Consulta Pública n° 08/SME/2023

MINUTA DE EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO

Referências: Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 62.100/2022

Minuta Modelo Seges

Minuta_Padrão_14133 Serviços contínuos – PMSP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: nº pregão

PROCESSO: nº processo

TIPO: MENOR VALOR MÉDIO MENSAL ESTIMADO TOTAL DO LOTE

OBJETO: 1.1 Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, reparos e adaptações das cozinhas, despensas e lactários, fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva, treinada para o preparo e distribuição das refeições, controle de qualidade dos alimentos e insumos e limpeza e higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na prestação do serviço, em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência, legislação vigente e normas técnicas fixadas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) e demais órgãos sanitários, de acordo com as Diretorias Regionais de Educação às quais se vinculam as unidades educacionais, a saber:

Nº DOS LOTES	DIRETORIA REGIONAL DE EDICAÇÃO (DRE)	Nº UNIDADES ESCOLARES
01	BUTANTÃ	104
13	SANTO AMARO	106

1.1.1 A base para a medição do serviço prestado é realizada por meio apuração da quantidade de refeições servidas por tipo, com porcionamento completo, de acordo com plano alimentar e cardápio preestabelecido.

1.1.2 São beneficiários de programas/projetos: coordenadores de polo, agentes de recreação e oficineiros que atuam nos polos do Programa Recreio nas Férias e em demais ações da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, tais como: “Grêmio Estudantil”, Virada Esportiva, Virada Sustentável, Virada Cultural, Virada Inclusiva, Visitas Monitoradas e Atividades de Extensão de Jornada dos CEUs e outras atividades que envolvam cultura, esporte, turismo e lazer no âmbito da Pasta, para os quais pode ser fornecida alimentação, desde que previamente aprovada pela CODAE, com uso de recurso do Tesouro Municipal.

ENDEREÇO ELETRÔNICO:

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: **NÃO**

MODO DE DISPUTA: ABERTO.

FASE DE HABILITAÇÃO: Após as fases de apresentação de propostas, lances e julgamento.

Sumário

MINUTA DE EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 1

PREÂMBULO 7

1 EMBASAMENTO LEGAL 7

2 OBJETO 7

3 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO 9

4 ACESSO ÀS INFORMAÇÕES 11

5 IMPUGNAÇÃO DO EDITAL 11

6 APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS 12

7 ABERTURA DA SESSÃO E CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS DE PREÇOS 14

8 ETAPA DE LANCES 14

9 MODO DE DISPUTA ABERTO 16

10 JULGAMENTO 16

11 HABILITAÇÃO 18

12 FASE RECURSAL 28

13 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO 29

14 CONDIÇÕES DO AJUSTE E GARANTIA PARA CONTRATAR 29

15 PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E CONDIÇÕES 33

16 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO 34

17 DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS 34

18 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 35

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA 40

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO 40

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO 42

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO 42

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO 43

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO 46

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO 74

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO 85

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR 97

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO 104

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA 104

ANEXO II - DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO 105

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS COM DEMONSTRATIVO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS (DFP) 106

ANEXO IV - MODELOS DE DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS 107

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO 109

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE REGULARIDADE TRIBUTÁRIA 110

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO 1

ANEXO VIII - LISTAGEM DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES 43

ANEXO IX - FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS (FIP) 46

ANEXO X - CONTROLE DE QUALIDADE PARA ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADO 48

ANEXO XI - TERMO DE RESPONSABILIDADE E DE ASSUNÇÃO SOBRE AS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PERTENCENTES ÀS UNIDADES EDUCACIONAIS 51

ANEXO XII - REGULAÇÃO DA GESTÃO COMPARTILHADA 52

ANEXO XIII - PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS 54

ANEXO XIV - PLANO ALIMENTAR 139

ANEXO XV - PADRÃO DE QUALIDADE DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS 178

ANEXO XVI - DEMONSTRATIVO DAS QUANTIDADES E CONDIÇÕES DOS UTENSÍLIOS DE MESA, UTENSÍLIOS DE COZINHA, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS EXISTENTES NAS UNIDADES EDUCACIONAIS 185

ANEXO XVII - MODELOS DE NOTIFICAÇÕES DE MANUTENÇÃO E REPARO E PARA REPOSIÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS 186

ANEXO XVIII - CONTROLE DE RASTREABILIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E DIETAS ESPECIAIS 195

ANEXO XIX - LOTES: UNIDADES EDUCACIONAIS POR DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO 199

ANEXO XX - LISTA DE ENDEREÇOS E TELEFONES 200

ANEXO XXI - TERMO DE VISTORIA 210

ANEXO XXII - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR) 211

ANEXO XXIII - PROCEDIMENTO PARA MEDIÇÃO DO DESPERDÍCIO 213

ANEXO XXIV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA 216

ANEXO XXV - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS 217

ANEXO XXVI - DIRETRIZES PARA A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS 220

ANEXO XXVII - PROCEDIMENTOS PARA O RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE 222

ANEXO XXVIII - PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO 224

ANEXO XXIX - PROCEDIMENTOS PARA A ELABORAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E MANUTENÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TERCEIRIZADO, RECEITUÁRIO PADRÃO E OUTROS MATERIAIS ORIENTATIVOS 225

ANEXO XXX - PROCEDIMENTOS PARA A SOLICITAÇÃO E SUSPENSÃO DE DIETAS ESPECIAIS 227

ANEXO XXXI - ORIENTAÇÕES PARA A MEDIÇÃO INICIAL REALIZADA PELAS UNIDADES ESCOLARES 228

ANEXO XXXII - ORIENTAÇÕES PARA A SOLICITAÇÃO DE KIT LANCHE PELA UNIDADE ESCOLAR 231

ANEXO XXXIII – INSTRUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO 232

ANEXO XXXIV –DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES 240

ANEXO XXXV –MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 242

PREÂMBULO

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, pela Secretaria Municipal de Educação (SME) – Núcleo de Licitação e Contratos (COMPS), situada na Rua Dr. Diogo de Faria nº 1.247, 2º andar, sala 316, Vila Clementino, São Paulo, Capital, CEP 04037-004, torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar, que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO ,nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, com critério de julgamento de **menor preço global do lote**, apurado pelo preço mensal da média estimada de consumo por itens, de acordo com a Proposta de Preços,, objetivando a prestação de serviços descrita(s) no subitem 1 da **Cláusula 3** – DO OBJETO deste Edital.

A participação no presente Pregão dar-se-á por meio de sistema eletrônico, pelo acesso ao site (https://www.gov.br/compras) - UASG nº digitar o nº., nas condições descritas neste Edital, devendo ser observado o início da sessão às hhhmm do dia dd/mm/aaaa.

Este Edital, seus anexos, o resultado do Pregão e os demais atos pertinentes também constarão do site:

https://diariooficial.prefeitura.sp.gov.br/md_epubli_controlador.php?acao=inicio

1 EMBASAMENTO LEGAL

1.1 O procedimento licitatório e os atos dele decorrentes observarão as disposições da Lei Federal nº 14.133/21, do Decreto Municipal nº 62.100/2022, Decreto Municipal nº 56.475/2015 e da Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas complementares aplicáveis.

2 OBJETO

2.1 O presente Pregão tem por objeto a prestação de serviços de contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros

alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva, treinada para a preparação e distribuição das refeições, controle dos alimentos, reparos, manutenções, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas emitidas pelos órgãos sanitários, para atender as unidades educacionais vinculadas às Diretorias Regionais de Educação: **Butantã** (lote 01) e **Santo Amaro** (lote 13), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

2.1.1 A base para a medição do serviço prestado é o valor unitário das refeições servidas por tipo, com porcionamento completo, de acordo com plano alimentar e cardápio preestabelecido.

2.1.2 São beneficiários de programas/projetos: coordenadores de polo, agentes de recreação e oficineiros que atuam nos polos do Programa Recreio nas Férias e em demais ações da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, tais como: “Grêmio Estudantil”, Virada Esportiva, Virada Sustentável, Virada Cultural, Virada Inclusiva, Visitas Monitoradas e Atividades de Extensão de Jornada dos CEUs e outras atividades que envolvam cultura, esporte, turismo e lazer no âmbito da Pasta, para os quais pode ser fornecida alimentação, desde que previamente aprovada pela CODAE, com uso de recurso do Tesouro Municipal.

2.2 Deverão ser observadas as especificações e condições de fornecimento constantes do **Termo de Referência – Anexo I**, parte integrante deste Edital.

2.3 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, agendadas diretamente com a unidade, através dos contatos descritos no **Anexo XX - Lista de endereços e telefones**.

2.4 A vistoria será acompanhada pelo diretor da unidade ou funcionário por ele designado, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e o **Anexo XXI - Termo de vistoria** preenchido.

2.5 A não realização da vistoria implica no reconhecimento pela licitante que conhece os locais e as condições da realização do serviço.

2.6 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a Contratada assumir os ônus dos serviços decorrentes.

3 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar da licitação as empresas que:

a. atenderem a todas as exigências deste Edital e de seus anexos, desde que sejam credenciadas, com cadastro ativo, no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras) – Certificado Digital ICP-Brasil:

a.1) as condições de cadastramento no SICAF deverão ser providenciadas até o terceiro dia útil anterior à data estabelecida para recebimento das propostas;

b. tenham objeto social pertinente e compatível ao licitado;

c. não estejam sob processo de falência:

c.1) é admitida participação de empresas em recuperação judicial, desde que apresentada certidão emitida pela instância judicial competente demonstrando estar a empresa apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório;

d. não tenham sido declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública;

e. não estejam suspensas ou impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública;

f. não se enquadrem nas seguintes vedações de participação (art. 14 da Lei 14.133/2021):

f.1) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, estendendo-se a vedação ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que comprovado o ilícito ou utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

f.2) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o

terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do Edital de licitação;

f.3) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

f.4) não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria:

f.4.1) as vedações estendem-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica;

f.5) não poderão participar da licitação OSCIP's atuando nessa condição;

g. será permitida a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, condicionada ao cumprimento da Lei 14.133/21, em especial ao previsto em seu art. 15.
h. será vedada a participação licitantes que estejam constituídos sob a forma de cooperativa, nos termos do Decreto Municipal nº 62.100/2022, em seu art. 10, inciso VI.

3.2 As microempresas e empresas de pequeno porte, assim qualificadas nos termos da Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/2014, poderão participar desta licitação usufruindo dos benefícios estabelecidos nos artigos 42 a 45 daquela Lei Complementar, devendo para tanto observar as regras estabelecidas de acordo com o Decreto nº 56.475/2015, declarando no campo próprio do sistema sua condição.

3.2.1 Não são aplicáveis os benefícios e demais disposições previstas nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 147/2014 no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item e, em se tratando de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.2.1.1 A obtenção dos benefícios fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.2.1.2 Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato.

3.3 Como requisito para a participação no Pregão, a licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições do Edital e anexos.

3.4 A participação neste Pregão implica o reconhecimento pela licitante de que conhece, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do presente Edital, bem como as disposições contidas na legislação indicada na cláusula "1" deste Edital, que disciplinam a presente licitação e integrarão o ajuste correspondente, no que lhe for pertinente.

4 ACESSO ÀS INFORMAÇÕES

4.1 Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou informações relativas a esta licitação, que serão prestados mediante solicitação dirigida ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis antes da data marcada para abertura do certame, por meio do endereço eletrônico smelicitacao@sme.prefeitura.sp.gov.br.

4.2 Os esclarecimentos e as informações serão prestados no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

5 IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1 Qualquer pessoa, física ou jurídica poderá formular impugnações contra o ato convocatório, até 3 (três) dias úteis antes da data marcada para abertura do certame, mediante petição apresentada via e-mail, smelicitacao@sme.prefeitura.sp.gov.br, em seu corpo ou documento anexo.

5.1.1 No ato da apresentação da impugnação é obrigatório anexar ao e-mail a cópia digitalizada dos seguintes documentos:

a. do documento de identidade e do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se o impugnante for pessoa física;
b. do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), em se tratando de pessoa jurídica, acompanhado do respectivo ato constitutivo ou de

procuração, que comprove que o signatário/remetente da impugnação efetivamente representa a impugnante.

5.2 Caberá ao agente de contratação se manifestar, motivadamente, a respeito da(s) impugnação(ões), proferindo sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.3 Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.

5.4 A decisão sobre a impugnação será publicada no sítio eletrônico oficial.

5.5 Os pedidos de impugnações, bem como as respectivas respostas serão divulgados no sistema eletrônico para visualização dos interessados.

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

5.7 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

6 APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com a descrição do objeto e o preço, com valor unitário, valor máximo mensal estimado, valor médio mensal estimado e valor total da proposta por lote correspondente à somatória do total dos valores unitários de cada tipo de alimentação, de forma a incluir o valor médio mensal estimado e o valor máximo mensal estimado, conforme **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)**, expresso em algarismos com duas casas decimais e por extenso em moeda corrente nacional, até a data e o horário estabelecidos para a abertura da sessão pública, devendo, no cadastramento da proposta, proceder às declarações pertinentes, em campo próprio do sistema.

6.1.1 Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

6.1.2 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta, lances e declarações.

6.1.3 A apresentação da proposta de preços implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

6.1.4 A proposta deve conter oferta firme e precisa, sem alternativa de produtos, preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

6.1.5 Os preços cotados deverão ser cotados em moeda corrente nacional, apresentando apenas duas casas depois da vírgula, como prevê o Sistema Nacional e devem ser adequados aos praticados no mercado na data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária e devem incluir todos os custos diretos, indiretos e despesas, necessários ao fornecimento do objeto, inclusive frete. O preço ofertado será irreajustável e constituirá a única e completa remuneração pelo cumprimento do objeto deste certame, não sendo aceitos pleitos de acréscimos nos preços, a qualquer título.

6.1.6 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimo, a qualquer título.

6.1.7 A licitante declarada vencedora do certame deverá enviar a proposta de preços, de acordo com o formulário que segue com o **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)** deste Edital, com todas as informações e declarações ali constantes, devendo ser redigida em língua portuguesa, com clareza, perfeitamente legível, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, ser datada, rubricada em todas as folhas e assinada por seu representante legal ou procurador, devidamente identificado com números de CPF e RG, e respectivo cargo na licitante.

6.1.8 A proposta deverá ter validade não inferior a sessenta dias corridos, contados a partir da data de sua apresentação.

6.1.9 A licitante deverá apresentar, devidamente preenchido, como parte integrante da proposta, o demonstrativo de formação de preços e os valores de referência dos gêneros alimentícios, conforme detalhado no **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)** deste Edital.

7 ABERTURA DA SESSÃO E CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

7.1 Na data e horário indicados no preâmbulo deste Edital terá início automático a sessão pública do Pregão eletrônico.

7.2 A análise da conformidade das propostas visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e será feita exclusivamente na fase de julgamento em relação à proposta mais bem classificada.

7.3 Serão desclassificadas as propostas:

a. cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital e seus anexos;

b. que por ação da licitante ofertante contenham elementos que permitam a sua identificação.

7.4 A desclassificação se dará por decisão motivada e registrada no sistema.

7.5 Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas dos demais licitantes.

7.6 Somente as licitantes cujas propostas sejam classificadas e ordenadas automaticamente pelo sistema participarão da fase de lances.

8 ETAPA DE LANCES

8.1 Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances **exclusivamente por meio do sistema eletrônico**, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento, registro e valor.

8.2 As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras para sua aceitação.

8.3 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema; o valor do intervalo entre lances deverá ser indicado por valor monetário, resultante da aplicação do percentual estipulado (que será analisado em vista do valor do critério de julgamento).

8.4 A licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 segundos após o registro do sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

8.5 As licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.6 Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos

realizados.

8.7 Caso a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a dez minutos para o órgão ou a entidade promotora da licitação, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.8 No caso de haver a participação de microempresas e empresas de pequeno porte no certame licitatório, os procedimentos obedecerão aos subitens a seguir:

8.8.1 Antes da classificação definitiva de preços, caso a melhor oferta não tenha sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema utilizado verificará se ocorreu empate ficto previsto no § 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 56.475/2015, ou seja, as propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte com valores até 5% (cinco por cento) acima do melhor preço ofertado.

8.8.2 Em caso positivo, a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela, à primeira classificada no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

8.8.3 Caso a microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) convocada não exerça o benefício de ofertar preço inferior à primeira classificada ou não o faça no tempo aprazado, o sistema automaticamente convocará as ME/EPP remanescentes que, porventura, se enquadrem na hipótese do empate ficto, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito, sucessivamente, se for o caso.

8.8.4 Se houver equivalência entre os valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos apontados nos itens anteriores, será realizado sorteio para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.9 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.10 Em caso de eventual empate entre propostas ou lances, serão adotados os critérios previstos no art. 60 da Lei 14.133/21, de acordo com a ordem legalmente estabelecida.

8.11 Após a etapa de lances, se a melhor proposta estiver em desconformidade com o preço máximo estipulado para a contratação, o pregoeiro poderá negociar melhores condições.

8.12 Quando o primeiro colocado, em que pese a negociação realizada, mantiver sua proposta acima do preço máximo definido, a negociação poderá ser realizada com os demais licitantes.

8.13 A negociação será realizada por meio do sistema, com acompanhamento dos demais licitantes e divulgação do resultado, bem como anexação aos autos do processo.

8.14 O licitante mais bem classificado deverá, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável a partir e solicitação fundamentada, enviar a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizado.

8.15 Encerrada a negociação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9 MODO DE DISPUTA ABERTO

9.1 No modo de disputa aberto os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos em sessão pública com duração de 10 (dez) minutos com prorrogação automática quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos.

9.1.1 A prorrogação automática será de dois minutos e ocorrerá de forma sucessiva enquanto houver lances enviados nesse período.

9.1.2 Não havendo novos lances a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

9.1.3 Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta para a definição das demais colocações.

10 JULGAMENTO

10.1 Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do **menor valor total médio mensal estimado para o lote**, apurado pelo preço mensal da média estimada de consumo dos itens, de acordo com a Proposta de Preços, observados os requisitos, as especificações técnicas e os parâmetros definidos neste Edital e em seus anexos quanto ao objeto.

10.2 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação.

10.3 É recomendável, nesta fase, que sejam consultados os cadastros previstos no item **11.6.6**, em nome da empresa licitante e também de seu

sócio majoritário, de forma a verificar a existência de sanção que impeça a participação no certame e futura contratação, garantida a manifestação do licitante previamente a eventual desclassificação.

10.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum benefício direcionado às ME/EPP's, o pregoeiro diligenciará para verificar o enquadramento.

10.5 Será desclassificada a proposta vencedora que não atender aos requisitos do item **7.3.**

10.6 Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para desclassificação da proposta, desde que se limitem a erros ou falhas que não alteram a substância da proposta.

10.7 Após a negociação, o Pregoeiro fará o exame da aceitabilidade da oferta da primeira classificada, devendo esta encaminhar, em prazo estabelecido pelo pregoeiro(a), através do sistema eletrônico, sob pela de desclassificação, a proposta de preço, conforme **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)**, com o valor do preço final alcançado, bem como a planilha de composição de custos.

10.8 O Pregoeiro deverá verificar, como critério de aceitabilidade, a compatibilidade do menor valor total médio mensal do lote, preferencialmente quanto aos preços unitários, alcançado com os parâmetros de preços de mercado, definidos pela Administração, coerentes com a execução do objeto licitado, aferido mediante a pesquisa de preços que instrui o processo administrativo pertinente a esta licitação.

10.9 Em caso de incompatibilidade de algum valor unitário com os parâmetros da Administração, estes poderão ser negociados com o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, sem possibilidade de majoração do preço final alcançado na fase de lances.

10.10 Se o preço alcançado ensejar dúvidas quanto à sua exequibilidade, poderá o Pregoeiro determinar à licitante que demonstre a sua viabilidade, sob pena de desclassificação, por meio de documentação complementar que comprove a capacidade da licitante em fornecer o objeto licitado pelo preço ofertado e nas condições propostas no Edital.

10.11 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender à exigência estabelecida na cláusula supra, o pregoeiro, desclassificará, motivadamente, a proposta e examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, devendo, também, negociar diretamente com a proponente, para que seja obtido preço melhor.

10.12 Considerada aceitável a oferta de menor preço global do lote, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação.

11 HABILITAÇÃO

11.1 Divulgado o julgamento das propostas de preços na forma prescrita neste Edital, passar-se-á à fase de habilitação.

11.2 A habilitação da licitante vencedora poderá ser substituída por meio de registro regular no SICAF.

11.2.1 Caso os dados e informações constantes do SICAF não atendam aos requisitos exigidos deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de alcançar os documentos por meio eletrônico, juntando-os ao processo administrativo pertinente à licitação.

11.2.2 O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio alcançarão dos documentos exigidos no subitem **11.5** deste Edital, por meio eletrônico, devendo a licitante encaminhar pelo sistema os demais documentos não emitidos via Internet.

11.2.3 Na impossibilidade de obtenção/emissão de documentos por meio eletrônico, o Pregoeiro solicitará sua apresentação pela licitante, juntamente com os demais documentos.

11.3 A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação de documentação ou dos meios para a transmissão de documentos a que se referem as cláusulas anteriores, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades, a licitante deverá encaminhar os documentos solicitados por outros meios, dentro do prazo estabelecido, sob pena de inabilitação, mediante decisão motivada.

11.4 Por meio de aviso lançado no sistema, via “chat”, o Pregoeiro informará às demais licitantes a empresa habilitada por atendimento às condições estabelecidas neste Edital.

11.5 A habilitação se dará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, relativos a:

11.5.1 **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

11.5.1.1 Para sociedade empresária ou sociedade simples: ato constitutivo devidamente registrado no respectivo registro, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, caso tal informação já não conste do referido ato.

11.5.1.2 Sociedades dependentes de autorização do poder executivo

federal para funcionar deverão também apresentar decreto de autorização ou ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.5.1.3 Para empresário individual ou de empresa individual de responsabilidade limitada: comprovante de inscrição no registro público de empresas da respectiva sede.

11.5.1.4 Para pessoa natural: cédula de identidade.

11.5.1.5 O licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, preenchidas de acordo com os respectivos modelos, assinada por seu representante legal ou procurador:

11.5.1.5.1 **Anexo II - Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação**.

11.5.1.5.2 **Anexo IV - Modelos de declarações** sua participação e habilitação e da ciência da obrigação de informar eventuais fatos impeditivos supervenientes.

11.5.2 **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

11.5.2.1 Prova de inscrição no cadastro de pessoas físicas ou no cadastro nacional da pessoa jurídica.

11.5.2.2 Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado, **ou** Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Municipal - CCM**, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

11.5.2.3 Caso a licitante, considerada matriz e filiais, possua inscrição no **Cadastro de Contribuintes Mobiliários (CCM) no munícipio de São Paulo,** deverá apresentar a **Certidão Conjunta de Débitos de Tributos Mobiliários**, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda do Município de São Paulo, na situação regular.

11.5.2.4 Caso a licitante, considerada matriz e filiais, não possua inscrição no **Cadastro de Contribuinte Mobiliários (CCM) no município de São Paulo**, deverá apresentar prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado, por meio de **Certidão Negativa de Débitos** expedida por meio de unidade administrativa competente.

11.5.2.5 Caso o licitante, considerada matriz e filiais, não possua inscrição como contribuinte do município de São Paulo deverá

apresentar **declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da lei**, de quenão é cadastrado e que nada deve à Fazenda do município de São Paulo, relativamente aos Tributos afetos à prestação licitada.

11.5.2.6 **Certidão negativa de débitos** relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

11.5.2.7 **Certidão de regularidade de débitos referentes a Tributos Estaduais** relacionados com o objeto licitado (dívida ativa), expedida por meio de unidade estadual administrativa competente da sede do licitante.

11.5.2.7.1 No caso de a licitante ter domicílio no estado de São Paulo à certidão de regularidade deverá ser a **Certidão negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo**, conforme regras da Resolução Conjunta SF/PGE 02/2013 ou outra norma que vier a substitui-la.

11.5.2.8 **Certificado de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF),** emitido pela Caixa Econômica Federal.

11.5.2.9 Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, de ciência sobre a impossibilidade de contratar com a Administração Municipal caso possua inscrição no CADIN – Cadastro Informativo Municipal e/ou irregularidade perante ao SICAF, nos termos do constante no **Anexo VI - Modelo de declaração sobre regularidade tributária.**

11.5.2.10 Declarações firmadas pelo representante legal, sob as penas da Lei, conforme modelos constantes no **Anexo IV - Modelos de declarações obrigatórias**.

11.5.3 Serão aceitas como prova de regularidade fiscal e trabalhista certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão garantidos e/ou com sua exigibilidade suspensa.

11.5.4 **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

11.5.4.1 Certidão negativa de pedido de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

11.5.4.1.1 Se a licitante não for sujeita ao regime falimentar, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de

insolvência civil, ou documento equivalente.

11.5.4.2 A comprovação da qualificação econômico-financeira será realizada por meio do **Balanço patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais,** exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balanço ou balancetes provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta.

11.5.4.2.1 Serão considerados como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

11.5.4.2.1.1 Na sociedade empresarial regida pelas Leis nº 6.404/76, 11.638/07 e 11.941/09, mediante documento publicado em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação.

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

11.5.4.2.1.3 Para as empresas obrigadas a adotar, ou que optaram por utilizar, a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado pelo SPED Contábil constando o Termo de Abertura e Encerramento com o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema, recibo de entrega do Livro Digital e a Demonstração de Resultado do Exercício.

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

11.5.4.3 Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante no **Anexo XXIV - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública** deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

11.5.4.3.1 a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e,

11.5.4.3.2 caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

11.5.5 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

11.5.5.1 Certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado que comprove(m) a execução anterior de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto licitado.

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

11.5.5.1.2 Para a aferição da capacidade técnica deverá a licitante comprovar, em um único contrato ou em diversos contratos durante o período de um mesmo mês, a execução anterior de preparo e fornecimento de refeições, em número que corresponda a pelo menos 30% (trinta por cento) do “consumo médio mensal estimado”, conforme consta na planilha **Proposta de Preços** do **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)** deste Edital.

11.5.5.1.2.1 A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) de maneira que possa haver conferência da autenticidade.

11.5.5.1.2.2 Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, o mesmo deverá contar da atividade desempenhada pelo licitante. Se o documento não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios:

11.5.5.1.2.2.1 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, deverá estar expresso o percentual exato da execução que coube à licitante.

11.5.5.1.2.2.2 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, a experiência deverá estar reconhecida de acordo com o campo de atuação.

11.5.5.1.2.2.3 Na hipótese de não constar informação detalhada nas condições acima expostas, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

11.5.5.2 Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, comprovado através da Certidão de Registro e Regularidade (CRR) ou Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR), em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, com validade na data da apresentação das propostas.

11.5.5.3 A proponente deverá, ainda, comprovar que possui um profissional responsável técnico em seu quadro permanente, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3. A comprovação do responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Cadastro e Regularidade e/ou Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.

11.5.5.4 Termo de responsabilidade, conforme modelo constante no **Anexo XI - Termo de responsabilidade e de assunção sobre as condições das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes às unidades educacionais**, no qual a licitante se responsabiliza pelo conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais, bem como de seus respectivos utensílios e equipamentos de cozinha, declarando ainda expressa ciência da obrigação de, caso seja necessário, realizar adequações nas instalações e consertar e/ou repor utensílios e equipamentos.

11.5.5.5 Termos de vistorias realizadas, se houver, conforme modelo constante no **Anexo XXI - Termo de vistoria.**

11.5.5.6 Declaração da licitante de que implementará Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, aqui denominado de “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”. O Manual de Boas Práticas elaborado pela Contratante deverá ser adaptado pela(s) empresa(s) vencedora(s) do certame e deverá ser submetido à CODAE, para análise e aprovação, previamente à sua edição e distribuição às unidades educacionais, a ser providenciada pela(s) empresa(s) contratada(s).

11.5.5.7 Declaração da licitante, firmada sob as penas da lei, de que disporá, por ocasião da contratação, de Centro de Distribuição para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte

de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, devidamente cadastrado no órgão competente da Vigilância Sanitária ou Ministério da Agricultura em local que não acarrete prejuízo à execução das obrigações decorrentes do contrato.

11.5.5.8 A Contratada deverá entregar em até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, uma cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do Centro(s) de Distribuição, dentro de sua validade, emitido pela autoridade sanitária competente do Estado, Distrito Federal ou Município; ou cópia datada da última publicação do Diário Oficial de deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) ou no Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS).

11.5.5.9 A Contratada deverá entregar em até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, uma cópia da Licença de Funcionamento Sanitária da unidade (matriz ou filial) com a qual participou do certame.

11.5.5.9.1 Caso, durante a vigência do contrato, haja necessidade de apresentação da Licença de Funcionamento Sanitária (CMVS) para unidade educacional específica em que prestar serviços ou mesmo para todas as unidades do lote, a CONTRATADA deverá providenciá-las e encaminhar à Contratante (CODAE e Unidades Educacionais).

11.5.5.10 É de reponsabilidade da Contratada apresentar, a cada renovação, os documentos referidos nos itens **11.5.5.8** e **11.5.5.98.7.5.1**.

11.5.5.11 Declaração formal de compromisso, firmada pelo representante legal da licitante e elaborada em conformidade com o modelo constante do **Anexo V - Modelo de declaração de compromisso** acerca do cumprimento das especificações técnicas previstas no Edital, bem como quanto à disponibilidade dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequados e necessários à realização do objeto licitado, na hipótese de a licitante vir a ser declarada vencedora do certame.

11.5.6 **OUTROS DOCUMENTOS:**

a. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21.
b. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou

creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa.

c. Declaração de que a licitante não possui sanções vigentes previstas no inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21, no âmbito da Administração Pública Direta e indireta do Município de São Paulo e no inciso IV do mesmo artigo, no âmbito de quaisquer entes federativos**.**

d. Em se tratando de ME e EPP, declaração de observância e atendimento aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21.

e. Declaração e que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

f. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

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

11.5.6.1 As declarações supra deverão ser elaboradas em papel timbrado e subscritas pelo representante legal da licitante, sendo recomendada a utilização do modelo constante no **Anexo IV - Modelos de declarações obrigatórias** do presente Edital, facultando-se a elaboração de declarações individualizadas.

11.6 A licitante, para fins de habilitação, deverá observar as disposições gerais que seguem:

11.6.1 Todos os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de cláusula específica deste Edital, do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar da data de sua expedição, salvo os atestados/certidões de qualificação técnica, para os quais não se exige validade.

11.6.2 Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

11.6.3 Os documentos emitidos via Internet serão conferidos pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio.

11.6.4 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

11.6.4.2 Atestados de capacidade técnica ou de responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com o número do CNPJ (MF) da matriz ou da filial da empresa licitante.

11.6.4.3 Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado.

11.6.4.4 Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

11.6.5 Os documentos exigidos para habilitação não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos, que apenas configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado.

11.6.6 O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio verificarão eventual descumprimento das vedações de participação na licitação, mediante consulta ao:

a. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico: www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;
b. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico: https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis;
c. Portal de Sanções Administrativas, no endereço eletrônico: https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes_ui/aspx/sancoes.aspx;

d. Rol de Empresas Punidas, disponível no endereço eletrônico: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/gestao/suprimentos_e_servicos/empresas_punidas/index.php?p=9255;
e. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), disponível no endereço eletrônico: https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep;
f. Cadastro de Empregadores que tenham submetido trabalhadores a condições análogas à de escravo, disponível no endereço eletrônico https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/areas-de-atuacao/cadastro_de_empregadores.pdf .

11.6.6.1 As consultas realizar-se-ão em nome da licitante e de eventual matriz ou filial e de seus sócios majoritários.

11.7 Os documentos serão analisados pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio quanto a sua conformidade com os solicitados e serão anexados ao processo administrativo pertinente a esta licitação.

11.7.1 Estando a documentação de habilitação da licitante vencedora em desacordo com as exigências do Edital, ela será inabilitada.

11.7.1.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte assim qualificada, a sessão será suspensa, concedendo-se o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização, de forma a possibilitar, após tal prazo, sua retomada, nos termos do disposto no artigo 17 do Decreto nº 56.475/2015.

11.7.2 Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance e proponente que atendam o Edital.

11.7.3 Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado, salvo na hipótese de inversão de fases; caso em que os licitantes deverão encaminhar a proposta e, simultaneamente, os documentos de habilitação, por meio do sistema.

11.7.4 Após a entrega dos documentos de habilitação, não será admitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para complementação de informações em relação aos

documentos já apresentados e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

11.7.5 Estando a documentação de habilitação da licitante completa, correta, com observância de todos os dispositivos deste Edital e seus Anexos o Pregoeiro considerará a proponente habilitada e vencedora do certame.

12 FASE RECURSAL

12.1 Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 20 (vinte) minutos concedido na sessão pública, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

12.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases, da ata de julgamento.

12.3 Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

12.4 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.5 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

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

12.7 O recurso e pedido de reconsideração terão efeito suspensivo até a decisão final pela autoridade competente.

13 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 Encerradas as fases o preço que vigorará no ajuste será o ofertado pela licitante a quem for o mesmo adjudicado.

13.2 Este preço inclui todos os custos diretos e indiretos, impostos, taxas, benefícios, encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto, incluindo frete até o local de entrega designado pela Prefeitura, transporte etc., e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pelo seu adequado e perfeito cumprimento, de modo que nenhuma outra remuneração será devida.

13.2.1 A primeira repactuação observará o interregno mínimo de um ano, conforme disposto na Cláusula 4 do **Anexo VII – Minuta do Contrato**.

13.3 Os recursos necessários para suporte do contrato, onerarão as seguintes dotações do orçamento vigente:

nº 16.24.12.306.3016.6.553.33903900.02.1.550.0299.0
nº 16.24.12.306.3016.6.553.33903000.00.1.500.9001.0 e
nº 16.24.12.306.3016.2.801.33903000.02.1.552.0640.0

14 CONDIÇÕES DO AJUSTE E GARANTIA PARA CONTRATAR

14.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante termo de contrato, a ser firmado entre as partes, conforme minuta constante no **Anexo VII – Minuta do Contrato** deste Edital.

14.2 Para a formalização do ajuste a empresa adjudicatária do objeto da licitação deverá apresentar os documentos já exigíveis por ocasião da habilitação, aqueles necessários à contratação, atualizados, caso solicitados.

14.2.1 Como condição à contratação, ainda, deverá restar comprovado que a empresa a ser contratada não possui pendências junto ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN MUNICIPAL, por força da Lei Municipal nº 14.094/2005 e Decreto nº 47.096/2006, que disciplinam que a inclusão no CADIN impedirá a empresa de contratar com a Administração Municipal.

14.2.2 A licitante adjudicatária deverá ter registro atualizado no Cadastro de Credores junto à Secretaria Municipal de Finanças e Desenvolvimento Social (SF), ou, caso não possua, deverá providenciá-lo no prazo de 02 (dois) dias úteis, a partir da homologação do certame, junto ao setor de contabilidade da Contratante, sob pena de configurar recusa na contratação para fins de aplicação das penalidades previstas neste Edital.

14.2.3 Os documentos mencionados nesta cláusula deverão ser apresentados em cópias autenticadas ou no original, com prazo de

validade em vigor na data da apresentação e serão retidos para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à contratação.

14.3 O prazo para assinatura do Contrato será de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação da convocação da adjudicatária no Diário Oficial da Cidade (D.O.C.), sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções descritas no Item 19 deste Edital.

14.3.1 O prazo para formalização do ajuste, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que solicitado por escrito, durante seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

14.3.2 O Contrato deverá ser assinado por representante legal, diretor ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e, respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.

14.3.3 É facultado à Administração, quando o convocado não formalizar o ajuste no prazo e condições estabelecidos, inclusive na hipótese de impedimento da contratação, sem embargo da aplicação das penalidades cabíveis, retomar o procedimento, mediante agendamento de nova Sessão Pública, ou revogar a licitação.

14.3.4 Na hipótese de retomada do procedimento, as demais licitantes classificadas serão convocadas para participar da nova sessão pública do Pregão, com vistas a celebração da contratação.

14.3.5 O aviso da nova sessão será publicado no Diário Oficial da Cidade e divulgação nos endereços eletrônicos https://www.gov.br/compras/pt-br e https://diariooficial.prefeitura.sp.gov.br/md_epubli_controlador.php?acao=negocios_pesquisar.

14.3.6 Na sessão o Pregoeiro convocará as licitantes classificadas remanescentes, na ordem de classificação, promovendo a averiguação das condições de aceitabilidade de preços e de habilitação, procedendo-se conforme especificações deste Edital, até o encontro de uma proposta e licitante que atendam a todas as exigências estabelecidas, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto da licitação.

14.4 A Contratada:

14.4.1 não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão;

14.4.1.1 a subcontratação poderá ser realizada mediante prévia e expressa autorização da contratada para os serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos da contratada; reparos e

adequações nas instalações físicas e nos mobiliários da cozinha, despesa e lactário.

14.4.1.2 a Contratada deverá apresentar à Contratante, com o pedido de autorização para subcontratação, os documentos relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista da subcontratada, conforme itens **8.4** e **8.5** do **Anexo I - Termo de referência**.

14.4.1.3 a Contratada permanecerá plenamente responsável perante a Contratante pelos serviços subcontratados.

14.4.2 deverá arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados que participem da execução do objeto contratual.

14.4.3 deverá enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual.

14.5 A partir da assinatura do contrato, será exigida prestação de garantia em qualquer das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 96 da Lei nº 14.133/21, bem como conforme o disposto na Portaria da Secretaria da Fazenda nº 338/2021, no valor de 5% (cinco por cento) do valor contratado.

14.5.1 A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de São Paulo em quaisquer das hipóteses previstas neste Edital.

14.5.1.1 Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

14.5.1.2 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 5 dias úteis após a assinatura do contrato, prorrogada por igual período pela Contratante somente quando for aceita a justificativa para tal, apresentada pela interessada.

14.5.1.3 O não cumprimento do disposto nas cláusulas supra configura-se inadimplementos contratual na forma do artigo 58, § 3º da Lei 14.133/2021.

14.5.2 Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subsequentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos, conforme previsto no Art. 98 da Lei nº 14.133/21.

14.5.2.1 O reforço e/ou a regularização da garantia deverá ser

efetuado no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, efetuada por escrito pela Contratante à Contratada, sob pena de se instituir inadimplemento contratual, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela Contratada durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela Contratante.

14.5.2.2 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente em tempo hábil para que nenhum período fique descoberto.

14.5.3 As garantias e seus reforços se destinam à satisfação de créditos da Contratante não solvidos espontaneamente pela Contratada.

14.5.3.1 O não pagamento espontâneo da Contratada de seus débitos para com a Contratante, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, ensejará o desconto do valor da garantia prestada pela Contratada.

14.5.3.2 Ocorrendo o desconto de créditos da Contratante da garantia prestada, caberá à Contratada, no prazo de 5 dias, repor o valor da garantia, sob pena de inadimplemento contratual.

14.5.4 A garantia prestada suportará os ônus decorrentes do inadimplemento das obrigações contratuais, inclusive os débitos trabalhistas e previdenciários, respondendo, também, pelas multas impostas pelo órgão ou entidade municipais, independentemente de outras cominações legais.

14.5.5 Por ocasião do encerramento do contrato, o que restar da garantia da execução do contrato e seus reforços serão liberados ou restituídos após a liquidação das multas aplicadas, ou após a dedução de eventual valor de condenação da Contratada, nos termos do item **4.2.5** deste Edital.

14.5.6 A garantia prestada deverá ser retida, mesmo após o término da vigência do contrato, até o ateste do cumprimento de todas as obrigações contratuais ou quando em curso ação trabalhista, tendo como fundamento a prestação de serviços durante a execução do respectivo contrato administrativo, movida por empregado da contratada em face da Administração Municipal, bem como o contrato poderá prever a utilização do valor da garantia contratual retida como depósito judicial, se ainda não garantido o juízo pelo contratado.

14.5.7 O prazo de validade da garantia, nas modalidades fiança bancária, seguro garantia ou títulos da dívida pública deverá ser de, no mínimo, 180 dias após o término do prazo contratual.

15 PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E CONDIÇÕES

15.1 A Contratada deverá iniciar o atendimento em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, na data da implantação prevista na ordem de serviço.

15.2 Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades educacionais listadas no **Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria Regional de Educação.**

15.3 A critério da Contratante poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no Edital, de acordo com Artigos 124 e 125. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

15.4 A Contratada deverá arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados que participem da execução do objeto contratual.

15.5 A Contratante deverá informar a Contratada sobre o início da prestação do serviço em novas unidades com antecedência mínima de 72 horas do início do atendimento.

15.6 O prazo de execução do contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados da data de início da execução, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei n° 14.133, de 2021, e do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100, de 2022, desde que haja concordância das partes, o contratado haja cumprido satisfatoriamente suas obrigações, bem como a pesquisa prévia revele que os preços são compatíveis com os de mercado, nos termos previstos na minuta de contrato - **Anexo VII** deste Edital.

15.7 Caso a Contratada não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito à Contratante, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.

15.8 Na ausência de expressa oposição, e observadas as exigências contidas nos incisos I e II do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100, de 2022, o ajuste poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.

15.9 A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à Contratada o direito a qualquer espécie de indenização.

15.10 Não obstante o prazo estipulado no subitem **15.6**, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos

aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

16 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

16.1 As cláusulas relativas ao recebimento dos serviços e pagamento são as constantes no **Anexo VII – Minuta do Contrato** deste Edital.

16.2 Observar-se-á o quanto disposto no Decreto Municipal nº 62.100, de 27/12/2022 e atualizações a respeito da nomeação de fiscais e acompanhamento da execução, até o seu término.

17 DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21 e Seção XI do Decreto Municipal nº 62.100/21.

17.1.1 As penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

a. Comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação; e/ou,
b. Manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração.

17.2 Ocorrendo recusa da adjudicatária em retirar/receber a nota de empenho, dentro do prazo estabelecido neste Edital, sem justificativa aceita pela Administração, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas:

a. Multa no valor de 20% (vinte por cento) do valor do ajuste se firmado fosse;
b. Pena de impedimento de licitar e contratar pelo prazo de até 3 (três) anos com a Administração Pública, a critério da Prefeitura;

17.2.1 Incidirá nas mesmas penas previstas neste subitem a empresa que estiver impedida de firmar o ajuste pela não apresentação dos documentos necessários para tanto.

17.3 À licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, inclusive em razão de comportamento inadequado de seus representantes, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida neste Edital, não mantiver a proposta/lance, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, se microempresa ou pequena empresa não regularizar a documentação fiscal no prazo concedido para

este fim, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas as penalidades referidas nas alíneas “a” e “b” do subitem **17.2** ou declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, a depender da natureza e gravidade da infração cometida e peculiaridades do caso em concreto.

17.4 As penalidades poderão ainda ser aplicadas em outras hipóteses, nos termos da Lei, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, sendo as multas por descumprimento de contrato descritas na Cláusula Décima do **Anexo VII – Minuta do Contrato**.

17.4.1 As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

17.5 Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos nele fixados, que deverá ser dirigido ao Coordenador da Coordenadoria de Compras da Secretaria Municipal de Educação, e protocolizados nos dias úteis, das 9h às 16h, na Rua Dr. Diogo de Faria, 1247, sala 316 (SME/COMPS/NLIC - Núcleo de Licitações e Contratos) - Vila Clementino, São Paulo, SP.

17.6 Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.

17.7 Caso a Contratante releve justificadamente a aplicação da multa ou de qualquer outra penalidade, essa tolerância não poderá ser considerada como modificadora de qualquer condição contratual, permanecendo em pleno vigor todas as condições deste Edital.

17.8 Os procedimentos de aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar serão conduzidos por comissão, nos termos do artigo 158, “caput” e § 1º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

17.9 São aplicáveis à presente licitação e ao ajuste dela decorrente no que cabível for, inclusive, as sanções penais estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/21.

18 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.2 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa e o princípio do formalismo moderado, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

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

18.4 As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

18.4.1 A falsidade de qualquer declaração prestada poderá caracterizar o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penas e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

18.5 A licitante vencedora deverá comunicar à Administração toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, devendo manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.6 O ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão à Lei Federal nº 14.133/21, demais normas complementares e disposições deste Edital, aplicáveis à execução dos contratos e especialmente os casos omissos.

18.7 A revogação ou anulação da licitação observará os procedimentos e normas previstas no art. 71 da Lei Federal nº 14.133/21.

18.8 O Pregoeiro poderá promover diligências destinadas à complementação de informações sobre documentos já apresentados, desde que se trate de fatos existentes à época da abertura do certame e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

18.9 Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pelo Pregoeiro ouvidas, se for o caso, as Unidades competentes.

18.10 Integrarão o ajuste a ser firmado, para todos os fins, a proposta da Contratada, a Ata da licitação e o Edital da Licitação, com seus anexos, que o precedeu, independentemente de transcrição.

18.11 Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

18.12 A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, ressalvados os casos dispostos no item **14.4** deste Edital.

18.13 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e municipais disciplinando a matéria.

18.14 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, observado o art. 183 da Lei Federal 14.133/21.

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

18.16 Os atos relativos à licitação efetuados por meio do sistema serão formalizados e registrados em processo administrativo pertinente ao certame.

18.17 O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos a publicação, serão divulgados no Diário Oficial da Cidade e no sítio eletrônico: ,https://diariooficial.prefeitura.sp.gov.br/md_epubli_controlador.php?acao=negocios_pesquisar, bem como no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

18.18 O pregoeiro e a equipe de apoio que atuarão neste Pregão eletrônico foram designados nos autos do processo administrativo a ele pertinente e indicados no sistema.

18.19 O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico ,https://diariooficial.prefeitura.sp.gov.br/md_epubli_controlador.php?acao=negocios_pesquisar.

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

Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA
Anexo II - Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação
Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)
Anexo IV - Modelos de declarações obrigatórias
Anexo V - Modelo de declaração de compromisso
Anexo VI - Modelo de declaração sobre regularidade tributária
Anexo VII – Minuta do Contrato
Anexo VIII - Listagem de Insumos, Materiais e Uniformes
Anexo IX - Ficha de identificação dos produtos (FIP)
Anexo X - Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado
Anexo XI - Termo de responsabilidade e de assunção sobre as condições das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes às unidades educacionais
Anexo XII - Regulação da Gestão Compartilhada
Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos
Anexo XIV - Plano Alimentar
Anexo XV - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários
Anexo XVI - Demonstrativo das quantidades e condições dos utensílios de mesa, utensílios de cozinha, equipamentos e mobiliários existentes nas unidades educacionais
Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários Anexo XVII -
Anexo XVIII - Controle de Rastreabilidade para alimentos industrializados e dietas especiais
Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria Regional de Educação
Anexo XX - Lista de endereços e telefones
Anexo XXI - Termo de vistoria
Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)
Anexo XXIII - Procedimento para medição do desperdício
Anexo XXIV - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública
Anexo XXV - Boas Práticas ambientais
Anexo XXVI - Diretrizes para a elaboração de cardápios
Anexo XXVII - Procedimentos para o recebimento, armazenamento e controle de estoque
Anexo XXVIII - Procedimentos de higienização
Anexo XXIX - Procedimentos para a elaboração, distribuição e manutenção do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, Receituário Padrão e outros materiais orientativos
Anexo XXX - Procedimentos para a solicitação e suspensão de dietas especiais
Anexo XXXI - Orientações para a medição inicial realizada pelas unidades escolares
Anexo XXXII - Orientações para a solicitação de kit lanche pela unidade escolar
Anexo XXXIII – Instrumentos de fiscalização
Anexo XXXIV –Distribuição das refeições
Anexo XXXV – Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar

18.20 As dúvidas interpretativas e eventuais omissões serão realizadas com plena observância ao disposto nas normas previstas na Lei Federal 14.133/21 e no Decreto Municipal nº 62.100/22.

18.21 Fica desde logo eleito o Foro da Comarca da Capital – Vara da

Fazenda Pública - para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes do presente certame ou de ajuste dele decorrente.

São Paulo, dd.de mês.de 20AA.

Pregoeiro

Secretaria Municipal de Educação (SME) – Núcleo de Licitação e Contratos (COMPS)

Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de empresa especializada para a **prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar**, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, reparos e adaptações das cozinhas, despensas e lactários, fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva, treinada para o preparo e distribuição das refeições, controle de qualidade dos alimentos e insumos e limpeza e higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na prestação do serviço, em conformidade com os anexos do presente Edital, legislação vigente e com as normas técnicas fixadas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) e demais órgãos sanitários, de acordo com as Diretorias Regionais de Educação às quais se vinculam as unidades educacionais, conforme **Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria Regional de Educação.**

Nº DOS LOTES	DIRETORIA REGIONAL DE EDICAÇÃO (DRE)	Nº UNIDADES ESCOLARES
01	BUTANTÃ	104
13	SANTO AMARO	106

1.2 As unidades escolares atendem seus alunos nos turnos/ períodos indicados na tabela a seguir:

Nível de ensino	**Turnos/ Períodos**
CEIs e CEI do CEMEI	Integral e/ ou parcial.
EMEI, EMEI do CEMEI	1º (matutino), 2º (intermediário), 3º (vespertino) e integral.
EMEF, EMEBS ou EMEFM	1º (matutino), 2º (intermediário), 3º (vespertino), 4º (noturno) e integral.
CIEJA	Os períodos podem ser de 2h30m nos turnos da manhã, tarde e noite. Para estas unidades, os serviços são prestados somente quando há a estrutura predial adequada para o preparo da alimentação (cozinha e despensa).

1.3 Os tipos de refeições que devem ser ofertados por nível de ensino variam de acordo com as necessidades dos alunos, faixas etárias e tempo de

permanência na unidade escolar.

CEI e CEI do CEMEI
Integral 0 a 01 mês (4 tipos de alimentação) Integral 01 a 03 meses (4 tipos de alimentação) Integral 04 a 05 meses (4 tipos de alimentação) Integral 06 meses (5 tipos de alimentação) Integral 07 a 11 meses (5 tipos de alimentação) Integral 01 ano a 03 anos e 11 meses (5 tipos de alimentação) Integral 04 a 06 anos (5 tipos de alimentação) Parcial 0 a 01 mês (2 tipos de alimentação) Parcial 01 a 03 meses (2 tipos de alimentação) Parcial 04 a 05 meses (2 tipos de alimentação) Parcial 06 meses (3 tipos de alimentação) Parcial 07 a 11 meses (3 tipos de alimentação) Parcial 01 ano a 03 anos e 11 meses (3 tipos de alimentação) Parcial 04 a 06 anos (2 tipos de alimentação)
EJA/ CIEJA
Refeição Sobremesa OU Lanche
EMEF/ /EMEFM/EMEBS/EMEI e EMEI do CEMEI
Lanche Refeição Sobremesa

*A descrição detalhada dos tipos de alimentação consta no Plano Alimentar.

1.4 A base para a medição do serviço prestado é o valor unitário das refeições servidas por tipo, com porcionamento completo, de acordo com plano alimentar e cardápio preestabelecido.

1.5 São beneficiários de programas/projetos: coordenadores de polo, agentes de recreação e oficineiros que atuam nos polos do Programa Recreio nas Férias e em demais ações da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, tais como: “Grêmio Estudantil”, Virada Esportiva, Virada Sustentável, Virada Cultural, Virada Inclusiva, Visitas Monitoradas e Atividades de Extensão de Jornada dos CEUs e outras atividades que envolvam cultura, esporte, turismo e lazer no âmbito da Pasta, para os quais pode ser fornecida alimentação, desde que previamente aprovada pela CODAE, com uso de recurso do Tesouro Municipal, com a seguinte estimativa de fornecimento ao ano:

	Quantidade Média de refeições/ ano
Coordenador de polo	140
Recreador	1440
Oficineiro	1440
TOTAL	**3020**

- ***PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO***

1.6 O prazo de vigência da contratação é de doze meses contados da assinatura da ordem de início dos serviços, podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 O Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo constitui um importante instrumento de política pública, de caráter social, que envolve as áreas da educação e saúde e garante acesso à alimentação saudável, promovendo um adequado crescimento e desenvolvimento cognitivo dos alunos, melhorando a capacidade de aprendizado das crianças e apoiando a redução nos índices de evasão escolar.

2.2 Por ser um direito dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, compete à Prefeitura Municipal de São Paulo, por meio da sua Secretaria de Educação (SME), garantir o pleno atendimento e fornecimento da alimentação escolar em toda a sua rede.

2.3 O desafio de garantir a eficiência organizacional da Secretaria Municipal de Educação no fornecimento da alimentação escolar para um número de alunos em constante crescimento, imprime a necessidade de adotar soluções que permitam a incorporação de boas práticas e novos conceitos que a qualifiquem cada vez mais, para migrar da operacionalização para a gestão da prestação dos serviços, sob a ótica da melhoria do desempenho e qualidade no fornecimento de alimentação escolar.

2.4 Trata-se de serviço de natureza contínua, com regime de dedicação exclusiva da mão de obra, que envolve procedimentos complexos e específicos e que exigem especialização para o desempenho das atividades, pormenorizado nos Estudos Técnicos Preliminares (ETP).

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição do serviço encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP).

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- ***SUSTENTABILIDADE***

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos neste Termo de Referência, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, com destaque para o conteúdo do **Anexo XXV - Boas Práticas ambientais**.

4.1 Medição do desperdício de alimentos

4.1.1 A SME está adotando medidas para diminuir o desperdício de alimentos, partindo da implantação de uma sistemática de medição, com a consolidação e interpretação dos resultados apoiadas por um sistema informatizado, desenvolvido especificamente para essa finalidade. O desperdício pode ser influenciado por uma série de fatores, para se chegar a conclusões é necessário medir sistematicamente, aprofundando os estudos para melhor entendimento e saneamento das suas causas.

4.1.2 A Contratada deverá pesar, de acordo com cronograma fixado pela Codae, e registrar a medição do desperdício com a sobra: alimentos produzidos e não distribuídos, isto é, que ficam nas cubas ou panelas e não poderão ser reaproveitados.

4.1.3 O procedimento de medição abrange a pesagem e registro do alimento preparado, do recipiente e, por fim, da sobra de todos os alimentos preparados.

4.1.4 Para a medição a Contratada deverá contar com uma balança com capacidade suficiente para a pesagem das cubas ou panelas, que deve ser aferida com a regularidade indicada pelo fabricante, e seguir as instruções do **Anexo XXIII - Procedimento para medição do desperdício**.

4.1.4.1 A balança adquirida pela Contratada deve ser de mesa, com capacidade equivalente a 30 kg e graduação 10 g ou similar, que seja adequada à pesagem a que se destina.

4.1.4.2 Em caso de manutenção, o reparo do equipamento deverá ser realizado em até 10 dias úteis. Durante este período, a balança deverá ser substituída por outra com funcionamento adequado para atender o cronograma estabelecido, de modo a não gerar prejuízo na realização dos procedimentos para medição do desperdício.

- ***SUBCONTRATAÇÃO***

4.2 A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em parte, a terceiros.

4.2.1 Poderão ser subcontratados, desde que previamente autorizados

pela Contratante, serviços acessórios ou complementares às obrigações da Contratada, tais como, a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos; reparos e adequações nas instalações físicas e nos mobiliários da cozinha, despesa e lactário da Contratada.

4.2.1.1 A Contratada permanecerá plenamente responsável perante a Contratante pelos serviços subcontratados.

4.2.1.2 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

- ***GARANTIA DA CONTRATAÇÃO***

4.2.2 A partir da assinatura do contrato, será exigida prestação de garantia em qualquer das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 96 da Lei nº 14.133/21, bem como conforme o disposto na Portaria da Secretaria da Fazenda nº 338/2021, no valor de 5% (cinco por cento) do valor contratado.

4.2.3 A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de São Paulo em quaisquer das hipóteses previstas neste Edital.

4.2.3.1 Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

4.2.3.2 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 5 dias úteis após a assinatura do contrato, prorrogada por igual período pela Contratante somente quando for aceita a justificativa para tal, apresentada pela interessada.

4.2.3.3 O não cumprimento do disposto nas cláusulas supra configura-se inadimplementos contratual na forma do artigo 58, § 3º da Lei 14.133/2021.

4.2.4 Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subsequentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos, conforme previsto no Art. 98 da Lei nº 14.133/21.

4.2.4.1 O reforço e/ou a regularização da garantia deverá ser efetuado no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, efetuada por escrito pela Contratante à Contratada, sob pena de se instituir inadimplemento contratual, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela Contratada durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela Contratante.

4.2.4.2 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente em tempo hábil para que nenhum período fique descoberto.

4.2.5 As garantias e seus reforços se destinam à satisfação de créditos da Contratante não solvidos espontaneamente pela Contratada.

4.2.5.1 O não pagamento espontâneo da Contratada de seus débitos para com a Contratante, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, ensejará o desconto do valor da garantia prestada pela Contratada.

4.2.5.2 Ocorrendo o desconto de créditos da Contratante da garantia prestada, caberá à Contratada, no prazo de 5 (cinco) dias, repor o valor da garantia, sob pena de inadimplemento contratual.

4.2.6 A garantia prestada suportará os ônus decorrentes do inadimplemento das obrigações contratuais, inclusive os débitos trabalhistas e previdenciários, respondendo, também, pelas multas impostas pelo órgão ou entidade municipais, independentemente de outras cominações legais.

4.2.7 Por ocasião do encerramento do contrato, o que restar da garantia da execução do contrato e seus reforços serão liberados ou restituídos após a liquidação das multas aplicadas, ou após a dedução de eventual valor de condenação da Contratada, nos termos do item **4.2.5** deste Termo de Referência.

4.2.8 A garantia prestada deverá ser retida, mesmo após o término da vigência do contrato, até o ateste do cumprimento de todas as obrigações contratuais ou quando em curso ação trabalhista, tendo como fundamento a prestação de serviços durante a execução do respectivo contrato administrativo, movida por empregado da contratada em face da Administração Municipal, bem como o contrato poderá prever a utilização do valor da garantia contratual retida como depósito judicial, se ainda não garantido o juízo pelo contratado.

4.2.9 O prazo de validade da garantia, nas modalidades fiança bancária, seguro garantia ou títulos da dívida pública deverá ser de, no mínimo, 180

dias após o término do prazo contratual.

- ***VISTORIA***

4.3 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, agendadas diretamente com a unidade, através dos contatos descritos no **Anexo XX - Lista de endereços e telefones**.

4.4 A vistoria será acompanhada pelo diretor da unidade ou funcionário por ele designado, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e o **Anexo XXI - Termo de vistoria** preenchido.

4.5 A não realização da vistoria implica no reconhecimento pela licitante que conhece os locais e as condições da realização do serviço.

4.6 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a Contratada assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- ***CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO***

5.1 A Contratada deverá iniciar o atendimento em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, na data da implantação prevista na ordem de serviço.

5.2 Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades educacionais listadas no **Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria Regional de Educação.**

5.3 A critério da Contratante poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no Edital, de acordo com Artigos 124 e 125. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.4 A Contratada deverá arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados que participem da execução do objeto contratual.

5.5 A Contratante deverá informar a Contratada sobre o início da prestação do serviço em novas unidades com antecedência mínima de 72 horas do início do atendimento.

- ***FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS***

5.6 A Contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios, o suporte logístico inerente e realizar a gestão da suficiência de gêneros dos estoques, de forma a atender todas as refeições previstas no cardápio, com a qualidade requerida, descrita no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos** e legislação vigente, de acordo com os porcionamentos especificados no **Anexo XIV - Plano Alimentar.**

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

5.8 A Contratada deverá manter rigor no controle de qualidade dos produtos entregues nas unidades educacionais. Para tanto deverá:

5.8.1 Ser responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, suspender de imediato seu consumo e enviar amostras para análises laboratoriais.

5.8.2 Fornecer alimentos em conformidade com o estabelecido no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos** na legislação vigente, e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e hortifrutigranjeiros frescos e “in natura” (hortaliças, frutas, ovos, ervas/especiarias, etc.).

5.8.3 Prover a aquisição dos produtos alimentícios destinados às **dietas especiais**, após autorização emitida individualmente pela Contratante, para cada aluno que dela necessitar.

5.8.3.1 No **Anexo XIV - Plano Alimentar** consta o número de dietas especiais autorizadas na data base informada, por Grupo e comparativo desse com o número total de alunos matriculados por lote (por DRE).

5.8.4 Não adquirir gêneros alimentícios de empresas que utilizem, direta ou indiretamente, mão de obra análoga à escravidão ou que pratiquem exploração do trabalho infantil.

5.9 Em relação ao repasse de gêneros adquiridos pela Contratante no início

da prestação do serviço:

5.9.1 A Contratada deverá realizar o inventário dos gêneros alimentícios disponíveis nas unidades escolares, em conjunto com a Contratante;

5.9.2 Os gêneros efetivamente recebidos deverão ser abatidos no segundo ou terceiro faturamento emitido pela Contratada, na planilha ao preço fixado no aba "5_Valores Ref GÊNEROS" do **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP).**

- ***GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR FORNECIDOS PELA CONTRATANTE***

5.10 A Contratada deverá receber, armazenar e distribuir adequadamente para os alunos, os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, quando fornecidos pela Contratante. Não haverá custo adicional para a Contratada no recebimento e armazenamento desses alimentos.

5.11 O fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar pela Contratante, não exime a Contratada da responsabilidade de adquirir os gêneros necessários para a elaboração dos cardápios.

5.12 Os gêneros da agricultura familiar que fazem parte do Plano Alimentar, adquiridos pela Contratante por meio de Chamadas Públicas e fornecidos à Contratada, serão abatidos do valor faturado pela Contratada, conforme detalhado no item **7.13.3** deste Termo de Referência.

5.13 A Contratante se obriga a informar para a Contratada o calendário para a distribuição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar por ela fornecidos.

5.14 Os gêneros da agricultura familiar fornecidos pela Contratante que <u>não fazem parte do Plano Alimentar,</u> aqui denominados "<u>suplementares</u>", serão preparados e distribuídos pela Contratada, sem abatimento do faturamento da Contratada.

5.14.1 Os gêneros suplementares serão fornecidos, **no máximo, 4 (quatro) vezes ao ano** e serão destinados ao enriquecimento da oferta de alimentos para os alunos e ao uso em ações educativas, em adição e sem prejuízo dos cardápios que a Contratada deverá ofertar.

5.14.2 Os suplementares serão, prioritariamente, gêneros orgânicos ou de base agroecológica, a fim de ampliar gradativamente sua inserção na alimentação escolar, com base na Lei Municipal nº 16.140/2015.

5.14.3 A seleção, pela Contratante, de gêneros suplementares levará em conta a minimização de impactos no espaço de armazenamento necessário e nas etapas de manipulação até a distribuição dos alimentos,

por meio da aquisição, preferencialmente, de alimentos prontos, sem cocção ou com manipulação mínima, tais como:

a. Frutas in natura, que deverão ser higienizadas e distribuídas aos alunos;

b. Sucos integrais prontos para consumo;

c. Alimentos industrializados, acondicionados em embalagem individual;

d. Polpas para o preparo de sucos; e,

e. Alimentos com cocção, com preparo de baixa complexidade, por exemplo, mandioca cozida.

5.14.3.1 Os gêneros suplementares fornecidos pela Contratante serão acompanhados por informativo sobre o produto, com as orientações adicionais de caráter educativo/ promocional, se for o caso.

5.14.4 O recebimento dos gêneros suplementares será realizado por servidor da unidade escolar, em conjunto com a Contratada.

5.14.5 O armazenamento e preparo dos gêneros suplementares será responsabilidade da Contratada, seguindo orientações da CODAE, inclusive sobre a forma e o horário da distribuição.

5.15 A Contratada deverá atestar o recebimento dos gêneros da agricultura familiar, complementares ou suplementares, com qualidade e quantidade documentada pela Contratante.

- ***HOMOLOGAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS***

5.16 A Contratada deverá utilizar apenas os alimentos constantes na Lista de Produtos Homologados vigente, que consiste em uma relação única de marcas apresentadas pelas próprias empresas contratadas.

5.17 Para homologação, os produtos serão avaliados previamente com relação à Ficha de Identificação de Produto (FIP) e demais exigências estabelecidas no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos**.

5.18 Ao iniciar o contrato, será disponibilizada a Lista de Produtos Homologados preexistente, com exceção dos produtos listados no subitem **5.18.1** deste Anexo, que serão incorporados em lista específica para atendimento dos lotes."

5.18.1 Para produtos novos ou produtos já homologados que tiveram alteração em suas composições, a solicitação de homologação deverá ocorrer no prazo de até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato.

5.19 Para a solicitação de homologação, a Contratada deverá realizar o cadastro no sistema e inserir fotos, nas quais suas características estejam legíveis (todas as faces da embalagem, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, conservação, informações do fabricante, carimbo do SIF, SISBI ou SISP ou Registro no Ministério da Saúde-ANVISA, se houver).

5.20 Após aprovação das fotos e documentos anexos solicitados na Instrução para Homologação, quando houver necessidade, a Contratada será convocada a apresentar amostras dos produtos para análise técnica e/ou sensorial, conforme disposto no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos.**

5.21 A homologação dos produtos poderá ser cancelada nas seguintes situações:

5.21.1 alteração na composição, divergente em relação ao "Padrão de qualidade dos alimentos".

5.21.2 ocorrências de "reclamações de qualidade", após análise técnico-culinária e sensorial pelos técnicos da CODAE e/ou laudo com resultado insatisfatório emitido pelo Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, da COVISA/SMS – Laboratório Oficial Municipal.

5.21.2.1 demais casos em que forem constatadas irregularidades e/ou riscos à saúde do consumidor.

5.22 A homologação dos produtos pela Contratante não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade daqueles efetivamente servidos, cabendo a esta comunicar a CODAE sempre que houver descontinuidade na produção ou quando ocorrer alteração na composição do produto (a Contratada deverá conferir a lista de ingredientes periodicamente, a fim de verificar alterações), solicitando nova homologação, se for o caso.

5.23 A utilização de produtos não homologados ou em desacordo com o padrão de qualidade requerido sujeitará a Contratada à aplicação das penalidades contratualmente estabelecidas.

- ***ANÁLISE LABORATORIAL***

5.24 A critério da Contratante, poderão ser realizadas análises laboratoriais de alimentos que possuam registros de reclamação de qualidade, efetuadas pelas unidades educacionais e comprovadas por nutricionista da Contratante.

5.24.1.1 Todas as análises, independentemente da motivação, deverão ser realizadas por laboratórios de análises de alimentos

enquadrados nas seguintes condições:

a. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou,
b. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura; ou,
c. Laboratórios de Ensaio Acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBRISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio – RBLE; ou,
d. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

5.24.1.2 O custo das análises, quando houver, ficará a cargo da Contratada, que também será responsável por encaminhar a amostra do alimento ou, à critério da Contratante, a amostra poderá ser colhida na unidade educacional pela Contratante, com acompanhamento de um representante da Contratada.

- ***SERVIÇOS DE LOGÍSTICA DA CONTRATADA***

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

5.26 A distribuição dos alimentos nas unidades educacionais deve ser realizada por veículos licenciados pelo órgão de vigilância sanitária competente, que atendam integralmente à legislação específica, em condições higiênicas adequadas, por entregadores treinados e uniformizados, em horários não coincidentes com os horários de distribuição das refeições e, preferencialmente, também não coincidentes com os horários de entrada e saída dos alunos, de modo a não causar prejuízos à rotina das unidades educacionais.

5.27 O transporte dos alimentos deve ser feito de forma a preservar suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, e a qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, de acordo com a legislação vigente. Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente.

- ***FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS DE COZINHA, DESPENSA E LACTÁRIO, UTENSÍLIOS, MATERIAIS, UNIFORMES E INSUMOS DIVERSOS***

Condições gerais para o fornecimento de equipamentos e mobiliários de cozinha, despensa e lactário, utensílios, materiais, uniformes e insumos diversos

5.28 A Contratada deverá adquirir equipamentos, utensílios e mobiliários para cozinhas, despensas e lactários. Deverá, ainda, realizar a manutenção destes em horários pré-determinados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.

5.29 A Contratada poderá, a seu critério e de comum acordo com a Direção da unidade, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliários da PMSP já disponíveis, desde que esses estejam em conformidade com as características e padrões estabelecidos no **Anexo XV - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários**, responsabilizando-se pela conservação, manutenção e reposição do que for necessário.

5.29.1 O **Anexo XVI - Demonstrativo das quantidades e condições dos utensílios de mesa, utensílios de cozinha, equipamentos e mobiliários existentes nas unidades educacionais** contém as quantidades e condições dos utensílios de mesa, utensílios de cozinha, equipamentos e mobiliários existentes nas unidades educacionais, que a Contratada deve manter, ao longo de todo o contrato, nas condições especificadas e quantidade requerida para o bom atendimento do serviço.

5.29.2 Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa deverão ser inventariados em conjunto pela Contratada e pelo representante da unidade educacional no início, anualmente e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, equipamentos ou mobiliários pela Contratada.

5.29.3 No inventário anual dos utensílios de mesa e cozinha, dos equipamentos de cozinha e dos mobiliários da cozinha e despensa, quando observada insuficiência de utensílios, equipamentos ou mobiliário, o responsável da unidade escolar deverá realizar a solicitação por meio do formulário de reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários, para adequação mediante notificação de manutenção e reparo para a reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários, emitida pela Contratante para

providências da Contratada.

5.29.3.1 Após o recebimento da notificação, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios, equipamentos e mobiliários na unidade educacional.

5.29.4 O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.

5.29.5 Ao término do contrato, a Contratada deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes à unidade educacional nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

5.29.6 A Contratada poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus utensílios, equipamentos e mobiliários ou oficialmente doa-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

5.29.7 Na ocorrência de quebras/perdas gerados por atos de vandalismo, mau uso ou furto, deve ser formada uma comissão com representantes do Núcleo Supervisão da CODAE, Cogestor, Supervisor Escolar e Contratada para análise individualizada sobre a responsabilidade da reposição. A comissão deve avaliar a situação, articular a reposição dos itens por ambas as partes e estabelecer plano de ação junto à unidade, a fim de mitigar novas ocorrências.

5.30 No caso de troca de empresa prestadora de serviço, a nova Contratada deverá articular com sua antecessora, a troca, aquisição ou empréstimo dos equipamentos, mobiliários e utensílios presentes nas unidades, de modo a não causar descontinuidade ou qualquer outro tipo de prejuízo no atendimento aos alunos.

5.30.1 Em caso de rescisão ou finalização do prazo de duração do ajuste, a antecessora deverá contribuir para permanência das boas condições do serviço prestado, garantindo, se necessário, o uso provisório dos bens a estes vinculados, a fim de evitar a descontinuidade do serviço público.

Fornecimento de insumos, materiais básicos e uniformes

5.31 A Contratada deverá realizar a aquisição e o controle quantitativo e qualitativo dos materiais de consumo, de higiene, limpeza e sanitizantes, para os ambientes (cozinha, despensa e lactário) e para a sua equipe de trabalho, além dos uniformes e outros insumos necessários à prestação do serviço.

5.32 A lista de materiais básicos e insumos obrigatórios está discriminada no **Anexo VIII - Listagem de Insumos, Materiais e Uniformes,** contendo:

a) Materiais para a Cozinha;
b) Materiais de Higienização;
c) Materiais de Higiene para sua mão de obra;
d) Uniformes completos e equipamentos de proteção individual para sua mão de obra;
e) Uniforme parcial reserva para funcionários da unidade educacional, órgãos fiscalizadores, entregadores, prestadores de serviço ou demais funcionários da Contratada que necessitem acessar as dependências da cozinha, despensa e lactário;
f) Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

Fornecimento de utensílios

5.33 A Contratada deverá adquirir e repor utensílios de mesa e cozinha quando necessário, em conformidade com a legislação vigente, em quantidade suficiente e qualidade adequada, conforme listas discriminadas no **Anexo XV - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários**, para atender ao maior número de alunos frequentes, tomando como base o mês anterior ou anteanterior, no caso de férias ou recesso escolar, mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor, sempre que necessário, por meio de formulário próprio, encaminhado para a Contratada. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica da mesma, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios na unidade educacional.

5.33.1 Adquirir utensílios para o projeto autosserviço, que atendam às necessidades específicas de cada unidade educacional, e realizar a reposição, quando necessário.

5.33.1.1 Considerando a adequação do tipo de utensílio à faixa etária atendida, poderão ser requisitadas duas unidades de colheres de sobremesa e de canecas para cada criança da faixa etária de 2 a 6 anos e duas unidades de colheres de chá e dois copos de transição para cada criança, da faixa etária de 0 meses a 1 ano e 11 meses.

5.33.1.1.1 Dependendo do desenvolvimento fisiológico da criança, a colher de sobremesa e caneca poderão ser oferecidas para crianças com menos de 2 anos.

5.33.1.1.2 A caneca e copo de transição extras têm por objetivo serem

utilizados para a hidratação dos alunos ao longo do dia.

5.33.2 Os utensílios deverão ser rigorosamente higienizados, de acordo com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

5.33.3 Os itens de fornecimento obrigatório pela Contratada estão descritos na relação constante no **Anexo XV - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários**, podendo a Contratada fornecer quaisquer outros que auxiliem na operacionalização do serviço.

Fornecimento e equipamentos

5.34 A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a operação da cozinha, na quantidade necessária e de acordo com a especificação estabelecida no **Anexo XV - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários,** podendo a Contratada fornecer quaisquer outros que auxiliem na operacionalização do serviço.

5.34.1 Em caso de necessidade de adequação da quantidade de equipamentos, a solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor será feita por meio de formulário próprio. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica da mesma, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos equipamentos na unidade educacional.

5.34.2 Novos equipamentos, adquiridos durante a execução do contrato, deverão apresentar ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia).

5.35 As manutenções em equipamentos deverão ser realizadas preventivamente e/ou mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor, conforme **Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios.**

5.35.1 O equipamento com defeito deverá ser substituído de imediato ou em até 1 (um) dia útil quando não for possível realizar prontamente o reparo e houver apenas um equipamento na unidade ou quando o quantitativo disponível não for suficiente para atender a demanda. Quando for possível realizar as atividades sem prejuízo ao serviço prestado, o equipamento deverá ser reposto no prazo estabelecido na Notificação de Manutenção e Reparo, **Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios,** até que seja realizada a manutenção.

5.36 Os equipamentos deverão ser rigorosamente higienizados, de acordo com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

Fornecimento de mobiliários

5.37 A Contratada deverá disponibilizar mobiliários da cozinha, despensa e lactário, em conformidade com a legislação vigente, com qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço.

5.37.1 Em caso de necessidade de adequação da quantidade de mobiliários, a solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor será feita por meio de formulário próprio. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica da mesma, a Contratada terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos mobiliários na unidade educacional.

5.38 As manutenções dos mobiliários deverão ser realizadas preventivamente e/ou mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor, conforme notificação cujo modelo é apresentado no **Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios.**

- ***SERVIÇOS DE REPAROS E ADEQUAÇÕES NA COZINHA, DESPENSA E LACTÁRIO E DE REPARO DE MOBILIÁRIOS DA COZINHA, DESPENSA E LACTÁRIO DA UNIDADE EDUCACIONAL***

5.39 A Contratada deverá realizar serviços de reparos e adaptações na cozinha, despensa e lactário da unidade educacional, que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, ficando tais serviços às suas expensas e por sua conta e risco, mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor e autorização da Contratante, conforme descrição no **Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios.**

5.39.1 São responsabilidade da Contratada, às suas expensas e por sua conta e risco, passíveis de penalidade quando não realizados, os serviços de reparo e manutenção das instalações da cozinha, despensa e lactário, como previstos no item **5.39**.

5.39.2 Os reparos e adequações realizados pela Contratada incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços contratados.

5.40 Os serviços de reformas estruturais caberão à Contratante, observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

- ***SERVIÇOS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COM SUPERVISÃO DE NUTRICIONISTAS***

5.41 A Contratada deverá prestar serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em adequada condição de saúde.

5.42 Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços**:**

5.42.1 Manipuladores de alimentos, para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, realizadas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e cumprindo os horários de distribuição da alimentação escolar.

5.42.2 A Contratada deverá dispor do quantitativo adequado de cozinheiros escolares para a prestação dos serviços:

5.42.2.1 Para os Centros de Educação Infantil – CEI o referencial mínimo para disponibilidade de profissionais (ou cozinheiros escolares) nas unidades escolares deverá ser o constante no Art. 13, alíneas V e VI da Portaria SME 4548/2017, atualizada pela Instrução Normativa SME Nº 8, de 20/04/23 (observada a convenção coletiva da categoria, onde se lê "auxiliar de cozinha" deve ser considerado "cozinheiro escolar"), ou ainda, outra legislação que venha as substituir;

5.42.2.2 Para as demais unidades, o referencial quantitativo de cozinha ser adotado, de acordo com estudo realizado[1], posteriormente atualizado pela CODAE, é de, no mínimo:

		Nº MÍNIMO DE COZINHEIROS ESCOLARES	
FAIXA DE REFEIÇÕES	BASE DE REFEIÇÕES **DIÁRIA**	ESCOLAS COM 2 PERÍODOS	ESCOLAS COM MAIS DE 2 PERÍODOS
de 1 até 125	125	2	2
de 126 até 500	500	2	3
de 501 até 1000	1.000	3	4
de 1001 até 2500	2.500	4	5
de 2501 até 5000	5.000	4	6

5.42.1 A substituição de qualquer funcionário da Contratada, por motivo de falta ou qualquer outro que impeça a realização do serviço, deverá ser feita no prazo máximo de 2 (duas) horas (a contar da comunicação à Contratada que deve ser realizada através de contato telefônico e e-mail, com a finalidade de registrar o horário da comunicação) seja em caráter

[1] FIA – Fundação Instituto de Administração, 2020

temporário ou permanente, de modo a não comprometer a execução dos serviços;

5.42.2 A qualquer momento a Contratante poderá solicitar o remanejamento dos postos de serviço de uma unidade educacional para outra, de modo a obter a melhor adequação do serviço contratado, sem ensejar qualquer ônus para a Contratante.

- ***SERVIÇOS DE SUPERVISÃO TÉCNICA***

5.43 A Contratada deverá disponibilizar nutricionistas, com registro no CRN-3, que serão os responsáveis técnicos (RT) pelos serviços prestados em cada uma das unidades, em quantidade suficiente para assegurar, no mínimo, 2 (duas) visitas semanais por unidade educacional, garantindo o adequado acompanhamento, que responderão integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

5.43.1 Mediante as características do serviço contratado, o RT deverá realizar supervisão em cada unidade educacional, numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas e abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.

5.43.2 Nas semanas em que o número de dias úteis for igual ou inferior a 3 (três), poderá ser realizada apenas uma visita de nutricionista RT em cada unidade educacional.

5.43.3 A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela Contratada, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133/21 e Resolução CFN nº 702/21.

5.44 Caberá ao RT, dentre outras, as atribuições:

5.44.1 Supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto à realização do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas;

5.44.2 Disponibilizar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos. Deverá, ainda, tomar ciência das solicitações da própria unidade educacional, registrando no Caderno de Registro Diário do Serviço de Alimentação ou sistema de informação que venha a substituí-lo;

5.44.3 Realizar formação *in loco* quanto aos itens verificados em não conformidade com as boas práticas de manipulação e/ou de acordo com as orientações do nutricionista supervisor na visita técnica, ou ainda,

sempre que identificada a necessidade de aprimoramento dos procedimentos adotados pela mão de obra;

5.44.4 Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de receitas e preparações novas;

5.44.5 Orientar os manipuladores no tocante ao preparo e distribuição de dietas especiais;

5.44.6 Orientar seus funcionários quanto ao *per capita* de preparo dos alimentos;

5.44.7 Orientar seus funcionários quanto ao porcionamento a ser servido para cada aluno quando a distribuição não for por autosserviço, de acordo com a especificação da Contratante;

5.44.8 Orientar seus funcionários quanto ao desperdício de alimentos, desde os cuidados necessários até a forma de medição diária, do alimento produzido e respectivas sobras, bem como:

5.44.8.1 Registrar a produção e desperdício dos alimentos, seguindo a orientação técnica da Contratante.

5.44.8.2 Implementar e apoiar iniciativas da Contratante no sentido de minimizar o desperdício de alimentos.

5.44.9 Acompanhar os apontamentos do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) das unidades escolares pelas quais é responsável, tomando imediatas providências para sanar as não conformidades, quando aplicável. Zelando pelo cumprimento dos prazos estabelecidos.

5.44.10 Inspecionar rotineiramente a alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, neste caso, aprimoramento dos cardápios, a serem discutidos com a Contratante.

5.45 A Contratada deve evitar, na medida do possível, que seu Nutricionista RT assuma atribuições indevidas, tais como: controle de folha de ponto e vale transporte dos manipuladores de alimento (funções de RH), transferências e reposição de insumos (alimentos, produtos de limpeza e utensílios). Essas atribuições deverão ser realizadas por outro profissional habilitado da empresa.

- ***ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS***

5.46 Os cardápios serão elaborados pela Contratante e terão pelo menos um nutricionista como responsável técnico, atendendo às Resoluções CD/FNDE nº 06 de 08/05/20 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020.

5.47 A relação de alimentos e respectivos per capita e/ou porcionamentos, bem como as frequências de utilização estão estabelecidas no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos** e **Anexo XIV - Plano Alimentar**Erro! Fonte de referência não encontrada.

5.48 A elaboração dos cardápios mensais seguirá as diretrizes legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e deverá considerar as orientações do **Anexo XXVI - Diretrizes para a elaboração de cardápios.**

5.49 Os cardápios elaborados pela Contratante serão encaminhados à Contratada com, no mínimo, 1 mês de antecedência da execução e essa poderá enviar sugestões em prazo determinado pela Contratante para avaliação da viabilidade e, após a publicação, haverá a corresponsabilidade técnica dos nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução.

5.49.1 O cálculo do valor nutricional dos cardápios elaborados e publicados deverá ser realizado e entregue pela Contratada no prazo estabelecido pela Contratante, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE.

5.49.2 Os cardápios deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela Contratada e seguir os parâmetros indicados no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos** e no **Anexo XIV - Plano Alimentar**. A composição dos cardápios e os parâmetros descritos nos referidos anexos poderão ser alterados a qualquer tempo pela Contratante, para melhor adequá-los às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar e recomendações de órgãos competentes.

5.50 A Contratada deverá seguir o cardápio mensal exatamente como foi proposto e aprovado, ficando sujeita às penalidades previstas no instrumento contratual se houver descumprimento.

5.51 Os cardápios serão divulgados publicamente pela Contratante, usando seus canais de comunicação, na página Prato Aberto (pratoaberto.sme.prefeitura.sp.gov.br) ou outros meios de comunicação oficiais, em atendimento à Lei Municipal nº 14.404, de 22/05/07, visando à divulgação junto às unidades educacionais atendidas pelo serviço contratado.

5.52 A Contratada deverá fornecer uma cópia do cardápio (para todas as faixas etárias) à direção da unidade educacional e responsabilizar-se por manter

o cardápio impresso afixado na cozinha e lactário. Deverá ainda, se houver dieta especial autorizada, manter a relação de alimentos substitutos, termo de responsabilidade e demais orientações disponíveis para consulta em local de fácil acesso nesses ambientes. O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas da Contratada e Contratante, responsáveis técnicos por sua elaboração e execução (nome, local de trabalho, nº de registro no CRN-3 e razão social da contratada que representa) e poderá ser impresso em formulário padronizado com o logotipo da Contratada.

5.53 A Contratada deverá colaborar na execução de testes de aceitabilidade e de novas receitas, assim como em atividades relacionadas à alimentação, previstas no Projeto Político Pedagógico.

5.54 **Condições para cardápios diferenciados ou alterados**:

5.54.1 Em casos excepcionais, a Contratada poderá solicitar à Contratante alteração do cardápio estabelecido, em meio a ser definido pela Contratante, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis ao seu cumprimento. Esta solicitação deverá priorizar a inversão parcial ou integral da composição do cardápio e será passível de análise e autorização pela Contratante.

5.54.1.1 Caso aprovada a autorização de alteração de cardápio, a Contratada deverá comunicar as unidades educacionais até o dia anterior ao seu cumprimento.

5.54.2 Cardápios que não se apresentem em conformidade com o objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes.

5.54.3 Cardápios diferenciados para datas festivas e especiais poderão ser propostos pela Contratada ou Contratante, mas somente poderão ser adotados se houver acordo entre as partes.

- ***DIETA ESPECIAL***

5.55 A Contratada deverá prover o atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos, após autorização emitida individualmente pela Contratante.

5.55.1 A inclusão de alimentos destinados ao atendimento especial poderá ser solicitada pela Contratada a qualquer momento, através do sistema e submetidos à avaliação a sensorial, sendo imediatamente homologados caso o parecer seja favorável.

5.55.2 Excepcionalmente, a Contratante poderá incluir alimentos não previstos no padrão de qualidade dos alimentos estabelecido no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos,** visando à adequação em

relação às necessidades nutricionais do aluno de acordo com o diagnóstico. Conforme orientação e autorização da Contratante, o cardápio poderá ser adequado para atender aos alunos com diabetes e anemia, em cumprimento ao Decreto nº 43.237, de 22/05/03, alterado pela Lei nº 14.846, de 08/10/08 (cria o Programa de Prevenção ao Diabetes, Colesterol e à Anemia Infantil na RME) e à Lei Municipal n°13.205/2001 (que dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem alimentação diferenciada aos alunos com diabetes) e à Lei nº 12.982, de 28/05/14 (que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica).

5.55.3 Conforme orientação e autorização da Contratante, o cardápio deverá ser adequado para atender aos alunos com outras necessidades alimentares e nutricionais especiais, não constantes na legislação citada no item anterior.

5.55.4 A Contratada deverá realizar as adaptações nos cardápios publicados pela Contratante para atender aos alunos com necessidades nutricionais especiais, em conformidade com a “Relação de Alimentos Substitutos”, termo de responsabilidade e demais orientações, no sistema utilizado ou anexada à autorização do atendimento de dietas especiais executada pela CODAE.

5.55.5 A Contratada terá um prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data da autorização, para iniciar o fornecimento da dieta especial.

5.55.6 Enquanto o fornecimento da dieta especial estiver em fase de aprovação pela Contratante, a Contratada deverá realizar adaptações no cardápio com os alimentos disponíveis na unidade, além de serem aceitos alimentos oferecidos pelos responsáveis pelo aluno mediante assinatura de termo de responsabilidade, desde que prescritos no laudo emitido pelo profissional responsável, com embalagens originais fechadas e dentro do prazo de validade. Este fluxo deverá ser acompanhado pelo Nutricionista RT da Contratada.

5.55.7 As adaptações no cardápio também se aplicam às dietas que requerem apenas o termo de responsabilidade (com pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos, inclusive as adaptações alimentares por motivos religiosos, - grupo C – desde que sejam similares no valor nutritivo dos alimentos); também devem ser atendidas imediatamente após comunicação à Contratada.

- ***RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE***

5.56 A Contratada deverá proceder ao recebimento, armazenamento e controle de estoque observando as orientações da Contratante, a legislação vigente, os procedimentos do Manual de Boas Práticas e os constantes no **Anexo XXVII - Procedimentos para o recebimento, armazenamento e controle de estoque.**

- ***PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES***

5.57 A Contratada deverá elaborar as preparações na quantidade e qualidade exigidas, em conformidade com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente, orientações da Contratante, Manual de Boas Práticas e **Anexo XIV - Plano Alimentar**.

5.58 A Contratada deverá realizar o pré-preparo, preparo do cardápio elaborado pela Contratante, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade educacional, seguindo os parâmetros indicados no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos, Anexo XIV - Plano Alimentar** e no **Anexo XXVI - Diretrizes para a elaboração de cardápios.**

5.58.1 A Contratada deverá, sob orientação da Contratante, preparar os alimentos da agricultura familiar, adquiridos pela Contratante, de acordo com calendário previamente fixado e informado à Contratada.

5.59 São responsabilidades da Contratada referentes ao **pré-preparo e preparo dos alimentos**:

5.59.1 Realizar as atividades de pré-preparo e preparo nas dependências da cozinha e lactário, de forma a evitar a contaminação cruzada.

5.59.2 Realizar o pré-preparo dos alimentos, incluindo a desinfecção e descongelamento, de acordo com as normas vigentes e Manual de Boas Práticas.

5.59.3 Uso de luvas descartáveis conforme estabelecido na legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

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

- ***DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:***

5.60 A Contratada deverá distribuir a alimentação na quantidade e qualidade exigidas neste instrumento, em conformidade com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente, orientações da Contratante, Manual de Boas Práticas e **Anexo XXXIV –Distribuição das refeições**.

- ***UTILIZAÇÃO DOS LACTÁRIOS***

5.61 Nos Centros de Educação Infantil (CEI e CEI do CEMEI) que possuírem lactário, este deverá ser utilizado pela Contratada para atender os alunos menores de 1 (um) ano, para as atividades a seguir:

5.61.1 Preparo e distribuição de fórmulas infantis para crianças até 1 (um) ano de idade;

5.61.2 Recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição de leite materno ordenhado, conforme previsto em material técnico disponível no Portal SME/CODAE e legislação pertinente;

5.61.2.1 Nos Centros de Educação Infantil (CEI e CEI do CEMEI) que possuírem alunos que recebem o leite materno, a empresa deverá prover a unidade com utensílios específicos, de acordo com material orientativo disponibilizado no Portal SME CODAE;

5.61.3 Preparo e distribuição de leite integral até que a criança complete a transição da mamadeira para caneca ou copo de transição;

5.61.4 Higienização e armazenamento de utensílios utilizados para o preparo e distribuição do leite materno, leites e fórmulas das crianças de até 1 (um) ano de idade.

5.62 As refeições (almoço e refeição da tarde) e as frutas da colação e sobremesa para as crianças a partir de 6 meses poderão ser preparadas na cozinha.

5.63 Poderá ser estendida a utilização do lactário como copa de apoio, na distribuição das refeições e higienização dos respectivos utensílios, para atender as crianças com idade superior a 1 (um) ano das unidades educacionais nas quais os refeitórios dos Módulos Berçário I e Berçário II sejam distantes da cozinha.

5.64 Nas unidades educacionais que não possuírem lactário, as atividades relacionadas ao mesmo deverão ser realizadas na cozinha, em local segregado, para evitar a contaminação cruzada.

- ***ESQUEMAS ALTERNATIVOS DE TRABALHO OU PLANOS DE CONTINGÊNCIA***

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

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

5.66.1 Na CEI e CEI do CEMEI, a DRE deverá decidir sobre a permanência dos alunos na unidade.

5.66.1.1 Na falta de água, caso seja definida a permanência dos alunos, a unidade educacional será responsável pela aquisição de "água mineral natural sem gás", acondicionada em galões de material PET, com capacidade para 10 ou 20 litros, para o preparo da alimentação e higienização. A unidade educacional deverá adquirir o produto de estabelecimentos idôneos, que adotem Boas Práticas de Fabricação, Armazenagem e Transporte. Além disso, deverá constar no galão a data de sua fabricação; o prazo de validade do produto; nome da fonte e nome, razão social, CNPJ e endereço da Empresa Fabricante. Os galões deverão apresentar-se devidamente higienizados, com tampa fechada, lacrada, sem vazamentos e rótulo intacto. A água envasada deverá atender à legislação sanitária vigente, sobretudo a Resolução RDC nº 274, de 22/09/05, ANVISA/MS e Resolução RDC n° 173, de 13/09/06, ANVISA/MS.

5.66.2 Na EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA, a unidade deverá solicitar lanche emergencial através do sistema.

5.66.2.1 Na eventualidade da situação persistir por período superior a 5 (cinco) dias letivos, a unidade deverá informar ao Cogestor da DRE (via e-mail), que solicitará a avaliação da CODAE/DRE sobre a continuidade da oferta do lanche emergencial, ou substituição por refeição transportada, simplificada ou completa, ou lanche adaptado.

5.66.2.2 O preparo da refeição transportada, se for o caso, deve ocorrer a partir da unidade educacional terceirizada mais próxima, que ofereça condições para o preparo dos alimentos.

5.66.2.3 O transporte deverá ser realizado em utensílios apropriados

e acondicionados em caixas térmicas (de material lavável e não poroso). A CONTRATADA deverá proceder ao adequado controle de tempo e temperatura das refeições até a chegada na unidade de destino, bem como à coleta de amostras dos alimentos, conforme legislação vigente.

5.66.2.4 O Cogestor, cuja função é descrita no **Anexo XII - Regulação da Gestão Compartilhada,** deverá enviar à CODAE e-mail contendo todas as informações referentes à refeição transportada. A opção pela oferta de refeição transportada deve ser realizada com a ciência dos pais, e anuência do supervisor escolar, nutricionista supervisor da CODAE e Cogestor.

5.66.2.5 Tão logo a situação se normalize retornar com a oferta de refeição, assim que possível, ou no prazo de até 24 horas.

- ***QUALIDADE SANITÁRIA E CONTROLE MICROBIOLÓGICO***

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

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

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

5.70 As pias usadas para a higienização das mãos devem ser abastecidas com sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico com registro no Ministério da Saúde para esta finalidade, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara, ou de acordo com a legislação vigente, fornecidos pela Contratada.

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

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

5.73 Os alimentos industrializados (que sofrem pouca manipulação na unidade e possuem baixo risco de contaminação) ou aqueles destinados à dieta especial deverão seguir os critérios constantes no **Anexo XVIII - Controle de Rastreabilidade para alimentos industrializados e dietas**

especiais, em substituição à coleta de amostras.

5.74 Poderá ser solicitado que a Contratada encaminhe uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado, quando houver suspeita de doença provocada pelo consumo de alimentos, para análise microbiológica em laboratório indicado pela Contratante e cujo resultado deverá ser devolvido para a própria Contratante.

5.75 A Contratada deverá seguir os procedimentos constantes no Anexo XXVIII - Procedimentos de higienização.

- ***CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA:***

5.76 A Contratada deverá contribuir para o controle integrado de pragas em geral, por meio da adoção de medidas preventivas e comunicação à direção da unidade educacional sobre quaisquer ocorrências de infestação na cozinha, despensa e lactário.

5.76.1 A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização é da direção da unidade educacional, que deverá providenciá-las sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.

5.77 A Contratada deverá solicitar e acompanhar, junto à direção da unidade educacional (responsável pela limpeza), as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6 (seis) meses ou de acordo com a legislação vigente, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, informando à CODAE caso não ocorra tal procedimento.

- ***ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DO "MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TERCEIRIZADO", DO "RECEITUÁRIO PADRÃO" E DE OUTROS MATERIAIS ORIENTATIVOS NECESSÁRIOS À ADEQUADA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO***

5.78 O Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, o Receituário Padrão e quaisquer outros materiais orientativos necessários à adequada prestação do serviço deverão seguir os critérios e prazos estabelecidos pela Contratante, visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização.

5.79 A Contratada deverá seguir as instruções dispostas no **Anexo XXIX - Procedimentos para a elaboração, distribuição e manutenção do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar**

Terceirizado, Receituário Padrão e outros materiais orientativos, bem como, fornecer, segundo os prazos a seguir:

5.79.1 Disponibilizar no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após sua aprovação ou revisão pela Contratante: a) “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado e “Receituário Padrão” (e os itens complementares, quando for o caso), bem como, qualquer outro material orientativo, elaborado pela Contratante e necessário à execução do serviço, em cada unidade educacional em que prestar serviço.

5.79.2 Para o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, “Receituário Padrão” e qualquer outro material orientativo, elaborado pela Contratante e necessário à execução do serviço, a Contratada terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis após a disponibilização às unidades, para entregar à Contratante à relação contendo cada unidade educacional que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n° do Registro Funcional ou Registro Geral).

- ***MÃO DE OBRA PARA A ADEQUADA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS***

5.80 A Contratada deverá manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada, sem rasuras, da sua equipe operacional (inclusive de volantes, quando houver), com nome completo, horário de trabalho e escala de serviço, e dos nutricionistas da equipe técnica responsável pela supervisão dos serviços na unidade, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, bem como a relação de telefones da empresa para contato.

5.80.1 É desejável que a Contratada priorize a seleção e contratação de mulheres vítimas de violência doméstica, conforme Art. 126 do Decreto 62.100 de 27/12/22.

5.80.1.1 A Contratada deverá destinar 5% das vagas para mulheres vítimas de violência doméstica, desde que atendam a qualificação para a função.

5.80.1.2 As mulheres vítimas de violência doméstica devem ser selecionadas a partir de programas e projetos que trabalham com esse público, como o “Tem Saída”, mantido pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho do município de São Paulo.

5.80.1.3 A Contratada deverá informar à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, por meio do Centro de Apoio ao Trabalho e Empreendedorismo, a exata quantidade e o perfil dos postos de trabalho que serão gerados, de forma a alimentar banco de vagas específico para mulheres integrantes do Projeto Tem Saída.

5.80.1.4 A Contratada deverá informar para a Contratante o nome dos programas e projetos e o número de funcionárias contratadas.

5.80.2 A utilização, em sua equipe, de familiares de alunos matriculados na mesma unidade educacional em que se promove a prestação de serviços é autorizada, desde que não haja qualquer interferência do funcionário e/ou privilégio para o aluno.

5.80.2.1 Consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado.

5.80.2.2 Caso haja qualquer tipo de interferência do funcionário com o aluno com vínculo de parentesco, a unidade educacional pode solicitar à Contratada a transferência do funcionário, e esta tem um prazo de 48 horas para efetuar a transferência, preferencialmente para a localidade mais próxima.

5.81 A Contratada deverá manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

5.82 A mão de obra da Contratada deverá estar adequada quanto aos quesitos de**:** competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos e operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada, para uso exclusivo na cozinha) e exames médico-laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.

5.82.1 A mão de obra da Contratada deverá trabalhar em condições de saúde compatíveis com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar, às suas expensas, exames médico-laboratoriais admissional, periódico semestral e exames específicos, de acordo com as normas vigentes.

5.82.1.1 Manter disponíveis, nas unidades em que presta serviço, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (com validade semestral), conforme legislação vigente, que deverão ser apresentados à Contratante sempre que solicitado.

5.82.2 Deverá ser afastado o empregado quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites, entre outras.

5.82.3 A mão de obra deverá estar uniformizada, com equipamentos de proteção individual específicos ao desempenho de suas funções, conforme descrito no **Anexo VIII - Listagem de Insumos, Materiais e Uniformes,** sem ônus para os empregados.

5.82.3.1.1 A Contratada deverá fornecer, sempre que necessário, insumos e EPIs indicados em protocolos de saúde específicos e orientar

seus funcionários e prestadores de serviços quanto ao uso obrigatório dos mesmos.

5.82.3.2 A Contratante, por meio da unidade educacional deverá disponibilizar um espaço para a troca de uniforme sendo proibido utilizar a despensa, lactário ou cozinha para essa troca.

5.83 No que diz respeito aos **Nutricionistas:**

5.83.1 Atender à Resolução CFN n° 702/20, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

5.83.2 Atender a Portaria CRN-3 306/2016, que normatiza o dimensionamento mínimo de quadro técnico de nutricionistas para a alimentação escolar.

5.83.3 Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN-3) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RTs) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a Contratante.

5.83.4 Providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à Contratante, em até 2 (dois) dias úteis após tal substituição.

5.84 Os RTs serão responsáveis pela prestação do serviço de supervisão de toda a equipe de trabalho da Contratada, e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional e responderão integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

- ***PROGRAMA DE FORMAÇÃO DA MÃO DE OBRA***

5.85 A Contratada deverá promover formações periódicas específicas, teóricas e práticas, para toda a equipe de trabalho, abordando os temas tratados na Resolução RDC nº 216/04 e abrangendo: capacitações para o preparo de alimentos (incluindo alimentos destinados aos alunos com necessidade de alimentação especial), esquema alimentar, procedimentos de diluição das fórmulas infantis, higienização e desinfecção de mamadeiras e seus acessórios (para a mão de obra de CEI), ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um **programa de formação** é obrigatório que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência:

5.85.1 **Semestral:** formação sobre boas práticas de manipulação de

alimentos e técnicas culinárias, por profissional qualificado (gastrônomo, culinarista ou outro profissional qualificado) e em atendimento ao público (condutas no atendimento aos alunos e comunidade escolar, relacionamento com os funcionários da unidade educacional e entre funcionários da contratada). Para a mão de obra de CEI deverá ser realizada capacitação prática sobre os procedimentos de diluição das fórmulas infantis, ajustes de consistência dos alimentos, higienização e desinfecção de mamadeiras e seus acessórios, entre outros assuntos relacionados à alimentação de lactentes;

5.85.2 **Trimestral** (no mínimo): treinamento com cada equipe de manipuladores na própria unidade educacional onde atuam;

5.85.3 **Periódica**: capacitação em ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros;

5.85.4 **Sempre que necessário**: formação sobre ações de prevenção da propagação de micro-organismos em caso de surtos, epidemias e pandemias.

5.86 O cronograma do programa de capacitação deve ser submetido à Contratante e, com 30 (trinta) dias de antecedência ao início de cada tema/turma, o conteúdo planejado deve ser enviado para eventuais sugestões.

5.87 Ao final de cada capacitação, a pauta administrada com a lista de presença assinada pelos funcionários deve ser encaminhada para a Contratante.

5.88 A Contratante deverá ser informada sobre os eventos promovidos pela Contratada, tais como concursos de receita e oficinas culinárias voltados aos seus manipuladores de alimentos, no prazo mínimo de até 10 (dez) úteis anteriores ao evento.

- ***ACOMPANHAMENTO E MOTIVAÇÃO DOS ALUNOS***

5.89 A unidade educacional é responsável por acompanhar e supervisionar os alunos durante o período da alimentação escolar.

5.90 A Contratada poderá propor um plano de ações positivas, sob orientação de seu Nutricionista (RT), com objetivo de motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável, desde que a direção da unidade educacional seja consultada e aprove o plano e esse esteja em consonância com a proposta pedagógica da Coordenadoria Pedagógica da Secretaria Municipal de Educação (SME/COPED).

5.91 A Contratada deverá participar, em conjunto com a Contratante, de projetos e ações de educação em alimentação e nutrição a serem implantados nas unidades educacionais.

- ***PROGRAMAS E PROJETOS PEDAGÓGICOS***

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

5.93 Qualquer tipo de ação que explore o potencial pedagógico do compartilhamento das refeições entre os profissionais da educação e estudantes, fomentando a Educação Alimentar e Nutricional, deverá seguir as diretrizes estabelecidas em instrução normativa específica. A unidade educacional deverá desenvolver um projeto alinhado com o seu Projeto Político-Pedagógico – PPP.

5.94 Sobre o Projeto "**autosserviço**":

5.94.1 A introdução de sistema de distribuição, no qual o próprio aluno se serve da alimentação escolar (exceto para desjejum e lanches), denominado "autosserviço", deverá fazer parte de um projeto de educação alimentar, elaborado pela unidade educacional e encaminhado para a prévia apreciação e autorização da Contratante junto à Contratada.

5.94.2 A unidade educacional deverá contar com um responsável, que acompanhará e avaliará suas atividades, observando as normas técnicas da Contratante.

5.94.3 A Contratada deverá disponibilizar utensílios de mesa em número suficiente para atender aos alunos participantes do projeto.

5.94.4 Nas unidades educacionais que adotam sistema de distribuição tipo autosserviço, caso constatado ao longo de um determinado período, por meio de avaliação da CODAE, consumo de algum item da refeição em quantidade 30% superior ao porcionamento previsto para o número de alunos que se alimentaram, a distribuição do item em questão passará a ser de responsabilidade da CONTRATADA, a qual deverá servir o porcionamento estabelecido neste instrumento;

5.94.4.1 Após adequação que couber ao projeto pedagógico e orientação aos alunos, a unidade poderá solicitar reimplantação do autosserviço para o item da refeição cujo consumo apresentava-se inadequado, sendo que caberá à CODAE avaliar a possibilidade de atendimento desta solicitação.

5.95 Para o caso da realização de quaisquer projetos desenvolvidos pela SME

e/ ou em parceria com outras secretarias ou instituições, devidamente regulamentados, a Contratada deverá realizar o atendimento, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos e mão de obra.

5.95.1 O contrato poderá atender projeto de alimentação proposto pelo Executivo, desde que esteja relacionado ao preparo de alimentação e haja regulamento próprio definindo dotação orçamentária, sistema de medição do serviço, público-alvo e demais informações pertinentes.

5.96 A Contratante poderá realizar até 2 (dois) eventos/oficinas por mês, por unidade educacional, não cumulativos, a serem organizados com a participação de alunos matriculados. e demais beneficiários do Programa.

5.96.1 Os gêneros alimentícios a serem usados nos eventos/oficinas autorizados deverão obrigatoriamente fazer parte daqueles descritos no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos** Erro! Fonte de referência não encontrada.ou, à critério da CODAE, serem acrescidos gêneros oriundos da agricultura familiar, enviados pela Contratante.

- ***SITUAÇÕES EXCEPCIONAIS***

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

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

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

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pela Contratada, de acordo com as cláusulas avençadas, as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Nº 62.100 de 2022.

6.2 A Contratante deverá promover visitas técnicas junto à Contratada, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços, bem como visitas para a fiscalização dos serviços.

6.3 A Contratada deverá prestar serviços de supervisão técnica nutricional, realizado por Nutricionistas com registro no CRN-3, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço prestado, com atribuição de supervisionar a equipe de trabalho e respectivas atividades operacionais.

6.4 A Contratada deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, estabelecendo controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, conforme descrito no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, aprovado pela Contratante.

6.5 A Contratada deverá implantar, em até 6 (seis) meses após a celebração do contrato, programa de integridade que estabeleça as melhores práticas de conduta e governança e a mitigação de riscos, como previsto no § 4º do Art. 25 da Lei 14.133/21 e no artigo 34 do Decreto 62.100/2022.

6.6 Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços deverão, no que couber, observar rigorosamente o disposto na legislação vigente.

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

6.8 A Contratada será única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e deverá assumir quaisquer ressarcimentos ou indenizações que tais danos ou prejuízos tenham causado, às suas expensas e sem quaisquer ônus para a Contratante.

6.9 As dependências vinculadas à execução do serviço deverão ser exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato.

- ***OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE O SERVIÇO***

6.10 Indicar, formalmente, à Contratada, o responsável da unidade educacional para acompanhamento diário da execução contratual.

6.11 Indicar, formalmente, à Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE através da Diretoria Regional de Educação (DRE), o fiscal do contrato e seu suplente, de acordo com o Decreto 62.100/2022.

6.12 Disponibilizar à Contratada suas dependências e instalações, compreendendo cozinhas, lactários e despensas, para a execução dos serviços contratados.

6.13 Acompanhar as publicações dos cardápios fixados, publicados no site Prato Aberto ou outro meio de comunicação oficial, assim como as eventuais alterações.

6.14 Encaminhar eventuais solicitações de alteração de cardápio para a CODAE, por sistema, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis; a Contratada só poderá acatar quando for previamente autorizada pela CODAE.

6.15 Efetuar rigoroso e permanente controle sobre os serviços prestados pela Contratada, aferindo, precisamente, o número de alimentação servida diariamente, bem como o cumprimento das obrigações previstas neste contrato:

6.15.1 Caberá à direção das unidades educacionais (CEI, EMEI, CEMEI, EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA), realizar a medição diária do serviço, registrar no formulário padronizado, ou em outro meio informatizado que venha a lhe substituir, e encaminhar para a Diretoria Regional de Ensino que, por sua vez, remeterá os dados das escolas sob sua competência ao gestor do contrato.

6.15.2 A unidade educacional, na figura do seu Fiscal de Contrato, é responsável pela fiscalização da empresa Contratada e deve sinalizar no Formulário de Avaliação do Serviço, que deverá ser preenchido juntamente com a medição inicial, ocorrências como: deixar de servir alimentação para parte ou total dos alunos, alimentação em qualidade ou quantidade inadequada, utilização de produtos não homologados, higienização inadequada, descumprimento de cardápio, não atendimento de dietas especiais autorizadas e termo de responsabilidade, entre outras.

6.15.3 A unidade educacional deve manter o registro diário, por meio de um caderno ou outro meio que vier a substituí-lo, com a quantidade de alimentação servida por tipo e período, eventuais ocorrências na prestação do serviço e demais informações que julgar pertinente, com assinatura diária do servidor responsável, de modo a subsidiar o preenchimento do

relatório de medição inicial e o formulário de avaliação do serviço, seguindo as orientações da CODAE. O registro deverá permanecer disponível para consulta do nutricionista da CODAE, SME e demais órgãos de controle, que poderão solicitar cópia ou relatório, sempre que necessário.

6.15.4 Caberá ao diretor da unidade educacional, ou servidor por ele designado, realizar a degustação da alimentação a ser servida aos alunos. Este procedimento deverá ser realizado antes de cada distribuição, por somente um servidor e por refeição, de modo a possibilitar eventuais correções ou substituições de alimentos e preparações pela Contratada. A porção degustada deverá contemplar os mesmos itens que serão servidos aos alunos e em quantidade equivalente a, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do porcionamento estabelecido.

6.15.5 À direção das unidades educacionais também caberá acompanhar regularmente a medição do desperdício de alimentos realizada pela Contratada, buscando, sempre que possível, articular ações educacionais de redução, junto à CODAE e com o apoio da Contratada.

6.16 O diretor da unidade não pode interferir no processo de contratação de funcionários da Contratada, bem como, dispensar/afastar funcionários, reduzir carga horária, impedir acesso ao local de trabalho. Qualquer necessidade relacionada ao quadro que presta serviço na unidade deve ser tratada, preferencialmente por e- mail, com o nutricionista supervisor da unidade.

6.17 Informar à Contratada em tempo hábil, para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de alimentação a ser fornecida, de modo a prevenir o desperdício.

6.18 A direção da unidade educacional deverá informar à CODAE, sobre:

6.18.1 **Dispensa de aulas** que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 48 horas.

6.18.2 **Cronograma anual** contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade educacional) no início de cada ano letivo.

6.18.3 **Qualquer evento que cause alteração no serviço de alimentação** escolar, para os quais a solicitação deverá ser encaminhada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis (não contabilizada a data do evento), para análise e deliberação junto à Contratada, tais como:

6.18.3.1 Kits lanches passeio;

6.18.3.2 Lanche emergencial (a depender da situação da situação o prazo mínimo poderá ser avaliado);

6.18.3.3 Alimentação para **atendimento aos programas e projetos educacionais** criados por dispositivos legais, tais como Festival de Bandas e Fanfarras (instituído pela Lei Municipal nº 14.485/07); Programa Mais Educação São Paulo (Portaria 5.930, de 15/10/13; Portaria 2.761, de 01/05/14; Portaria 4.359, de 02/08/14); Mais Educação Federal (criado pelo Decreto nº 7.083 de 27/01/10); PROJOVEM (Portaria 5.345, de 17/08/15), e demais programas semelhantes e que necessitem do fornecimento de alimentação aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação;

6.18.3.4 **Inclusão de alimentação aos sábados**, desde que a atividade educacional faça parte do calendário escolar ou para sediar eventos para atendimento de alunos matriculados em outras unidades e tenha sido previamente autorizada pela DRE; e,

6.18.3.5 **Reposição de aula**.

6.18.4 Requisição de alimentação para o **atendimento de necessidades alimentares e/ ou nutricionais especiais**, tais como diabetes, intolerância à lactose e outros, sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, por meio do envio de cópia do documento comprobatório (laudo de médico ou de e/ ou profissional responsável pela indicação da necessidade nutricional), conforme procedimentos da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, detalhados no **Anexo XXX - Procedimentos para a solicitação e suspensão de dietas especiais.** As solicitações serão previamente analisadas pela equipe da CODAE e autorizadas apenas quando pertinentes.

6.18.5 Alteração no tipo de alimentação fornecida diariamente. Exemplo: alteração de refeição para lanche ou vice-versa.

6.19 Disponibilizar à Contratada os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

6.20 Autorizar a Contratada a realizar reparos e adequações que se fizerem necessários e pelas quais ela seja responsável, nas instalações e a manutenção dos equipamentos de sua propriedade, nos itens constantes na “Tabela 1 - Providências na cozinha, lactário e/ou despensa” do **Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios.**

6.21 Caberá à direção das unidades educacionais responsabilizar-se por:

6.21.1 fornecer o mobiliário do refeitório;

6.21.2 desinsetizar/ desratizar qualquer local da unidade (inclusive cozinha, lactário e despensa). Os serviços devem ser realizados em toda a

edificação da unidade educacional por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria;

6.21.3 providenciar todos os reparos relacionados à estrutura da unidade educacional e manutenções e reparos sob a responsabilidade da SME, previstos na tabela 1 do **Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios**;

6.21.4 realizar limpeza das partes externas da cozinha/despensa/lactário (exemplo: janelas, grades), além de todas as obrigações contidas no **Anexo XII - Regulação da Gestão Compartilhada**;

6.21.5 fornecer balança eletrônica nas unidades educacionais com sistema de fornecimento do tipo "autosserviço", para aferição das quantidades de alimentos porcionados na refeição, e balcão térmico para manutenção da temperatura dos alimentos durante a distribuição;

6.21.5.1 O sistema de fornecimento do tipo "autosserviço" somente poderá ocorrer mediante existência e adequado funcionamento dos equipamentos descritos no item, exceto para CEI.

- ***FISCALIZAÇÃO***

6.22 À Contratante é assegurada a gestão e fiscalização dos serviços contratados, na forma prevista da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto nº 62.100, de 27 de dezembro de 2022.

6.23 A Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE deverá realizar atividades de apoio à fiscalização, como padronizar os procedimentos e fornecer subsídios para que todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço (integrantes da gestão compartilhada) atuem de forma coerente e harmoniosa e para que sejam obtidos resultados uniformes nas ações gerenciais.

Gestão do Contrato

6.24 A Contratante, por meio de fiscal nomeado da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, deverá realizar a gestão e fiscalização do contrato, cabendo-lhe:

6.24.1 Acompanhar a contratação do serviço, ter conhecimento da íntegra do contrato firmado, de seu cronograma físico-financeiro, bem como, expedir a ordem de início e controlar a utilização dos recursos orçamentários para pagamento das despesas dele decorrentes.

6.24.2 Manter o processo administrativo atualizado em relação ao contrato.

6.24.3 Manter o controle de todos os prazos relacionados aos contratos, tais

como, o prazo de vigência e da atualização do valor da garantia contratual, procedendo, em tempo hábil, ao encaminhamento necessário à sua substituição e/ou reforço ou prorrogação do prazo de sua vigência, quando for o caso.

6.24.4 Executar as diligências e providenciar a tramitação necessária que precedem a assinatura dos contratos, termos aditivos e de apostilamento, termos de rescisão contratual, termos de recebimento contratual e afins pela autoridade competente para, ao final, promover a publicidade desses atos.

6.24.5 Executar as atividades inerentes à completa gestão do contrato firmado, inclusive no que se refere à manutenção das condições de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da contratada, bem como a inexistência de registros no Cadastro Informativo Municipal - CADIN MUNICIPAL, instruindo processo documental vinculado ao da contratação no Sistema Eletrônico de Informações – SEI, onde deverão ser encartadas as certidões comprobatórias da referida regularidade, atualizando-as sempre que necessário.

6.24.6 Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.24.7 Verificada a existência de qualquer infração contratual, relatar os fatos e iniciar o procedimento de proposta de aplicação de penalidade, nos termos previstos no instrumento contratual, bem como informar, com a devida justificativa técnica, às autoridades responsáveis, os fatos que ensejam a aplicação de sanções administrativas em face da inexecução parcial ou total do contrato, observada a legislação vigente.

6.24.7.1 São instrumentos empregados para a verificação de conformidade contratual, os Relatórios de fiscalização dos diretores e dos nutricionistas da CODAE, **Anexo XXXIII – Instrumentos de fiscalização**.

6.24.7.2 Emitir relatório da avaliação realizada pelos fiscais do contrato quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais glosas aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.24.7.3 Verificada a existência de qualquer infração contratual, relatar os fatos e iniciar o procedimento de proposta de aplicação de

penalidade, nos termos previstos no instrumento contratual, bem como informar, com a devida justificativa técnica, às autoridades responsáveis, os fatos que ensejam a aplicação de sanções administrativas em face da inexecução parcial ou total do contrato, observada a legislação vigente.

6.24.8 Convocar o representante da Contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.24.9 Receber e consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada).

6.24.10 Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais.

6.24.11 Enviar a documentação pertinente ao setor responsável para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.24.12 Acompanhar o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Fiscalização das obrigações trabalhistas

6.25 A Contratante, por meio do fiscal responsável pela gestão do contrato, na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigirá, dentre outras, as seguintes comprovações no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.25.1.1 relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços; Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, com o contrato de trabalho devidamente anotado; e,

6.25.1.2 exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços.

6.26 Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item **6.25** deverão ser apresentados.

6.26.1 O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.26.2 Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como:

recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.27 Poderão ainda ser solicitados à Contratada, a qualquer tempo:

6.27.1 extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Contratante;

6.27.2 cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte Contratante;

6.27.3 cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.27.4 comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte ou outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e,

6.27.5 comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.28 A Contratada deverá entregar cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

6.28.1 termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

6.28.2 guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.28.3 extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

6.28.4 exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.29 A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item **6.28,** acima, no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.30 Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.31 Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.32 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições

previdenciárias, a Contratante deverá oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.33 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, a Contratante deverá oficiar ao Ministério do Trabalho.

6.34 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.35 A Administração contratante poderá conceder um prazo máximo de 2 dias para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.36 Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a Contratante comunicará o fato à Contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.37 Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá buscar meios legais para garantir o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.38 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar as medidas a serem tomadas.

6.39 Na hipótese de serem efetuados os pagamentos aos empregados da Contratada, tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a Contratante e os empregados da Contratada.

6.40 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.41 A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.42 A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.43 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o

gestor do contrato deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização do Contrato

6.44 A Contratante, por meio da ação conjunta dos Diretores Escolares e do Núcleo de Supervisão da Alimentação Escolar da CODAE, deverá realizar a fiscalização do contrato, cabendo-lhes:

6.44.1 Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato.

6.44.2 Manter informados os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), para nortear suas ações.

6.44.3 Apontar as não conformidades por meio dos **Relatórios dos diretores e nutricionistas da CODAE,** constantes no **Anexo XXXIII – Instrumentos de fiscalização.**

6.44.4 A fiscalização dos serviços pela Contratante é realizada de forma compartilhada e não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

6.44.5 No caso de descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.45 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme disposto na Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II).

6.45.1 Identificada irregularidade quanto à quantidade/qualidade de utensílios, quanto à quantidade de equipamentos e mobiliários e quanto à manutenção de equipamentos e reparos/adaptações da cozinha, despensa, lactário e mobiliários, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção das irregularidades, de acordo com o prazo estabelecido neste instrumento para a adequação.

6.45.2 A fiscalização dos contratos deve aferir diariamente a qualidade dos serviços, registrando as não conformidades em instrumentos próprios **Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados** e **Anexo XXXIII –**

Instrumentos de fiscalização, cujo resultado poderá causar o redimensionamento no pagamento da Contratada (conforme previsto no Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados), bem como a aplicação das penalidades cabíveis, com base nos indicadores estabelecidos.

6.45.3 Os fiscais do contrato deverão registrar no sistema a aferição e a Contratada deverá ter acesso à avaliação da prestação dos serviços realizada diariamente.

6.45.4 A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade em até 3 dias úteis após a ocorrência, que será avaliada pela fiscalização em até 5 dias úteis após o registro da justificativa e poderá ser aceita, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da Contratada. Para as demais ocorrências registradas, a contratada poderá apresentar justificativa em até 15 dias úteis após a notificação, para posterior avaliação da fiscalização.

6.45.5 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, conforme detalhado no **Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)**, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.45.6 É vedada a atribuição à Contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.45.7 A avaliação do IMR será realizada diariamente pela Direção da unidade escolar e a cada visita do nutricionista supervisor.

6.46 A Contratada deverá submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela Contratante, inclusive em seus locais de estoques de gêneros alimentícios, e aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, além de submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes.

6.46.1 A fiscalização da Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados.

6.46.2 A Contratante se reserva o direito de promover visita técnica na

Central de Distribuição da Contratada, a qualquer tempo, a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente. As conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da Contratante, quando aplicável, deverão ser acatadas pela Contratada.

6.47 A Contratada ficará responsável por adotar as providências necessárias para a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas nas ações de fiscalização realizadas pela Contratante, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- ***MEDIÇÃO INICIAL DO SERVIÇO CONTRATADO***

7.1 A medição diária do serviço contratado, aqui denominada medição inicial, ficará exclusivamente sob a responsabilidade da direção da unidade educacional.

7.2 O(a) diretor(a) da unidade educacional será o responsável pelas informações computadas diariamente na medição inicial dos serviços, devendo o apontamento ser feito—por meio do uso de sistema informatizado para essa finalidade.

7.3 A medição inicial será realizada seguindo os procedimentos estabelecidos pela CODAE, conforme as instruções constantes no **Anexo XXXI - Orientações para a medição inicial realizada pelas unidades escolares.**

7.4 Adicionalmente ao apontamento quantitativo das refeições, caberá à direção da unidade escolar, como parte da rotina de medição inicial:

7.4.1 À avaliação quanto ao desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais), dentro do período de medição.

7.4.2 Ao apontamento de eventuais ocorrências constatadas dentro do período de medição na prestação do serviço em relação aos itens constantes no **Anexo XXXIII – Instrumentos de fiscalização**, que possam sujeitar a Contratada a desconto no faturamento, aplicação de penalidade ou notificação com concessão de prazo para a devida adequação, mediante notificação para reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários, e manutenção e reparo, conforme modelos apresentados no **Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios.**

7.5 Ao longo da prestação dos serviços poderão ser implementados metodologias e/ ou sistemas totalmente informatizados para controle e medição das alimentações servidas e frequência dos alunos, devendo a

Contratada adaptar-se à sistemática que vier a ser adotada pela Contratante.

7.6 A unidade educacional deverá permitir que a Contratada dê vistas às quantidades de alimentação medidas diariamente, bem como aos apontamentos na qualidade do serviço.

7.7 A direção da unidade educacional comunicará a medição validada do serviço mensalmente à Diretoria Regional de Educação – DRE, por meio de documento físico original, arquivo digitalizado com assinatura e arquivo Excel, ou outro sistema eletrônico que vier a substituí-los, contendo: dados acumulados da medição diária, apontamento se o serviço prestado foi a contento e relato de eventuais ocorrências no período de medição. A DRE deverá conferir e encaminhar à CODAE, com as informações a seguir detalhadas.

7.7.1 Para o envio de documentos para a CODAE, a Direção da unidade escolar tem prazo até o 2º (segundo) dia útil do mês imediatamente subsequente à medição para envio para a DRE, e essa, por sua vez deverá enviar ao gestor do contrato, até o 5º (quinto) dia útil do mês imediatamente subsequente à medição, a medição inicial das unidades sob sua competência.

- ***DIETAS ESPECIAIS***

7.8 Às dietas especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas pela equipe de profissionais da CODAE, de acordo com a prescrição médica e/ ou profissional responsável pela indicação da necessidade nutricional, incidirá:

7.8.1 acréscimo de 50% (cinquenta por cento) e 30% (trinta por cento), no valor de cada refeição, respectivamente, para os alunos matriculados na EMEI/EMEI do CEMEI/EMEF/EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA.

7.8.2 acréscimo de 15% (quinze por cento) e 9% (nove por cento), respectivamente, para os alunos matriculados em CEI/CEI do CEMEI.

7.8.3 As dietas especiais constantes do grupo C não sofrerão qualquer espécie de acréscimo.

7.8.4 Outras classificações poderão substituir a atual, podendo os percentuais previstos de acréscimo ao pagamento serem distribuídos entre as novas categorias.

7.8.5 O número de dietas especiais autorizadas por grupos consta no **Anexo XIV - Plano Alimentar**, na data referenciada.

- ***FORNECIMENTO DE KITS LANCHE PASSEIO:***

7.9 O kit Lanche Passeio será fornecido para atender à necessidade alimentar dos alunos durante a participação em eventos e atividades culturais ou de lazer realizadas fora da unidade educacional ou em situações excepcionais e deverá ser solicitado seguindo as orientações do **Anexo XXXII - Orientações para a solicitação de kit lanche pela unidade escolar**.

7.10 Para fins de medição deverá ser contabilizado o número de kits solicitados e recebidos.

- ***TOTALIZAÇÃO MENSAL DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA POR UNIDADE EDUCACIONAL:***

7.11 Na apuração da medição mensal serão considerados os apontamentos realizados pelo diretor da unidade educacional, referentes à quantidade e ao tipo de alimentação fornecido por dia e por período de funcionamento da unidade.

7.11.1 Para **CEIs e CEIs do CEMEI**, o número de crianças atendidas no mês, inclusive dietas especiais, obtido a partir da soma dos atendimentos diários, por unidade educacional, período (parcial e integral) e faixa etária.

7.11.2 Para as **EMEIs/ EMEIs do CEMEI/ EMEFs/ EMEBs, EMEFMs/ EJA/ CIEJA e CEU Gestão**: o número total das refeições servidas no mês, inclusive dietas especiais, sobremesas, lanches, kits lanche e lanches emergenciais distribuídos aos alunos, por unidade educacional, período e tipo de ensino, de acordo com os itens de medição estabelecidos neste instrumento.

7.11.3 A indicação das ocorrências e o relatório de desempenho da Contratada na prestação dos serviços, bem como o acompanhamento e o controle diário da execução do contrato serão de responsabilidade da direção das unidades educacionais.

7.11.4 Sem prejuízo do disposto no item anterior, tal controle também será administrativamente realizado e monitorado pelo Cogestor competente, bem como pela CODAE.

7.11.5 O valor apurado para pagamento referente ao serviço prestado para uma unidade educacional será, portanto, o resultado da totalização da alimentação servida, descontado o percentual de abatimento em relação às não conformidades na qualidade do serviço prestado, quando aplicável.

- ***REGRAS PARA EMISSÃO DAS NOTAS FISCAIS PELA CONTRATADA***

7.12 A Contratada deverá apresentar as notas fiscais seguindo os valores unitários por tipo de refeição de acordo com a Proposta de Preços apresentada no procedimento licitatório, para os serviços e para os gêneros, que corresponda ao quantitativo apurado na medição final realizada pela Contratante.

7.13 A Contratada deverá emitir duas ou três notas fiscais, seguindo a instrução da Contratante, a saber:

7.13.1 Uma nota fiscal referente aos serviços prestados, com o desconto da glosa apurada pelo Instrumento de Medição de Resultados, quando aplicável.

7.13.2 Uma ou duas notas fiscais referentes aos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições servidas, de acordo com instruções da Contratante:

7.13.2.1 A Contratante deverá informar a Contratada sobre o valor de cada uma das notas para o faturamento dos gêneros, de acordo com seu planejamento orçamentário e fonte de recurso (municipal ou federal), constando eventuais descontos referente aos gêneros da agricultura familiar fornecidos pela Contratante para uso no preparo dos cardápios.

7.13.3 Será abatido do valor do faturamento dos gêneros, o valor correspondente aos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, fornecidos pela Contratante para uso da Contratada no preparo da alimentação escolar, adquiridos pela Contratante por Chamadas Públicas (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009).

7.13.3.1 O valor de referência para desconto dos gêneros da Agricultura Familiar fornecidos pela Contratante para a Contratada será o correspondente ao preço unitário do gênero multiplicado pela quantidade efetivamente entregue pela Contratante e atestada como recebida pela Contratada.

7.13.3.1.1 O valor unitário, usado como referência para o cálculo do desconto, será os constantes na aba “5_Valores Ref GÊNEROS” do **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP),** contendo os itens do plano alimentar, entregue pela Contratada junto com sua proposta de preço para participação no certame**.**

7.13.3.1.2 Tal regra aplicada ao desconto se justifica porque os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela Contratante podem ter o preço elevado em relação ao praticado pelo mercado atacadista, já que se trata de uma política de fomento com regramentos próprios, onde o

menor preço não é o critério para a seleção de fornecedores e aquisição dos gêneros.

7.13.3.2 A critério da Contratante, poderão ser fornecidos alimentos da agricultura familiar, em caráter suplementar (que não serão usados no preparo do cardápio obrigatório, mas em adição a ele, como disposto no item **5.14** deste Termo de Referência), que não serão abatidos da Contratada.

- ***MEDIÇÃO PARA FINS DE PAGAMENTO E REGRAS PARA O FATURAMENTO***

7.14 **A medição para fins de pagamento dos serviços prestados** será elaborada mensalmente (janeiro a dezembro), considerando todos os dias letivos e/ou dias em que a unidade educacional realizar atividades pedagógicas na qual a presença de alunos e o fornecimento de alimentação sejam necessários.

7.15 Caso alguma unidade educacional não tenha tido nenhum tipo de atendimento ao longo do mês, o Cogestor deverá formalizar junto à CODAE, por meio de processo eletrônico ou outro método a ser instituído, informação com a relação de unidades sem atendimento.

7.16 A medição final, para fins de pagamento, será responsabilidade da Contratante e composta pelos seguintes elementos:

7.16.1 Análise dos dados e totalização da medição inicial realizada pelas unidades educacionais;

7.16.2 Análise do desempenho do serviço prestado, registrado pelas unidades educacionais e nutricionistas supervisores, adotando as providências necessárias quanto à aplicação de descontos no pagamento, quando a qualidade do serviço estiver abaixo do padrão estabelecido no Instrumento de Medição de Resultados (IMR);

7.16.3 Análise das eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades educacionais e nutricionistas supervisores, adotando as providências necessárias quanto à aplicação das penalidades contratuais cabíveis;

7.16.4 Instrução emitida pela Contratante para a Contratada, com valores a serem faturados, de acordo com os valores contratualmente acordados, com a emissão das notas fiscais correspondentes aos serviços prestados e aos gêneros utilizados no preparo da alimentação escolar, **com base nos valores unitários das refeições servidas** e com os descontos aplicados, quando houver.

7.16.4.1 Do valor da medição final de serviços deverão constar os

abatimentos referentes ao valor total da glosa no mês em referência, aplicado em função das não conformidades observadas e registradas no Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

7.16.4.2 Do valor da medição final dos gêneros deverão constar os eventuais abatimentos referentes aos gêneros da agricultura familiar fornecidos para uso no preparo das refeições, de acordo com valores fixados pela Contratada na licitação, conforme "aba "5_Valores Ref GÊNEROS" do **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP).**

7.16.4.3 Emissão do atestado de medição do serviço, contendo três assinaturas nas Notas Fiscais da Contratada, por comissão oficialmente instituída como gestora da execução do serviço contratado.

7.16.5 A Nota Fiscal de gêneros emitida pela Contratada deverá detalhar somente itens constantes no Plano Alimentar, com os valores unitários de referência iguais aos por ela apresentados na licitação, na "aba "5_Valores Ref GÊNEROS" do **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP),** perfazendo o total correspondente à medição quantitativa por tipo de refeição servidas no período em referência, de acordo com a apuração da Contratante.

7.16.6 Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão, conforme seu tempo de permanência na unidade educacional, o(s) seguinte(s) tipo(s) de alimentação:

Tipo de Unidade Educacional	**Período de permanência na Unidade**	**Tipos de Alimentação**	**Quantidade de Alimentação Fornecida**
Centros de Educação Infantil (CEI), CEI do CEMEI e seus programas	Integral	Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da tarde	05 tipos [1, 2]
	Parcial (0 A 3 ANOS e 11 MESES – alunos matriculados nos agrupamentos Berçários I e II, Mini Grupo I e II e Mini Grupo multietário)	**Matutino**: Desjejum + Colação + Almoço **Vespertino**: Almoço + Lanche + Refeição da tarde	03 tipos [1, 2]
	Parcial (4 A 6 ANOS – alunos matriculados no agrupamento Infantil)	**Matutino**: Desjejum + Almoço **Vespertino**: Almoço + Lanche 2 [3] Ou Lanche 2[3] + Refeição da tarde 2[3]	02 tipos

Tipo de Unidade Educacional	Período de permanência na Unidade	Tipos de Alimentação	Quantidade de Alimentação Fornecida
Escolas Municipais de Educação Infantil EMEI do CEMEI [4]	Superior a 4 horas e até 6 horas	Lanche + Refeição	02 tipos [5]
	Superior a 6 horas e até 8 horas	Lanche + Refeição + Lanche [6] Ou Refeição + Lanche + Refeição [7]	03 tipos [5]
Escolas Municipais de Educação Infantil EMEI e seus programas	4 horas	Lanche Período 4 horas Ou Refeição	01 tipo
	Superior a 4 horas e até 6 horas	Lanche + Refeição	02 tipos [5]
	Superior a 6 horas e até 8 horas	Lanche + Refeição + 2°Lanche Ou Refeição + Lanche + Refeição [7]	03 tipos [5]
Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEF), de Educação Especial (EMEBS) e de Ensino Fundamental e Médio (EMEFM), **CIEJA, EJA, CEU Gestão e seus Programas**	4 horas	Lanche Período 4 horas Ou Refeição	01 tipo
	Superior a 4 horas e até 6 horas	Lanche + Refeição	02 tipos [5]
	Superior a 6 horas e até 8 horas	Lanche + Refeição + 2°Lanche Ou Refeição + Lanche + Refeição [7]	03 tipos [5]

Notas:

[1] Nos casos em que for positivo para a melhor aceitação das refeições pelos alunos, o diretor da unidade poderá optar pela transferência da fruta da colação para junto ao desjejum ou junto ao lanche (com ciência da comunidade escolar e registrado em livro próprio da unidade para acompanhamento da prestação do serviço).

[2] Para a faixa etária de 0 a 5 meses serão contempladas apenas 04 refeições diárias para atendimento integral e 02 refeições diárias para atendimento parcial.

[3] O cardápio do lanche 2 deverá ser igual ao do desjejum e da refeição da tarde 2 deverá ser igual ao do almoço.

[4] A EMEI do CEMEI deverá seguir os tipos de alimentação descritos para o CEI (4 a 6 anos), sendo a Refeição igual ao Almoço e o Lanche igual ao Desjejum. Se eventualmente houver condição estrutural e na organização da unidade

escolar, após análise do nutricionista supervisor, a EMEI do CEMEI poderá seguir o padrão alimentar da EMEI.

[5] De acordo com o horário de início e término do atendimento, a ordem de oferta dos tipos de alimentação pode ser alterada para melhor atender aos horários biológicos e sociais.

[6] Nos casos em que a EMEI do CEMEI com atendimento integral optar por dois lanches e uma refeição, desde que haja condição estrutural e viabilidade, um dos lanches poderá ter a composição do desjejum do dia útil anterior.

[7] Nos casos de unidades com alunos matriculados em período integral que optarem pela oferta de 2 refeições, desde que haja condição estrutural e viabilidade, uma das refeições poderá ter a composição da refeição do dia útil anterior.

7.17 Na medição dos serviços prestados será considerado o preço unitário, por tipo de alimentação escolar completa e efetivamente fornecida a contento.

7.18 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, nas situações especificadas no **Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR).**

7.19 Os indicadores adotados na medição de resultados constam no **Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR).** A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.19.1 Serão avaliados, diariamente pela Direção da unidade escolar e a cada visita do Nutricionista Supervisor, os critérios constantes na tabela a seguir. Quando a resposta do critério avaliado for negativa, será considerada uma "não conformidade" e acarretará na aplicação de pontos, que serão somados diariamente, por unidade escolar.

ENUNCIADO	DESCRIÇÃO	PONTOS	TOLERÂNCIA
RECEITA	• Preparo inadequado ou em desacordo com receituário/orientação do fabricante	**8**	1
VALIDADE E QUALIDADE	• Alimentos servidos com prazo de validade vencido ou qualidade inadequada	**14**	1
DEIXOU DE SERVIR 1 ITEM DO CARDÁPIO	• Deixou de servir 1 item previsto no cardápio estabelecido para cada tipo de alimentação	**12**	1
DEIXOU DE SERVIR 2 ITENS DO CARDÁPIO	• Deixou de servir 2 ou mais itens previstos no cardápio estabelecido para cada tipo de alimentação	**14**	1

ENUNCIADO	DESCRIÇÃO	PONTOS	TOLERÂNCIA
DEIXOU DE SERVIR 1 ITEM DO CARDÁPIO DIETA ESPECIAL	• Deixou de servir 1 item previsto no cardápio de dieta especial estabelecido para cada tipo de alimentação	**12**	1
DEIXOU DE SERVIR 2 ITENS DO CARDÁPIO DIETA ESPECIAL	• Deixou de servir 2 itens previstos no cardápio de dieta especial estabelecido para cada tipo de alimentação	**14**	1
APRESENTAÇÃO	• Não utilizou utensílios de mesa/sobremesa adequados para oferta dos alimentos Alimento servido em temperatura inadequada para consumo • Apresentação inadequada em relação à consistência, corte dos alimentos, disposição dos alimentos no prato, entre outros, em desacordo com orientações da CODAE	**6**	1
PORCIONAMENTO	• Quantidade do alimento servido em desacordo com o estabelecido	**10**	1
CARDÁPIO (DIETA ESPECIAL)	• Não cumpriu o cardápio estabelecido para dieta especial	**5**	2
CARDÁPIO	• Não cumpriu o cardápio estabelecido	**5**	2

7.19.2 A soma dos pontos ensejará o desconto no valor faturado no dia da ocorrência para a unidade escolar em referência, de acordo com a seguinte tabela:

Faixa de pontuação apurada no IMR		Desconto no faturamento do dia
Inicial	Final	
5	10	1,0%
11	20	2,0%
21	30	3,0%
31	40	4,0%
41	50	5,0%
51	60	6,0%
61	70	7,0%
71	80	8,0%
>81		9,0%

7.19.3 A coluna “Tolerância”, na tabela constante no item **7.19.1,** especifica quantas reincidências de não conformidade poderão ser admitidas no mês, na avaliação de cada critério, antes de gerarem uma sanção, conforme previsto na **Cláusula Décima** do **Anexo VII – Minuta do Contrato**. A sanção será aplicada cumulativamente ao IMR, quando a tolerância for ultrapassada.

7.19.3.1 Serão consideradas reincidências as inadequações registradas no instrumento de medição em um determinado critério, ocorridas em mais de um dia de prestação de serviço na mesma unidade escolar.

7.20 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

- ***FECHAMENTO DA MEDIÇÃO MENSAL***

7.21 A Contratante deverá realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções:

7.21.1 Emitir relatório da avaliação realizada pelos fiscais do contrato, no cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, com os descontos aplicados.

7.21.2 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas.

7.21.3 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, considerando a emissão de duas ou três notas fiscais, sendo uma para serviço e uma ou duas, de acordo com o planejamento orçamentário, para os gêneros usados no preparo da alimentação escolar.

7.21.4 Enviar a documentação pertinente ao setor responsável para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.21.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.21.6 Nenhum prazo de recebimento será realizado enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

- ***LIQUIDAÇÃO***

7.22 Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos e as medições mensais, mediante apresentação dos originais das notas fiscais ou notas fiscais fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, atendidas ainda as normas estabelecidas pela Portaria SF 92/2014 ou outra que a substitua. Deve ser prevista a emissão de duas ou três notas fiscais, com a seguinte composição, de acordo com a medição final e dotações orçamentárias:

7.22.1 Uma ou duas para os gêneros alimentícios, com base nos cardápios e respectivas quantidades fornecidas no mês, com os valores informados pela Contratante.

7.22.2 Uma para a prestação dos serviços, com o valor informado pela Contratante.

7.22.3 O valor total das notas compreenderá a quantidade total de refeições servidas, com respectivos abatimentos dos gêneros da Agricultura Familiar fornecidos pela Contratante, quando houver, e de glosa referente à medição de resultados, quando houver.

7.23 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data em que for atestada a medição final da prestação mensal de serviços.

7.23.1 Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da Contratada, fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

7.23.2 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante.

7.24 A Contratada deverá apresentar ainda os documentos a seguir discriminados:

7.24.1 Certidão negativa conjunta de débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União e contribuições previdenciárias, expedida pela Receita Federal do Brasil.

7.24.2 Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), fornecido pela Caixa Econômica Federal.

7.24.3 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

7.24.4 A Contratada deverá apresentar também, sempre que solicitado pela

Contratante a Folha de Pagamento dos empregados, entregue pela Contratada no arquivo SEFIP, identificando os empregados que prestam serviços relacionados ao contrato.

7.25 O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL S/A conforme estabelecido no Decreto nº. 51.197, de 22 de janeiro de 2010, e será efetuado após consulta formal a ser realizada pela Contratante junto ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN Municipal, nos termos do artigo 3º do Decreto nº 47.096/06, e ao SICAF, ou ainda, na impossibilidade de acesso ao SICAF, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.26 Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada junto ao CADIN ou SICAF, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado a critério da Contratante.

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

7.26.2 Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

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

7.27 Nenhum pagamento isentará a Contratada do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

7.28 A Contratada estará sujeita às sanções previstas no contrato em caso de descumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

7.29 Em caso de dúvida ou divergência, a gestão liberará para pagamento a parte inconteste dos serviços.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- ***FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA***

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL** do lote, apurado pela somatória do preço mensal da média estimada de consumo dos itens, de acordo com a Proposta de Preços.

- ***EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO***

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

Habilitação jurídica

8.2 A documentação relativa à **habilitação jurídica** que deverá ser apresentada, acompanhada de todas as alterações ou da consolidação respectiva, consistirá em:

8.2.1 Para sociedade empresária ou sociedade simples: ato constitutivo devidamente registrado no respectivo registro, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, caso tal informação já não conste do referido ato.

8.2.2 Sociedades dependentes de autorização do poder executivo federal para funcionar deverão também apresentar decreto de autorização ou ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.3 Para empresário individual ou de empresa individual de responsabilidade limitada: comprovante de inscrição no registro público de empresas da respectiva sede.

8.2.4 Para pessoa natural: cédula de identidade.

8.3 O licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, preenchidas de acordo com os respectivos modelos, assinada por seu representante legal ou procurador:

8.3.1 **Anexo II - Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação.**

8.3.2 **Anexo IV - Modelos de declarações** sua participação e habilitação e da ciência da obrigação de informar eventuais fatos impeditivos supervenientes.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.4 A documentação relativa à **regularidade fiscal** consistirá em:

8.4.1 Prova de inscrição no cadastro de pessoas físicas ou no cadastro nacional da pessoa jurídica.

8.4.2 Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado, **ou** Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Municipal - CCM**, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

8.4.3 Caso a licitante, considerada matriz e filiais, possua inscrição no **Cadastro de Contribuintes Mobiliários (CCM) no munícipio de São Paulo,** deverá apresentar a **Certidão Conjunta de Débitos de Tributos Mobiliários**, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda do Município de São Paulo, na situação regular.

8.4.4 Caso a licitante, considerada matriz e filiais, não possua inscrição no **Cadastro de Contribuinte Mobiliários (CCM) no município de São Paulo**, deverá apresentar prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado, por meio de **Certidão Negativa de Débitos** expedida por meio de unidade administrativa competente.

8.4.5 Caso o licitante, considerada matriz e filiais, não possua inscrição como contribuinte do município de São Paulo deverá apresentar **declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da lei**, de quenão é cadastrado e que nada deve à Fazenda do município de São Paulo, relativamente aos Tributos afetos à prestação licitada.

8.4.6 **Certidão negativa de débitos** relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

8.4.7 **Certidão de regularidade de débitos referentes a Tributos Estaduais** relacionados com o objeto licitado (dívida ativa), expedida por meio de unidade estadual administrativa competente da sede do licitante.

8.4.7.1 No caso de a licitante ter domicílio no estado de São Paulo à certidão de regularidade deverá ser a **Certidão negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo**, conforme regras da Resolução Conjunta SF/PGE 02/2013 ou outra norma que vier a substitui-la.

8.4.8 **Certificado de regularidade perante o Fundo de Garantia do**

Tempo de Serviço (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal.

8.4.9 Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, de ciência sobre a impossibilidade de contratar com a Administração Municipal caso possua inscrição no CADIN – Cadastro Informativo Municipal e/ou irregularidade perante ao SICAF, nos termos do constante no **Anexo VI - Modelo de declaração sobre regularidade tributária.**

8.4.10 Declarações firmadas pelo representante legal, sob as penas da Lei, conforme modelos constantes no **Anexo IV - Modelos de declarações obrigatórias**.

8.5 Serão aceitas como prova de regularidade fiscal e trabalhista certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão garantidos e/ou com sua exigibilidade suspensa.

- ***QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA***

8.6 A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira** consistirá em:

8.6.1 Certidão negativa de pedido de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

8.6.1.1 Se a licitante não for sujeita ao regime falimentar, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil, ou documento equivalente.

8.6.2 A comprovação da qualificação econômico-financeira será realizada por meio do **Balanço patrimonial**, **Demonstração do Resultado do Exercício** e demais **demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais** já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balanço ou balancetes provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta.

8.6.2.1 Serão considerados como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações Contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, assim apresentados:

8.6.2.1.1 Na sociedade empresarial regida pela Lei nº. 6.404/76, 11.638/07, 11.941/09, mediante documento publicado em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação.

8.6.2.1.2 As empresas desobrigadas a adotar a ECD - Escrituração Contábil Digital e que não tenham optado por esse meio, deverão apresentar o Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações Contábeis, extraídos do Livro Diário, contendo Termo de Abertura e de Encerramento, comprovando-se que as cópias apresentadas correspondem aos livros devidamente autenticados no órgão de registro competente.

8.6.2.1.3 Para as empresas obrigadas a adotar, ou que optaram por utilizar, a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado pelo SPED Contábil constando o Termo de Abertura e Encerramento com o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema, recibo de entrega do Livro Digital e a Demonstração de Resultado do Exercício.

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

8.6.3 Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante no **Anexo XXIV - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública** deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.6.3.1 a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.6.3.2 caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

- ***QUALIFICAÇÃO TÉCNICA-OPERACIONAL***

8.7 A documentação relativa à **qualificação técnica-operacional** consistirá em:

8.7.1 Certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado que comprove(m) a execução anterior de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto licitado.

8.7.1.1 Serão considerados como similares com o objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, compreendida esta pelos serviços de alimentação escolar e/ou de alimentação para coletividades sadias ou

enfermas.

8.7.1.1.1 A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) de maneira que possa haver conferência da autenticidade.

8.7.1.1.2 Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, o mesmo deverá contar da atividade desempenhada pelo licitante. Se o documento não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios:

8.7.1.1.2.1 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, deverá estar expresso o percentual exato da execução que coube à licitante

8.7.1.1.2.2 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, a experiência deverá estar reconhecida de acordo com o campo de atuação

8.7.1.1.2.3 Na hipótese de não constar informação detalhada nas condições acima expostas, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

8.7.2 Termo de responsabilidade, conforme modelo constante no **Anexo XI - Termo de responsabilidade e de assunção sobre as condições das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes às unidades educacionais**, no qual a licitante se responsabiliza pelo conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais, bem como de seus respectivos utensílios e equipamentos de cozinha, declarando ainda expressa ciência da obrigação de, caso seja necessário, realizar adequações nas instalações e consertar e/ou repor utensílios e equipamentos.

8.7.3 Termos de vistorias realizadas, se houver, conforme modelo constante no **Anexo XXI - Termo de vistoria**

8.7.4 Declaração da licitante de que implementará Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, aqui denominado de “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”. O Manual de Boas Práticas elaborado pela Contratante deverá ser adaptado pela(s) empresa(s) vencedora(s) do certame e deverá ser submetido à CODAE, para análise e aprovação, previamente à sua edição e distribuição às unidades educacionais, a ser providenciada pela(s) empresa(s) contratada(s).

8.7.5 Declaração da licitante, firmada sob as penas da lei, de que disporá, por ocasião da contratação, de Centro de Distribuição para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, devidamente cadastrado no órgão competente da Vigilância Sanitária ou Ministério da Agricultura em local que não acarrete prejuízo à execução das obrigações decorrentes do contrato.

8.7.5.1 A Contratada deverá entregar em até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, uma cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do Centro(s) de Distribuição, dentro de sua validade, emitido pela autoridade sanitária competente do Estado, Distrito Federal ou Município; ou cópia datada da última publicação do Diário Oficial de deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) ou no Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS).

8.7.5.2 A Contratada deverá entregar em até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, uma cópia da Licença de Funcionamento Sanitária da unidade (matriz ou filial) com a qual participou do certame.

8.7.5.2.1 Caso, durante a vigência do contrato, haja necessidade de apresentação da Licença de Funcionamento Sanitária (CMVS) para unidade educacional específica em que prestar serviços ou mesmo para todas as unidades do lote, a Contratada deverá providenciá-las e encaminhar à Contratante (CODAE e Unidades Educacionais).

8.7.5.3 É de reponsabilidade da Contratada apresentar, a cada renovação, os documentos referidos nos itens **8.7.5.1** e **8.7.5.28.7.5.1**.

8.7.6 Declaração formal de compromisso, firmada pelo representante legal da licitante e elaborada em conformidade com o modelo constante do **Anexo V - Modelo de declaração de compromisso** acerca do cumprimento das especificações técnicas previstas no Edital, bem como quanto à disponibilidade dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequados e necessários à realização do objeto licitado, na hipótese de a licitante vir a ser declarada vencedora do certame.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA-PROFISSIONAL

8.7.7 Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, comprovado através da Certidão de Registro e Regularidade (CRR) ou Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR), em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, com validade na data da apresentação das propostas.

8.7.7.1 A proponente deverá, ainda, comprovar que possui um profissional responsável técnico em seu quadro permanente,

regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3. A comprovação do responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Cadastro e Regularidade e/ou Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.

OUTROS DOCUMENTOS:

8.7.8 As declarações a seguir deverão ser elaboradas em papel timbrado e subscritas pelo representante legal da licitante, sendo recomendada a utilização do modelo constante no **Anexo IV - Modelos de declarações obrigatórias**, facultando-se a elaboração de declarações individualizadas.

a. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21.

b. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa.

c. Declaração de que a licitante não possui sanções vigentes previstas no inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21, no âmbito da Administração Pública Direta e indireta do Município de São Paulo e no inciso IV do mesmo artigo, no âmbito de quaisquer entes federativos.

d. Em se tratando de ME e EPP, declaração de observância e atendimento aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21.

e. Declaração e que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

f. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

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

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

10.1.1 Recurso Federal – QESE: Código completo: 16.24.12.306.3016.6.553.33903900.02.1.550.0299.0

10.1.2 Recurso Municipal TESOURO: Código completo: 16.24.12.306.3016.6.553.33903000.00.1.500.9001.0

10.1.3 Recurso Federal – PNAE: Código completo: 16.24.12.306.3016.2.801.33903000.02.1.552.0640.0

10.2 A alimentação fornecida para os beneficiários dos projetos de extensão realizados pela Secretaria Municipal de Educação, conforme item **1.5** deste Termo de Referência, onerará exclusivamente os recursos financeiros do Tesouro municipal.

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

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo II - Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

Razão social			
Endereço da sede			
Cidade:		Estado:	
CNPJ:			
Representante Legal:			
Cargo	[Incluir referência a instrumento de mandato, se houver]		
CPF		RG:	

Declara, para efeito do cumprimento ao estabelecido no Inciso I do artigo 63 da Lei Federal 14.133/21 e do Inciso VII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520 de 17.07.2002, sob as penalidades cabíveis, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO PARA CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO N° NN/SME/AAAA.**

São Paulo, _____

_____

X Nome [identificação do representante legal/procurador do licitante]

r

Observações:

a) Apresentar a declaração original.
b) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
c) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)

Conforme Planilha (documento SEI nº NNNN) a ser divulgada quando da publicação do Edital; as orientações para o preenchimento constam na aba .*INSTRUÇÕES*.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo IV - Modelos de declarações obrigatórias

À

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Razão social			
Endereço da sede			
Cidade:		Estado:	
CNPJ:			
Representante Legal:			
Cargo	[Incluir referência a instrumento de mandato, se houver]		
CPF		RG:	

DECLARA, sob as penas da lei:

1) para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz;

2) que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3) não se enquadra em nenhum inciso do Art. 14 da Lei Federal 14.133/2021, tampouco se enquadra no art. 7º da Lei Federal 10.502/2002, bem como inexistem outros fatos impeditivos, como pena de impedimento de licitar e contratar com o Município de São Paulo, para a sua habilitação ou participação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

5) que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação;

6) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;

7) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degrandante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da CF/88;

8) Que, em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49.

São Paulo, _____

_____

X Nome [identificação do representante legal/procurador do licitante]

r

Observações:

a) Apresentar a declaração original.
b) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
c) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo V - Modelo de declaração de compromisso

À

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

REF. Pregão nº NNNN

Razão social			
Endereço da sede			
Cidade:		Estado:	
CNPJ:			
Representante Legal:			
Cargo	[Incluir referência a instrumento de mandato, se houver]		
CPF		RG:	

DECLARA que, caso seja vencedora do procedimento licitatório em referência, na modalidade Pregão, compromete-se a**:**

I. Atender às especificações técnicas durante a prestação dos serviços, de acordo com o previsto no Termo de Referência do Pregão em referência.
II. Assumir, através de seus nutricionistas, a responsabilidade técnica pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas (pela empresa ou outros profissionais a ela subordinados) nas unidades educacionais em que prestar serviço.
III. Dar plena condição para que seus nutricionistas atuem, dentro dos princípios éticos da profissão, como responsáveis técnicos (RT) pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas e possam promover a qualidade dos serviços prestados.

Declara também que, caso venha a ser declarada vencedora do certame, disporá do pessoal técnico e operacional adequado, bem como de instalações, produtos, materiais e insumos necessários à prestação dos serviços licitados.

Declara ainda estar ciente de que, caso não sejam verificadas as condições acima, estará sujeita às sanções administrativas previstas nas leis que regem o presente Edital de licitação.

São Paulo, _____

_____

X Nome [identificação do representante]

Observações:

a) Apresentar a declaração original.
b) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
c) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo VI - Modelo de declaração sobre regularidade tributária

DECLARAÇÃO SOBRE REGULARIDADE TRIBUTÁRIA

À

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

REF. Pregão nº NNNN

Razão social			
Endereço da sede			
Cidade:		Estado:	
CNPJ:			
Representante Legal:			
Cargo	[Incluir referência a instrumento de mandato, se houver]		
CPF		RG:	

DECLARA, sob as penas da lei e por ser a expressão da verdade, ter ciência da impossibilidade de contratação caso esteja inscrita no CADIN ou irregular perante ao SICAF, nos termos do inciso III do artigo 68 da Lei nº 14.133/21.

São Paulo, _____

_____

X Nome [identificação do representante]
Cargo/função

Observações:

a) Apresentar a declaração original.
b) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
c) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo VII – Minuta do Contrato

PREGÃO ELETRÔNICO Nº	
PROCESSO	
TIPO	MENOR PREÇO GLOBAL

TERMO DE CONTRATO Nº: nº do termo de contrato

PROCESSO: nº do processo

PREGÃO ELETRONICO: Nº nº do pregão

OBJETO: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva, treinada para a preparação e distribuição das refeições, controle dos alimentos, reparos, manutenções, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, com estimativa de fornecimento máximo de nº de refeições/mês refeições/mês, a serem fornecidas nas unidades do Lote identificação do lote, relacionadas no **Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria Regional de Educação** do Edital que precedeu este contrato.

CONTRATANTE	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONTRATADA	
CNPJ	
VALOR MÁXIMO MENSAL ESTIMADO	R$
VALOR MÁXIMO ANUAL ESTIMADO	R$
DOTAÇÃO A SER ONERADA	
NOTA DE EMPENHO	

Termo de Contrato que entre si celebram o Município de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Educação, e a empresa razão social da contratada

O Município de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Educação, neste ato representada por nome do representante adiante denominada simplesmente CONTRATANTE, e a empresa razão social da contratada com sede na endereço da contratada nº nº do endereço, Bairro: nome do bairro, Cidade: nome da cidade, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob nº CNPJ neste ato representada por seu representante legal nome do representante legal, portador do RG nº do RG e inscrito no CPF nº do CPF, adiante simplesmente designada CONTRATADA, nos termos da autorização contida no despacho de fls.nº da folha, do processo citado na epígrafe, têm entre si, justo e acordado o presente contrato, na conformidade das condições e cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA:
DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino, mediante o fornecimento de

todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva, treinada para a preparação e distribuição das refeições, controle dos alimentos, reparos, manutenções, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, totalizando nº do refeições/mês de refeições/mês, número máximo estimado, a serem fornecidas nas unidades escolares do Lote nº e identificação do lote, constantes no Anexo nº do anexo do Edital que precedeu este contrato.

1.2 Deverão ser observadas as especificações e condições de prestação de serviços constantes do **Anexo I - Termo de Referência**, parte integrante do Edital que precedeu este contrato.

1.3 Os serviços objeto deste Contrato serão recebidos pela Prefeitura consoante o disposto no artigo 140 da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas pertinentes e outras que vierem a substitui-la.

CLÁUSULA SEGUNDA:
DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 A prestação dos serviços será executada nas unidades educacionais relacionadas no **Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria Regional de Educação**, parte integrante do Edital que precedeu este ajuste.

2.2 A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no anexo referido na cláusula **2.1**, de acordo com Artigos 124 e 125. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA:
DO PRAZO CONTRATUAL

3.1 O prazo de execução do contrato terá duração de **12** (**doze**) **meses**, de dd/mm/aaaa (inclusive) a dd/mm/aaaa, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei n° 14.133, de 2021, e do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100, de 2022, desde que haja concordância

entre as partes, o contratado tenha cumprido satisfatoriamente suas obrigações, bem como, a pesquisa prévia revele que os preços são compatíveis com os de mercado.

3.1.1 Caso a CONTRATADA não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.

3.1.2 Na ausência de expressa oposição, e observadas as exigências contidas nos incisos I e II do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100/22, o ajuste será prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.

3.1.3 A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à CONTRATADA o direito a qualquer espécie de indenização.

3.1.4 Não obstante o prazo estipulado no subitem **3.1**, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

3.1.5 As alterações e prorrogações deverão ser feitas por meio de termos de aditamento ao contrato.

CLÁUSULA QUARTA:
DO PREÇO, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E REPACTUAÇÃO

4.1 O valor máximo estimado da presente contratação para o período de doze meses é de R$ valor máximo em reais. (valor por extenso) nele estando incluídas todas as despesas relativas ao presente Contrato.

4.1.1 O valor total acima corresponde ao valor unitário de cada tipo de alimentação multiplicado por seu respectivo consumo máximo mensal estimado, conforme proposta de preços constante no **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços**.

4.2 Todos os custos e despesas necessários à correta execução do ajuste estão inclusos no preço, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos, em conformidade com o estatuído no Edital que precedeu este contrato e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.3 Para fazer frente às despesas do Contrato, foi emitida a nota de empenho nº nº de empenho, no valor de R$ valores em reais (valor por extenso), onerando as dotações orçamentárias nº nº 16.24.12.306.3016.6.553.33903900.02.1.550.0299.0, nº 16.24.12.306.3016.6.553.33903000.00.1.500.9001.0 e nº 16.24.12.306.3016.2.801.33903000.02.1.552.0640.0 do orçamento vigente, respeitado o princípio da anualidade orçamentária, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.

4.4 Os pedidos de repactuação, os quais não poderão compreender custos extraordinários, dependerão de requerimento da contratada instruído minimamente com documento que demonstre analiticamente a alteração dos custos, por meio de planilha de custos e formação de preços e acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, desde que não sejam restritos à categoria da Administração Pública em geral.

4.4.1 A planilha que acompanha o requerimento deverá observar os mesmos requisitos da planilha de custos inicialmente apresentada no momento do procedimento licitatório, conforme **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)**, sendo vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

4.4.2 A primeira repactuação observará o interregno mínimo de um ano, contados a partir da data-limite para apresentação das propostas constante

do ato convocatório, em relação aos custos com a execução do serviço decorrentes do mercado, tais como o custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço ou da data do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta quando a variação dos custos for decorrente da mão de obra e estiver vinculada às datas-bases desses instrumentos.

4.4.3 A vigência dos novos valores contratuais decorrentes da repactuação retroagirá à data do pedido e não será concedida nova repactuação no prazo inferior a 12 (doze) meses contados do último pedido.

4.4.4 As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, observado o procedimento previsto nos arts. 129 a 137 do Decreto Municipal nº 62.100 de 27 de dezembro de 2022.

4.5 Será aplicada compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, quando houver atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da CONTRATANTE, observada a necessidade de se apurar a responsabilidade do servidor que deu causa ao atraso no pagamento, nos termos legais.

4.6 As hipóteses excepcionais ou de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

4.7 Os preços de referência dos gêneros alimentícios, apresentados pela CONTRATADA na planilha “5_Valores Ref GÊNEROS” do **Anexo III - Modelo de Proposta de Preços com demonstrativo de formação de preços (DFP)** do Edital que precedeu este ajuste, poderão ser atualizados na ocasião da repactuação pelo Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, para fins de:

a. definir o valor unitário de gêneros alimentícios para a emissão de notas fiscais;

b. ser referência de valor para o abatimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar fornecidos pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA:
DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 São obrigações da CONTRATADA:

5.1.1 Executar regularmente o objeto deste ajuste, respondendo perante a CONTRATANTE pela fiel e integral realização dos serviços contratados;

5.1.2 Garantir total qualidade dos serviços contratados;

5.1.3 Executar todos os serviços objeto do presente contrato, obedecendo as especificações e obrigações descritas no **Anexo I - Termo de Referência** do Edital de Licitação que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;

5.1.4 Fornecer mão de obra necessária, devidamente selecionada para o atendimento do presente contrato, verificando a aptidão profissional, antecedentes pessoais, saúde física e mental e todas as informações necessárias, de forma a garantir uma perfeita qualidade e eficiência dos serviços prestados;

5.1.5 Implantar, em até 6 meses após a celebração do contrato, programa de integridade que estabeleça as melhores práticas de conduta e governança e a mitigação de riscos, como previsto no § 4º do Art. 25 da Lei 14.133/21 e no artigo 34 do Decreto 62.100/2022;

5.1.6 Manter planejamento, com plano de contingência para o fornecimento da alimentação escolar em situações emergenciais, considerando, inclusive, esquemas alternativos de trabalho;

5.1.7 Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;

5.1.8 Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;

5.1.9 Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, adotando as precauções necessárias à execução dos serviços, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pela legislação, respondendo por eventuais indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, cabendo-lhe comunicar à CONTRATANTE a ocorrência de tais fatos;

5.1.10 Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;

5.1.11 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

5.1.12 Responder por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus empregados e prepostos, à CONTRATANTE ou a terceiros, podendo ser descontado do pagamento a ser efetuado, o valor do prejuízo apurado;

5.1.13 Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2 No tocante à responsabilidade civil, a CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, a seus bens ou funcionários, a bens de terceiros ou a qualquer pessoa em decorrência da execução do objeto deste contrato, sendo a única e exclusiva responsável, também, por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, o ressarcimento e a indenização dos prejuízos que tais danos possam vir a acarretar.

5.3 CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, ressalvadas as hipóteses do item 5.3.1 deste contrato, sob pena de rescisão;

5.3.1 A subcontratação poderá ser realizada mediante prévia e

expressa autorização da fiscalização do contrato para os serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos da CONTRATADA; reparos e adequações nas instalações físicas e nos mobiliários da cozinha, despesa e lactário.

5.3.1.1 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, com o pedido de autorização para subcontratação, os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista da subcontratada.

5.3.1.2 A CONTRATADA permanecerá plenamente responsável perante a CONTRATANTE pelos serviços subcontratados.

CLÁUSULA SEXTA:
DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 A CONTRATANTE se compromete a executar todas as obrigações contidas no **Anexo I - Termo de Referência** do Edital que precedeu este contrato, cabendo-lhe especialmente:

a. Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações deste Contrato e das disposições legais que a regem;
b. Realizar o acompanhamento do presente contrato, comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
c. Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados, inclusive comunicando à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e ou endereço de cobrança;
d. Exercer a fiscalização dos serviços, indicando, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual, inclusive no que tange a mão de obra que o integra, acompanhando a sua presença, fornecimento dos materiais, manutenção etc., realizando a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA e efetivando avaliação periódica;

e. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, podendo solicitar o seu encaminhamento por escrito;
f. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no presente contrato;
g. Aplicar as penalidades previstas neste contrato, em caso de descumprimento pela CONTRATADA de quaisquer cláusulas estabelecidas;
h. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, a comprovação das condições requeridas para a contratação;
i. Indicar e formalizar o(s) responsável(is) pela fiscalização do contrato, a quem competirá o acompanhamento dos serviços, nos termos do Decreto Municipal nº Decreto nº 62.100/2022;
j. Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais;
k. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que estiver sem crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente, bem assim a substituição de equipamentos, que não se apresentarem em boas condições de operação ou estiverem em desacordo com as especificações técnicas;
l. Publicar, no site Prato Aberto ou outro meio de comunicação oficial, os cardápios a serem seguidos pela CONTRATADA, alterando-os, a qualquer tempo, para ajustá-los ao Programa de Alimentação Escolar.

6.2 A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exime, nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

6.3. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

a. Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
b. Verificar a quantidade dos alimentos servidos, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este estiver inferior ou superior ao estabelecido;
c. Verificar as condições de higiene e conservação da cozinha, despensa e lactário, dos equipamentos de cozinha e lactário, dos utensílios de mesa e cozinha, dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos e de todas as demais disposições previstas no serviço contratado;
d. Inspecionar, quando necessário, o(s) depósito(s) mantido(s) pela CONTRATADA, destinados a armazenagem e distribuição de alimentos para as unidades educacionais atendidas.

6.4 A fiscalização dos contratos deve aferir diariamente a qualidade dos serviços, registrando as não conformidades em instrumentos próprios (Relatórios do Diretor e do Nutricionista Supervisor) constantes no **Anexo XXXIII – Instrumentos de fiscalização** e no **Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)**, partes integrantes do Edital que precedeu este ajuste.

6.4.1 A avaliação do IMR será realizada diariamente pela Direção da unidade escolar e a cada visita do Nutricionista Supervisor, com o apontamento de não conformidade quando a CONTRATADA:

a. não produzir os resultados acordados,

b. deixar de executar, ou não executar, com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

c. não utilizar materiais e/ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, comprometendo sua qualidade.

6.4.2. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade em até 5 dias úteis após a após

a notificação das ocorrências relacionadas aos itens previstos no **Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)**, que será avaliada pela fiscalização em até 5 dias úteis após o registro da justificativa e poderá ser aceita, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da CONTRATADA. Para as demais ocorrências registradas, a contratada poderá apresentar justificativa em até 15 dias úteis após a notificação, para posterior avaliação da fiscalização.

6.4.3 A retenção ou glosa no pagamento aplicadas à Contratada decorrente das não conformidades, será proporcional à irregularidade verificada, conforme disposto no **Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)** do Edital que precedeu este contrato, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.4.4 A aplicação dos abatimentos previstos pelo efeito das avaliações de resultados não eximirá a CONTRATADA de outras sanções previstas neste ajuste, inclusive os casos de suspensão temporária e impedimento de participar de licitação.

6.4.5 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores no faturamento, serão aplicadas sanções à CONTRATADA, de acordo com as regras previstas na **CLÁUSULA DÉCIMA** deste contrato.

6.5 Comunicar tempestivamente à CONTRATADA as possíveis irregularidades detectadas na execução dos serviços ou ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer procedimento que esteja de acordo com os termos deste contrato;

6.6 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

6.6 Indicar um servidor como seu Representante para acompanhamento do Contrato após a assinatura, bem como indicar três Gestores do Contrato, a quem competirá o gerenciamento da execução do ajuste durante toda a sua vigência.

6.7 A medição do serviço prestado será de responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE, realizada por meio do gestor da unidade escolar.

6.7.1 No que diz respeito à medição do serviço prestado, caberá a CONTRATANTE:

a. Assinar a medição final do serviço e os documentos fiscais para pagamento da CONTRATADA:
b. Atestar mensalmente a execução e a qualidade dos serviços prestados, indicando qualquer ocorrência havida no período, se for o caso, em processo próprio, onde será juntada a Nota Fiscal Fatura a ser apresentada pela CONTRATADA, para fins de pagamento.

CLÁUSULA SETIMA:
DO PAGAMENTO

7.1 Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos e as medições mensais, mediante apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is) ou nota(s) fiscal(is)/fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, acompanhada, quando for o caso, do recolhimento do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza do mês de competência, descontados os eventuais débitos da CONTRATADA, inclusive os decorrentes de multas.

7.1.1 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data em que for atestada a medição final da prestação mensal de serviços.

7.1.2 Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

7.1.3 Caso venha a ocorrer atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Administração, a CONTRATADA terá direito à aplicação de compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05/01/2012.

7.2 A CONTRATADA deverá apresentar as notas fiscais seguindo os valores unitários por tipo de refeição de acordo com a Proposta de Preços apresentada no procedimento licitatório, para os serviços e para os gêneros, que corresponda ao quantitativo apurado na medição final atestada pela CONTRATANTE.

7.2.1 A CONTRATADA deverá emitir duas ou três notas fiscais, seguindo a instrução da CONTRATANTE, a saber:

7.2.1.1 Uma nota fiscal referente à medição dos serviços prestados, com o desconto da glosa apurada pelo Instrumento de Medição de Resultados, quando aplicável.

7.2.1.2 Uma ou duas notas fiscais referente à medição dos serviços prestados, correspondente ao valor dos gêneros alimentícios, de acordo com as refeições servidas e instruções da CONTRATANTE, que determinará os valores, de forma que o valor de cada nota fiscal seja compatível com o planejamento orçamentário e fonte de recurso (municipal ou federal) usada para o pagamento da CONTRATADA.

7.2.1.2.1 Do valor referente à medição dos serviços prestados, correspondente ao valor dos gêneros alimentícios, poderão ser abatidos, quando aplicável, os valores dos gêneros da agricultura familiar, adquiridos pela CONTRATANTE por Chamadas Públicas (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009), devidamente atestados como recebidos pela CONTRATADA para uso no preparo dos cardápios da alimentação escolar.

7.2.1.2.2 O valor unitário, usado como referência para o cálculo do desconto dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, adquiridos pela CONTRATANTE, será o constante na "**Planilha de Preços Unit Dos Alimentos**" do **Anexo III**: **Proposta de Preços com Demonstrativo de**

Formação de Preço (DFP), preenchido com preços dos itens do plano alimentar e entregue pela CONTRATADA junto com sua proposta de preço para participação no certame.

7.2.2 A critério da CONTRATANTE, poderão ser fornecidos alimentos da agricultura familiar, em caráter suplementar (que não serão usados no preparo do cardápio obrigatório, mas em adição a ele), que não serão abatidos da CONTRATADA.

7.3 No caso de prestadores de serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, deverá ser apresentada prova de inscrição no CPOM – Cadastro de Empresas Fora do Município, da Secretaria Municipal de Finanças, nos termos dos artigos 9º-A E 9º-B da Lei Municipal nº 13.701/2003, com redação da Lei Municipal nº 14.042/05 e artigo 68 do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09.

7.4 Não sendo apresentado o cadastro mencionado no subitem anterior, o valor do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, incidente sobre a prestação de serviços objeto do presente, será retido na fonte por ocasião de cada pagamento, consoante determina o artigo 9º-A e seus parágrafos 1º e 2º, da Lei Municipal nº 13.701/2003, acrescentados pela Lei Municipal nº 14.042/05, e na conformidade do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09 e da Portaria SF nº 101/05, com as alterações da Portaria SF nº 118/05.

7.5 Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.

7.6 A CONTRATADA deverá apresentar, a cada pedido de pagamento, os documentos a seguir discriminados, para verificação de sua regularidade fiscal perante os órgãos competentes:

a) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;

b) Certidão Negativa de Débitos relativa às Contribuições Previdenciárias e as de Terceiros – CND – ou outra equivalente na forma da lei;

c) Certidão negativa de débitos de tributos mobiliários do Município de São Paulo;

d) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

e) Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura devidamente atestada;

f) Folha de Medição dos Serviços;

g) Relação atualizada dos empregados vinculados à execução contratual;

h) Folha de frequência dos empregados vinculados à execução contratual;

i) Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;

j) Cópia do Protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);

k) Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;

l) Cópia da Guia quitada do INSS (GPS), correspondente ao mês da última fatura vencida;

m) Cópia da Guia quitada do FGTS (GRF), correspondente ao mês da última fatura vencida.

7.6.1 Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

7.7 Por ocasião de cada pagamento, serão feitas as retenções eventualmente devidas em função da legislação tributária.

7.8 A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista no subitem **7.6.1**, não impede o pagamento, porém será objeto de

aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.

7.9 O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente, no BANCO DO BRASIL S/A, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010, publicado no DOC do dia 22 de janeiro de 2010.

7.10 Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

7.11 Em caso de dúvida ou divergência, a gestão liberará para pagamento a parte inconteste dos serviços.

7.12 Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

CLÁUSULA OITAVA:
DO CONTRATO E DA EXTINÇÃO

8.1 O presente contrato é regido pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/21, do Decreto Municipal nº 62.100/2022 e das demais normas complementares aplicáveis

8.2. O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas no artigo 137 da Lei Federal 14.133/21.

8.3. A CONTRATANTE se reserva o direito de promover a redução ou acréscimo do ajuste, nos termos do art. 125 da Lei Federal 14.133/21.

8.4. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

8.5. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

8.6. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.7. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

CLÁUSULA NONA:
DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

9.1 A execução dos serviços será feita conforme o Termo de Referência, **Anexo I - Termo de Referência** do Edital da licitação que precedeu este ajuste, e dele faz parte integrante para todos os fins.

9.2 A execução dos serviços objeto deste contrato deverá ser atestada pelo responsável pela fiscalização, pela CONTRATANTE, atestado

esse que deverá acompanhar os documentos para fins de pagamento conforme **Cláusula Sétima**.

9.2.1 A fiscalização será exercida de acordo com o Decreto Municipal nº 62.100/22.

9.3 O objeto contratual será recebido consoante as disposições do artigo 140, da Lei Federal n° 14.133/21 e demais normas municipais pertinentes.

9.4 O objeto contratual será recebido mensalmente mediante relatório de medição dos serviços executados no mês emitido pela CONTRATADA, constando, eventual fator de glosa nos termos do IMR e descontos dos gêneros da agricultura familiar recebidos, atestado pela CONTRATANTE. O relatório deverá ser acompanhado de fatura ou nota-fiscal-fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho, para fins de pagamento.

9.5 O recebimento e aceite do objeto pela CONTRATANTE não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA por vícios de quantidade ou qualidade dos serviços, materiais ou disparidades com as especificações estabelecidas no **Anexo I - Termo de Referência**, verificadas posteriormente.

CLÁUSULA DÉCIMA:
DAS PENALIDADES

10.1 Com fundamento no Art. 156, incisos I a IV, da Lei nº 14.133/21 e Seção XI do Decreto Municipal nº 62.100/21, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, **ou juntamente com as multas definidas no item 10.2**, com as seguintes sanções e procedimentos, previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21:

a. advertência;
b. impedimento de licitar e contratar; ou
c. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.1.1 As penalidades são independentes e a aplicação de uma não

exclui a de outras, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

10.2 No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:

10.2.1 Multa diária por atraso no atendimento da ordem de serviço para início da execução dos serviços contratados, pelo período máximo de 20 (vinte) dias: 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor contratual.

10.2.2 A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.

10.2.3 Multa por descumprimento de cláusula contratual, quando a conduta da CONTRATADA não constituir infração contratual constante das cláusulas **10.3 a 10.27**: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.

10.2.4 Multa pela inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela não executada do contrato.

10.2.5 No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 10% (dez por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

10.2.6 Nos casos em que não for possível a valoração da parcela não executada do contrato, o percentual de 20% (vinte por cento) a que se refere o item **10.4** deverá incidir sobre o valor do faturamento da CONTRATADA ao longo de todo o período em que persistir o inadimplemento contratual.

10.2.7 Multa pela inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual.

10.2.7.1. No caso de inexecução total do contrato, caberá, ainda, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 3 (três) anos, a critério da Prefeitura.

10.2.8 Multa por descumprimento de cláusula contratual relacionada à manutenção documental das condições de habilitação: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o faturamento mensal do período em que persistir a inadequação.

10.3 Para fins de cálculo de multa decorrentes do descumprimento das disposições deste instrumento nos dias em que não houver faturamento, será considerado, como base para o cálculo, o faturamento do dia útil mais próximo ao da ocorrência, preferencialmente no mesmo mês de medição dos serviços.

10.3.1 Caso o dia sem faturamento esteja intercalado entre dois outros dias úteis com faturamento, será considerado o faturamento do dia subsequente ao da ocorrência como base para o cálculo da multa.

Penalidades decorrentes da reincidência em não conformidades na prestação do serviço, apuradas por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

10.4 Multa quando a CONTRATADA exceder a tolerância na reincidência de não conformidade dos indicadores de qualidade, de acordo com os parâmetros do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), **Anexo XXII** do Edital que precedeu este ajuste, na mesma unidade escolar, em dias distintos de prestação de serviço e dentro do mesmo período de medição (mensal):

10.4.1 **0,5%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência de não conformidade no cumprimento do cardápio estabelecido.

10.4.2 **0,5%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência de não conformidade no cumprimento do cardápio para dieta especial estabelecido.

10.4.3 **1,0%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência de preparo inadequado da receita (não conformidade com o receituário/orientações do fabricante).

10.4.4 **1,0%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência na apresentação inadequada do alimento ou uso de utensílio inadequado para consumo da alimentação ou alimento servido em temperatura inadequada para consumo ou consistência do alimento inadequada ou em desacordo com orientações da Codae e manual de consistência.

10.4.5 **1,5%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência da não conformidade na falta de oferta de 1 (um) dos itens previstos no cardápio do dia para cada tipo de alimentação.

10.4.6 **1,5%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência da não conformidade na falta de oferta de 1 (um) dos itens previstos no cardápio da dieta especial para cada tipo de alimentação.

10.4.7 **1,5%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência da não conformidade no porcionamento e/ou per capita dos alimentos oferecidos.

10.4.8 **2,0%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência da não conformidade no fornecimento de alimentos com

validade vencida, impróprios para consumo ou com aspecto de deterioração.

10.4.9 **2,0%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência da não conformidade na falta de oferta de 2 (dois) ou mais itens previstos no cardápio do dia para cada tipo de alimentação.

10.4.10 **2,0%** sobre o faturamento mensal da unidade escolar em referência, quando a Contratada ultrapassar o limite definido no IMR para a reincidência da não conformidade na falta de oferta de 2 (dois) ou mais itens previstos no cardápio da dieta especial para cada tipo de alimentação.

Ocorrências consideradas gravíssimas (multa sobre o faturamento diário da unidade escolar):

10.5 Multa de **15%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer tipo de alimentação estabelecida pela CODAE, para o total ou parte dos alunos do período, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

Ocorrências consideradas GRAVES (multa sobre o faturamento diário da unidade escolar):

10.6 Multa de **6,5%** sobre o faturamento diário quando: a) não houver lixeira com tampa e pedal na cozinha/lactário; b) não houver lixeira para descarte de papel utilizado na secagem das mãos na cozinha/lactário; c) houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado e/ou lixeira com higiene inadequada; d) houver lixeira em mau estado de conservação; e) houver lixeira com altura superior aos locais de manipulação de alimentos e/ou disposta de forma a propiciar a contaminação cruzada.

10.7 Multa de **6,5%** sobre o faturamento diário quando: a) não armazenar o resíduo de óleo utilizado na fritura em recipiente plástico higienizado e com tampa b) quando reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção para acondicionamento do óleo utilizado na fritura

c) reutilizar o óleo da fritura em outras preparações; d) não identificar o recipiente utilizado para armazenar o resíduo de óleo destinado a descarte; e) quando não realizar o descarte do óleo em pontos de coleta próprios para essa finalidade;

10.8 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando faltar nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, ou quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do nutricionista responsável (RT) pelo serviço na unidade educacional;

10.9 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando: a) o nutricionista responsável (RT) deixar de visitar a unidade educacional que estiver sob sua responsabilidade na frequência mínima estabelecida; b) quando o nutricionista responsável (RT) deixar de apresentar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos; c) quando o nutricionista responsável (RT) exercer funções contratualmente incompatíveis em relação àquelas consideradas atribuições do nutricionista responsável RT.

10.10 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando faltar empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade.

10.11 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA utilizar mão de obra (cozinheiro escolar e nutricionista responsável RT) inadequada em relação à competência técnica.

10.12 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não trocar/repuser mão de obra sempre que necessário.

10.13 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando algum dos empregados da CONTRATADA prestar serviço sem utilizar EPI completos em atividades obrigatórias ou utilizá-los inadequadamente.

10.14 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando algum dos empregados da CONTRATADA prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de higiene ou utilizar o uniforme/EPI fora das dependências da cozinha/despensa/lactário.

10.15 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não apresentar e não mantiver na unidade escolar, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de cada um de seus empregados (conforme legislação vigente).

10.16 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a legislação vigente), no que diz respeito à condição de saúde na data em que estiver trabalhando

10.17 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a legislação vigente), no que diz respeito a higiene pessoal e higienização das mãos.

10.18 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando algum empregado dos fornecedores/prestadores de serviço/manipuladores da CONTRATADA proceder de forma a colocar em risco a sanidade do local.

10.19 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando armazenar inadequadamente, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas, os alimentos perecíveis refrigerados/congelados.

10.20 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando fornecer/estocar a) alimentos não homologados; b) alimento em desacordo com as especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento.

10.21 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando estocar alimento com prazo de validade vencido, impróprio para consumo ou inadequado em relação a qualquer outra aptidão para o consumo.

10.22 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando faltar insumos

diversos para a eficiente prestação do serviço.

10.23 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando utilizar produtos não registrados/notificados no Ministério da Saúde.

10.24 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando: a) não realizar, de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza das dependências e dos mobiliários da unidade escolar (cozinha, lactário e despensa); b) mantiver ralos/ guichês de distribuição abertos quando fora de uso; c) mantiver portas de acesso/janelas abertas durante a realização das atividades.

10.25 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não realizar, de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos utensílios de mesa e/ou cozinha.

10.26 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não realizar, de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos equipamentos de cozinha/lactário.

10.27 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não efetuar o descongelamento de alimentos em conformidade com as normas estabelecidas na legislação vigente e no Manual de Boas Práticas.

10.28 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando algum dos empregados da CONTRATADA: a) prestar serviço sem proteger as mãos com luvas descartáveis, nas situações em que seu uso é obrigatório, de acordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas; b) utilizar as luvas descartáveis inadequadamente; c) não realizar a troca das luvas descartáveis ao mudar de atividade.

10.29 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) não estabelecer o adequado controle de tempo e

temperatura das preparações (inclusive o preenchimento da respectiva planilha) após o preparo e até o momento final de distribuição, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas; b) utilizar e/ou armazenar alimentos que foram manipulados após o preparo e/ou foram mantidos em condições inadequadas de tempo, temperatura e acondicionamento, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

10.30 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não estabelecer o adequado controle de temperatura dos equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), em desconformidade com MBP e legislação vigente.

10.31 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não executar as atividades nas dependências da cozinha/despensa/lactário deforma a evitar a contaminação cruzada.

10.32 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA deixar de prestar algum suporte logístico relacionado ao abastecimento de alimentos ou materiais.

10.33 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) deixar de realizar reparos de mobiliários necessários à eficiente prestação do serviço; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR), referente a providências quanto à execução dos serviços de reparos de mobiliário.

10.34 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) deixar de realizar manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR) referente a providências quanto à execução dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.

10.35 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando faltar equipamentos de cozinha/lactário devido à falta de seu fornecimento.

10.36 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) deixar de realizar os serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR), referente a providências quanto à execução dos serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário.

10.37 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) não mantiver o "Receituário Padrão" e/ou o "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar" disponíveis na cozinha; b) quando o "Receituário Padrão" e/ou o "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar" não estiverem devidamente atualizados e organizados, de acordo com as revisões/erratas efetuadas.

10.38 Multa de **7,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto contratado.

10.39 Multa de **8,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não realizar, de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização dos alimentos.

Ocorrências consideradas MODERADAS (sobre faturamento diário da unidade escolar):

10.40 Multa de **6%** sobre o faturamento diário quando: a) os insumos apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço; b) os insumos forem utilizados inadequadamente; c) os insumos não forem corretamente identificados, de forma a permitir sua rastreabilidade em conformidade com o Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

10.41 Multa de **6%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) não coletar e/ou não armazenar amostras dos alimentos prontos e servidos aos alunos, inclusive dos alimentos de dieta especial, de acordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas; b) não preencher as

planilhas de rastreabilidade para os alimentos industrializados e de dieta especial, estabelecidas neste instrumento.

10.42 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando algum dos empregados da CONTRATADA entrar nas dependências da cozinha/despensa/lactário ou prestar serviço sem o uniforme completo.

10.43 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando algum dos empregados da CONTRATADA prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de uso (rasgados, furados).

10.44 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo durante o recebimento de alimentos na unidade (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), de acordo com o Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

10.45 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade durante o recebimento dos alimentos e materiais, durante realização de serviços por prestador ou durante a execução de atividades por parte da CONTRATADA.

10.46 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA armazenar os alimentos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;

10.47 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) deixar de identificar os alimentos, após sua abertura, conforme Manual de Boas Práticas, ou ainda estes apresentarem problemas de identificação em sua embalagem primária; b) deixar de identificar os alimentos em processo de pré-preparo/preparo, conforme legislação vigente e Manual de Boas Práticas; c) deixar de identificar os alimentos em processo de descongelamento, conforme legislação vigente e Manual de Boas Práticas; d) deixar de identificar alimentos pertencentes aos funcionários da empresa; e) identificar incorretamente os alimentos.

10.48 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA estocar insumos, materiais de higiene, de limpeza e diversos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

10.49 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação à rotina de horários pré-determinados pela CONTRATANTE.

10.50 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA transportar inadequadamente a alimentação.

10.51 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA fornecer a alimentação escolar para pessoas diversas que não sejam alunos regularmente matriculados na unidade educacional, exceto em casos autorizados pela CONTRATANTE para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde etc.).

10.52 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando faltar utensílios de mesa ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço.

10.53 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando faltar utensílios de cozinha ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

10.54 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando faltar mobiliário de cozinha/despensa/lactário devido à falta de seu fornecimento.

10.55 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando não utilizar o lactário disponível nos CEIs para a) elaboração e distribuição de fórmulas lácteas infantis, oferecidos às crianças com até 1 (um) ano de idade e de leite integral servido na mamadeira ou copo de transição para crianças com idade superior a 1 (um) ano que não tenham completado a transição para caneca; b) higienização e armazenamento de utensílios das crianças com até 1 (um) ano de idade (frascos de mamadeira e seus acessórios e copos

de transição).

10.56 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando não realizar adequadamente os procedimentos de recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição do leite materno.

10.57 Multa de **5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA deixar de elaborar o inventário de utensílios de mesa e de cozinha, equipamentos e mobiliários de cozinha, no início, anualmente e no término do contrato, e sempre que houver reposição/substituição dos mesmos.

10.58 Multa de **4%** sobre o faturamento diário quando: a) algum empregado dos fornecedores e prestadores de serviço da CONTRATADA entrar na cozinha para efetuar entregas/serviços sem avental e touca para proteger os cabelos; b) algum empregado de seus fornecedores e prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas/serviços sem equipamento de proteção adicional, conforme determinado por protocolos de saúde específicos.

Ocorrências consideradas LEVES (sobre faturamento diário da unidade escolar):

10.59 Multa de **2,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não transferir o funcionário com vínculo familiar na unidade educacional em que se promove a prestação de serviços, no prazo de 48 horas após a solicitação da direção.

10.60 Multa de **2,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não mantiver, junto à direção da unidade e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra (incluindo funcionários volantes) e seus Nutricionistas (RT), contendo o horário de trabalho atualizado e telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

10.61 Multa de **2,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA deixar de expor, durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento constante no **Anexo XIV -Plano Alimentar**.

10.62 Multa de **2,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA: a) deixar de afixar o cardápio publicado atualizado, nas áreas da cozinha e lactário da unidade escolar; b) deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso na cozinha e lactário, a relação de alimentos substitutos, termo de responsabilidade e demais orientações para atendimento das dietas especiais.

10.63 Multa de **2,5%** sobre o faturamento diário quando não houver cartaz orientativo para higienização de mãos afixado próximo à pia destinada para tal atividade.

10.64 Multa de **2,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não utilizar os utensílios de cozinha, conforme o padrão de qualidade definido no Manual de Boas Práticas e especificações estabelecidas no Termo de Referência que precedeu este ajuste.

10.65 Multa de **2,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não cumprir outras obrigações previstas no Manual de Boas Práticas e legislação vigente, não especificadas em outras cláusulas de penalidades.

10.66 Multa de **3,5%** sobre o faturamento diário quando a CONTRATADA não efetuar o adequado preenchimento das planilhas de controle (exceto planilhas de controle de tempo e temperatura das preparações, de recebimento de alimentos e de temperatura dos equipamentos) previstas no Manual de Boas Práticas e estabelecidas em legislação sanitária vigente.

Ocorrências consideradas GRAVÍSSIMAS (sobre faturamento mensal do lote):

10.67 Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento mensal obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, no seguinte caso:

10.67.1. Multa de **15%** sobre o faturamento mensal do lote quando a CONTRATADA deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço, que caracterize desabastecimento total de gêneros alimentícios, e/ou de insumos e/ou ausência de mão de obra, em mais de 50% das unidades educacionais atendidas.

Ocorrências consideradas GRAVES (sobre o faturamento mensal):

10.68 Multa de **7,5%** sobre o faturamento mensal quando a CONTRATADA deixar de nomear um nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no ato da assinatura do contrato, ou quando necessária a substituição do profissional.

10.69 Multa de **7,5%** sobre o faturamento mensal quando a CONTRATADA deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no ato da assinatura do contrato;

10.70 Multa de **7,5%** sobre o faturamento mensal quando a CONTRATADA não adaptar o “Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar” e/ou o “Receituário Padrão”, revisados e autorizados pela CONTRATANTE, no prazo determinado;

10.71 Multa de **7,5%** sobre o faturamento mensal quando a CONTRATADA não distribuir, no prazo determinado, o “Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar” e/ou o “Receituário Padrão” às unidades educacionais;

10.72 Multa de **7,5%** sobre o faturamento mensal quando a CONTRATADA não entregar, ao término do contrato, os utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou equipamentos nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.

Ocorrências consideradas MODERADAS (sobre o faturamento mensal):

10.73 Multa de **5%** sobre o faturamento mensal quando, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

Ocorrências consideradas LEVES (sobre o faturamento mensal):

10.74 Multa de **2,5%** sobre o faturamento mensal quando a CONTRATADA não entregar à CONTRATANTE, no prazo determinado, relação contendo cada unidade que recebeu o “Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar” e/ ou o “Receituário Padrão”, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n° do Registro Funcional ou Registro Geral).

10.75 Multa de **2,5%** sobre o faturamento mensal quando deixar de entregar à CONTRATANTE, o cálculo do valor nutricional, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE.

10.76 Se, por qualquer meio, independentemente da existência de ação judicial, chegar ao conhecimento do gestor do contrato uma situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, tais como salários, vale-transporte, vale-refeição, seguros, entre outros, previstos em lei ou instrumento normativo da categoria e constantes na planilha de composição de custo, caberá a autoridade apurá-la e, se o caso, garantido o contraditório, aplicar à CONTRATADA multa de **20%** (vinte por cento), sobre o valor da parcela não executada, pelo descumprimento de obrigação contratual e, persistindo a situação, o contrato será rescindido.

10.77 Havendo comunicação de desinteresse da CONTRATADA em prorrogar o contrato após o prazo previsto no item **3.1.1** deste Contrato, estará sujeita à multa de:

a. **5%** do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 60º e o 89º dia antes do término do contrato;

b. **10%** do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 20º e o 59º dia antes do vencimento do contrato;

c. **15%**do valor do contrato, se ocorrida a comunicação a partir do 19º dia antes do vencimento do contrato até o seu termo.

10.78 A aplicação da multa não ilide a aplicação das demais sanções previstas no item **10.2**, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.

10.79 O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

10.79.1 Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.

10.79.2 Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05

(cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.

10.79.3 Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

10.79.4 Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da CONTRATANTE.

10.80 Caso haja rescisão do contrato, o mesmo atrai os efeitos previstos no artigo 139, incisos I e IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

10.81 Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos nele fixados.

10.81.1 No ato do oferecimento de recurso deverá ser recolhido o preço público devido, nos termos do que dispõe o artigo 17 do Decreto nº 51.714/2010.

10.82 A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA será notificada, nos casos de desconformidades sujeitas a prazo de adequação, mediante Notificação de Manutenção e Reparo, de acordo com o item **5** do **Anexo X** (Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado) do Edital que antecedeu a celebração deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:
DA GARANTIA

11.1 Para execução deste contrato, conforme previsto no item **4.2.3** do **Anexo I - Termo de referência** do Edital que antecedeu a celebração deste ajuste, será prestada garantia no valor de R$ valor da garantia., correspondente ao importe de 5 % (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, sob a modalidade modalidade da garantia artigo 96, § 1°, da Lei Federal n° 14.133/21, observado o quanto disposto na Portaria SF nº 338/21.

11.1.1 As garantias e seus reforços se destinam à satisfação de créditos

da CONTRATANTE não solvidos espontaneamente pela CONTRATADA.

11.1.2 A garantia exigida pela Administração poderá ser utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato, inclusive nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM, e/ou de multas aplicadas à empresa CONTRATADA.

11.1.2.1 A garantia prestada suportará os ônus decorrentes do inadimplemento das obrigações contratuais, inclusive os débitos trabalhistas e previdenciários, respondendo, também, pelas multas impostas pelo órgão ou entidade municipais, independentemente de outras cominações legais.

11.1.3 O não pagamento espontâneo da CONTRATADA de seus débitos para com a CONTRATANTE, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, ensejará o desconto do valor da garantia prestada pela CONTRATADA.

11.1.3.1 Ocorrendo o desconto de créditos da CONTRATANTE da garantia prestada, caberá à CONTRATADA, no prazo de 5 dias, repor o valor da garantia, sob pena de inadimplemento contratual.

11.2.1 Sempre que o valor contratual for aumentado ou o contrato tiver sua vigência prorrogada, a CONTRATADA será convocada a reforçar a garantia, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre à mesma percentagem estabelecida, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela Contratada durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela CONTRATANTE.

11.2.1.1 Caso a CONTRATADA não reforce a garantia no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, como disposto na cláusula supra, será configurado inadimplemento contratual, ensejando a aplicação da penalidade estabelecida na cláusula **10.2.3** deste contrato.

11.3 A garantia poderá ser substituída na data de renovação ou de aniversário, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no artigo 96, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21, desde

que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e em tempo hábil para que nenhum período fique descoberto.

11.4 Por ocasião do encerramento do contrato, o que restar da garantia da execução do contrato e seus reforços serão liberados ou restituídos após a liquidação das multas aplicadas, ou após a dedução de eventual valor de condenação da CONTRATADA.

11.4.1 A garantia prestada deverá ser retida, mesmo após o término da vigência do contrato, até o ateste do cumprimento de todas as obrigações contratuais ou quando em curso ação trabalhista, tendo como fundamento a prestação de serviços durante a execução do respectivo contrato administrativo, movida por empregado da CONTRATADA em face da Administração Municipal, bem como o contrato poderá prever a utilização do valor da garantia contratual retida como depósito judicial, se ainda não garantido o juízo pelo contratado.

11.4.1.1 A garantia contratual será devolvida após a lavratura do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, mediante requerimento da CONTRATADA, que deverá vir acompanhado de comprovação, contemporânea, da inexistência de ações distribuídas na Justiça do Trabalho que possam implicar na responsabilidade subsidiária do ente público, condicionante de sua liberação, nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM.

11.5 A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 180 dias, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM.

11.5.1 A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de São Paulo em quaisquer das hipóteses previstas no Edital que precedeu este ajuste.

11.5.1.1 Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá

prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

11.5.1.2 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 5 dias úteis após a assinatura do contrato, prorrogada por igual período pela CONTRATANTE somente quando for aceita a justificativa para tal, apresentada pela interessada.

11.5.1.3 O não cumprimento do disposto nas cláusulas supra configura-se inadimplementos contratual na forma do artigo 58, § 3º da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

12.1 Consideram-se "informações confidenciais" os dados desenvolvidos ou adquiridos pelas partes cuja divulgação ou utilização não autorizada por qualquer delas prejudique uma ou a outra.

12.2 As partes deverão tratar sigilosamente todas as informações confidenciais, produtos e materiais que as contenham, não podendo ser copiados ou reproduzidos, publicados, divulgados ou de outra forma colocados à disposição, direta ou indiretamente, de qualquer pessoa, a não ser empregados, agentes ou contratados da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA que deles necessitem para desempenhar as suas funções, sendo que, para tanto, seja devido o consentimento prévio do CONTRATANTE, mediante comunicação da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

13.1 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – **Lei Geral de Proteção de Dados**, do Decreto Municipal nº 59.767/2020 e da INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 52, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2022 , e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pela CONTRATANTE ou colhidos para a execução contratual, a respeito da Lei de Proteção de Dados, considerando solicitação realizada pela Assessoria

Jurídica, em processos deste Núcleo.

13.2 É vedado à CONTRATADA a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, devendo em caso de acesso não autorizado ou de outras intercorrências, a CONTRATADA comunicar a CONTRATANTE para adoção das providências dispostas na Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

13.3 A CONTRATADA se compromete a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, em especial os dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:
DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

14.2 Todas as comunicações, avisos ou pedidos, sempre por escrito, concernentes ao cumprimento do presente contrato, serão dirigidos aos seguintes endereços:

CONTRATANTE: endereço da Contratante.

CONTRATADA: endereço da Contratada.

14.3 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.

14.4 Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste termo de contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes,

bem como de todas as condições gerais e peculiares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.

14.5 A Administração reserva-se o direito de executar através de outras contratadas, nos mesmos locais, serviços distintos dos abrangidos na presente contratação.

14.6 A CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14.7 A Contratada, caso solicitado, deverá, no ato da assinatura deste instrumento, apresentar todos os documentos atualizados exigidos pelo item **14.2** do Edital que precedeu este contrato, assim como a relação (contendo nome e nº de registro no CRN-3) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RTs) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, como consta no item **5.83.3** do Termo de Referência.

14.8 Ficam fazendo parte integrante deste instrumento, para todos os efeitos legais, o Edital da licitação que deu origem à contratação, com seus Anexos, Proposta da CONTRATADA e a ata da sessão pública do Pregão sob fls folha e folha do processo administrativo nº nº do processo.

14.9 O presente ajuste, o recebimento de seu objeto, suas alterações e rescisão obedecerão ao Decreto Municipal n.º 62.100/22, a Lei Federal n° 14.133/21 e demais normas pertinentes, aplicáveis à execução dos serviços e especialmente aos casos omissos.

14.10 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação,

compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo os princípios jurídicos aplicáveis e as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, na Lei Municipal 13.278/2002 e no Decreto Municipal n.º 62.100/2022, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:
DO FORO

16.1 Fica eleito o foro desta Comarca para todo e qualquer procedimento judicial oriundo deste Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.

E para firmeza e validade de tudo quanto ficou estabelecido, lavrou-se o presente termo de contrato, em 03 (três) vias de igual teor, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado e rubricado pela parte CONTRATANTE e duas testemunhas presentes ao ato.

São Paulo, dia.de mês. de ano.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo VIII - Listagem de Insumos, Materiais e Uniformes

1. Insumos

- etiquetas
- fósforo ou acendedor automático para fogão
- gás de cozinha
- saco de papel, confeccionado em material próprio para contato com alimentos para acondicionamento de lanche
- saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra
- saco plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino) próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos
- papel toalha para uso na cozinha (próprio para contato com alimentos/fritura)
- papel alumínio/papel filme celulose

NOTA: Não é permitido o uso de descartáveis (exceto saco de papel para lanche) para a distribuição de alimentos. Em situações emergenciais (como falta de água), poderá ser autorizado pela Contratante o uso de descartáveis biodegradáveis.

2. Materiais de higienização

- balde plástico
- detergente
- escova para higienização de frascos de mamadeiras e acessórios (preferencialmente colorida)
- escova para limpeza geral
- esponja dupla face
- fita reagente para verificação da presença de cloro ativo
- insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (ex: esponja de material não abrasivo)
- pá para lixo (~~todos com~~ corpo e cabo em plástico resistente ou alumínio)
- pano descartável
- refil para rodo
- rodo
- rodo para pia
- saco alvejado para limpeza de piso
- saneante para hortifrutícolas

- saneante para objetos e superfícies
- saneante para uso em lactário

3. Materiais Diversos

- bocais de torneira com chuveiros dispersantes
- borrifador plástico
- dispensador fixo ou móvel para álcool gel
- escada (4 degraus)
- porta papel toalha
- ralo para pia
- recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo
- recipiente plástico para sabonete líquido
- saco de lixo
- saco plástico transparente para proteção de vassouras e rodos
- tesoura em inox 4 polegadas para corte de embalagem

4. Materiais de Higiene para a Mão de Obra

- gel antisséptico (álcool gel 70º)
- luva descartável
- papel higiênico
- papel toalha não-reciclado
- sabonete antisséptico
- sabonete líquido para lavagem de mãos

5. Uniformes

A mão de obra da Contratada deverá receber, **sem nenhum ônus**, uniformes completos, especificados para o desempenho das funções, sem bolsos acima da cintura, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, contendo, no mínimo, os itens da Lista de Uniformes a seguir:

- aventais de frente de tecido
- blusas
- blusas de frio confeccionada em malha, moletom ou outro material que não ofereça risco de contaminação
- calçados totalmente fechados e antiderrapantes

- calças
- rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca.

NOTA: A critério da Contratada, o uniforme poderá conter o seu logotipo.

UNIFORME PARCIAL RESERVA:

- avental e touca para proteção dos cabelos, confeccionados em material descartável.

NOTA: A Contratada deverá fornecer uniforme parcial reserva para qualquer pessoa que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, a ser descartado após o uso.

6. Equipamentos de Proteção Individual

Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, contendo, no mínimo, os itens da lista da seguir

- aventais de PVC
- luvas (de cano longo) de látex ou borracha ou nitrílica para proteção contra agentes químicos
- luvas de malha de aço
- luvas térmicas que protejam mão e antebraço

NOTAS

É facultada à Contratada utilizar botas de borracha para a realização de atividades que envolvam grande quantidade de água) e luva de material resistente para o corte de vegetais.

Em caso da confirmação de surtos, epidemias e pandemias, deverá ser fornecida qualquer peça de uniforme ou EPI específico para proteção do funcionário (ex: máscara facial).

A Contratada deverá, ainda, fornecer outros materiais ou insumos que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo IX - Ficha de identificação dos produtos (FIP)

Ficha de identificação dos produtos (FIP)				
Contratada				
Unidades a que se destina:				
Produto para atendimento de dieta especial	Sim	( )	Não	( )
	Se **Sim**, qual/ quais?			
Nome do Produto:				
Marca:				
Fabricante:				
Componentes do Produto: *Transcrever Idêntico ao rótulo*				
O produto contém ou pode conter ingredientes/ aditivos alergênicos? *Relacionar conforme dispõe a RDC Anvisa nº 26, de 02/07/15*	Sim	( )	Não	( )
O produto contém lactose? *Indicar conforme a RDC Anvisa nº 136, de 08/02/17*	Sim	( )	Não	( )
Informação nutricional *Transcrever Idêntico ao rótulo*				
Tipo / Classe / Grupo / Subgrupo *Somente no caso de grãos*				
Nº de registro do produto no órgão competente *Para produtos de origem animal, sucos, fórmulas infantis, e outros, se for o caso*				

Ficha de identificação dos produtos (FIP)			
Peso líquido na embalagem primária			
Prazo de validade			
Condições de conservação do produto na unidade educacional	( ) temperatura ambiente	( ) resfriado	( ) congelado
IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕES DA FIP			
Nome:			
Habilitação profissional			
Nº do registro no órgão de habilitação profissional			
Data			
Assinatura			

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo X - Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado

Objetivo: Acompanhar e controlar a execução do serviço de alimentação contratado para atender às necessidades do Programa de Alimentação Escolar.

Procedimentos para o Acompanhamento e Controle da Prestação do Serviço de Alimentação Terceirizado, no Programa de Alimentação Escolar da PMSP:

No acompanhamento e controle da prestação do serviço terceirizado de alimentação, como parte de ***procedimentos administrativos e operacionais de manutenção*** do Programa de Alimentação Escolar, serão efetuados adotando-se os seguintes procedimentos:

1. Nas ações de inspeção do serviço, realizadas pelos nutricionistas supervisores, serão comparados os procedimentos empregados na sua prestação, com cada cláusula técnica firmada, verificando, assim, o seu cumprimento ou descumprimento em relação ao contrato.
    a. Nos casos em que o acompanhamento de determinada cláusula demandar operações ou análises técnicas mais complexas, poderá ser efetuado o acompanhamento apenas das cláusulas que destas não necessitarem.
2. O acompanhamento do **"lote"**, ou seja, do conjunto de unidades agregadas conforme a divisão de lotes do **Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria** Regional de Educação será realizado da seguinte forma:
    a. **Acompanhamento total:** O acompanhamento de 100% (cem por cento) das unidades do lote, será realizado sempre que houver extrema necessidade para a gestão do contrato, e na ocorrência de situações de risco à saúde ou prejuízo decorrente da forma de medição do serviço.
    b. **Acompanhamento por amostragem:** O acompanhamento, por amostragem, das unidades do lote, será realizado como rotina, de acordo com uma amostra escolhida aleatoriamente, com tamanho (número de unidades) baseado na norma NBR 5426/1985, da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas - Tabela 1, e observados os seguintes critérios:

3. **Nível de Acompanhamento:** O nível de acompanhamento fixa a relação entre o número de unidades atendidas (tamanho do lote) e o número de unidades da amostra a serem acompanhadas (tamanho da amostra).
    a. Salvo indicação em contrário, será sempre adotado o acompanhamento **Nível II.**
4. **Planos de Amostragem:**

Tabela 1: Identificação do Nº Mínimo de Unidades a Fiscalizar a cada Período de Medição do Serviço (Nível II)

Nº. de Unidades do Lote	**Nº. Mínimo de Unidades a Fiscalizar a Cada Período de Medição do Serviço (Amostragem)**
2 a 8	2
9 a 15	3
16 a 25	5
26 a 50	8
51 a 90	13
91 a 150	20
151 a 280	32
281 a 500	50

5. **Controle do Acompanhamento da Prestação do Serviço:**
    a. Para a aplicação do conceito de acompanhamento da qualidade da prestação do serviço, o setor responsável pelo acompanhamento da execução da prestação do serviço, deverá:
        i. Manter um controle do acompanhamento da prestação do serviço pela empresa.
        ii. Estabelecer o histórico do desempenho da prestação do serviço pela empresa, no qual constem todas as ocorrências registradas pelas unidades que recebem tal serviço.
        iii. Por meio do setor de Supervisão da CODAE serão realizadas as inspeções de acompanhamento do serviço por amostragem,

verificando se o mesmo está sendo prestado em conformidade com o contrato.

b. Emitir relatório com a análise e conclusão dos resultados da visita de inspeção.
c. Providenciar, caso haja não conformidade na prestação do serviço, a retenção do pagamento (glosa) e/ou aplicação de penalidades (sanção e multa) contratuais junto à empresa:
d. Adotar as providências cabíveis junto aos setores competentes da Codae.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XI - Termo de responsabilidade e de assunção sobre as condições das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes às unidades educacionais

À

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

REF. Pregão nº NNNN

A Empresa:			
Estabelecida na:			
Nº:		Complemento:	
Cidade:		Estado:	
CNPJ:			
Nome do Representante legal:			
Cargo do Representante legal:			
CPF		RG:	

A empresa, por seu representante legal acima qualificado, declara ter conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais integrantes do(s) lote(s)_____ e dos respectivos utensílios e equipamentos de cozinha, assim como da obrigatoriedade de, caso seja necessário, realizar adequações na cozinha, despensa e lactário, repor os utensílios e equipamentos e consertar os equipamentos.

São Paulo, _____

_____

X Nome [identificação do representante legal/procurador do licitante]

r

Observações:

d) Apresentar a declaração original.
e) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
f) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XII - Regulação da Gestão Compartilhada

Gestão Compartilhada como Estratégia para a Eficácia do Desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar com Serviço de Nutrição e Alimentação Contratado

Considerando que:

- a descentralização das ações estratégicas de acompanhamento e controle do Programa de Alimentação Escolar cria a condição facilitadora básica para a sua gestão compartilhada;
- a gestão compartilhada é importante ferramenta para promover e mensurar a eficácia do Programa de Alimentação Escolar;
- nas atividades de controle e acompanhamento do serviço de nutrição e alimentação contratado, diversos segmentos e profissionais têm participação e responsabilidade;
- para promover uma alimentação saudável no ambiente educacional, é imprescindível a adoção de ações de educação nutricional, com a participação dos profissionais envolvidos no cotidiano escolar;
- os maiores responsáveis pela eficácia e eficiência do desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar, são os segmentos nele envolvidos;

No quadro a seguir, é apresentada a rede de participantes, constituída para a gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar desenvolvido na PMSP, de acordo com suas competências e habilidades.

Participantes	Responsáveis	Forma de Atuação

SME	Fiscais de contrato	Decreto Municipal nº 62.100, de 27/12/2022 e atualizações:
		• Acompanhar e registrar as ocorrências relativas à execução contratual, informando à unidade responsável pela gestão de contratos aquelas que podem resultar na execução dos serviços diversa do objeto contratual, tomando as providências necessárias à regularização, por parte da contratada, das faltas ou defeitos observados;
		• Verificar se as quantidades e a qualidade dos serviços encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;
		• Manifestar-se formalmente, quando consultado, sobre a prorrogação, rescisão ou qualquer outra providência que deva ser tomada com relação ao contrato que fiscaliza;
		  ○ propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;
		  ○ exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

Participantes	Responsáveis	Forma de Atuação
	Diretores das Unidades Educacionais	Responsável pelo acompanhamento **diário** do Programa de Alimentação Escolar no âmbito da sua unidade educacional.
	Professores (docentes)	Desenvolvem projetos pedagógicos sobre educação nutricional, sob a orientação da CODAE, visando motivar e estimular o aluno na formação de um comportamento alimentar saudável e, assim, contribuir para a consecução dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar.
	Cogestores	Cada Cogestor é responsável pelo acompanhamento **sistemático** do Programa de Alimentação Escolar no âmbito da sua DRE.
	CODAE	CODAE DINUTRE: Estabelece diretrizes para atuação técnica das áreas
		CODAE Núcleo Supervisão: Realiza visitas técnicas à rede educacional, para fiscalização, com fundamento em **plano amostral e normas** pré-estabelecidas pelo órgão, de conformidade com a **ABNT.**[1]
		CODAE Núcleo de Assessoria: Realiza a análise dos apontamentos registrados e manifestação técnica para aplicação ou dispensa de penalidades, incluindo a análise dos recursos e ações judiciais interpostos.
		CODAE Necessidades Nutricioniais Específicas: Gerencia e autoriza o fornecimento de dietas especiais.
		CODAE Pesquisa e Desenvolvimento: Define o padrão de qualidade dos alimentos, homologa produtos e realiza a análise de qualidade, entre outros.
		CODAE Qualidade em Educação Alimentar: Coordena o desenvolvimento de receitas e ações junto às unidades
		CODAE Gestão de Terceirizadas: Elabora cardápios, analisa as solicitações de troca de cardápio pela empresa, entre outros. Gerencia os contratos do ponto de vista técnico, com fundamento em normas técnicas e contratuais. Articula com os outros setores da CODAE, visando promover a qualidade do serviço. Realiza o contato rotineiro com a rede educacional, através de serviço de atendimento telefônico e via e-mail.
		CODAE Planejamento de Cardápios: Orienta sobre elaboração dos cardápios de acordo com as recomendações de órgãos externos e diretrizes da CODAE.
		CODAE DIFIR: Gerencia os contratos do ponto de vista financeiro, analisa e emite medição final mensal
		CODAE DICAE: Gerencia os contratos do ponto de vista administrativo
EMPRESA	Nutricionista e cozinheiros escolares	Realiza visitas técnicas **rotineiras** nas unidades com serviço de alimentação terceirizado, visando promover sua qualidade.
		Compromisso **profissional e legal** na execução de suas atividades, visando a qualidade dos serviços prestados pela empresa junto ao município, no Programa de Alimentação Escolar.
		Atividades técnicas, Responsabilidade Técnica, Parâmetros para atuação.
		Execução das atividades de acordo com procedimentos padronizados e legislação sanitária
CAE - Conselho de Alimentação Escolar	Representantes do CAE.	Visitas **rotineiras** às unidades e **reuniões mensais.**

(*) Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos - NBR 5426 Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos

A. RELAÇÃO DE ALIMENTOS

1. Açúcar Refinado
2. Água de coco
3. Alho in natura descascado
4. Alimentos Orgânicos e de base Agroecológica
5. Arroz Parboilizado Integral Longo Fino Tipo 1
6. Arroz Polido Longo Fino Tipo 1 / Arroz Parboilizado Longo Fino Tipo 1
7. Atum em pedaços em Conserva em Óleo Comestível ou em Água
8. Aveia em flocos finos, Aveia em flocos grossos (prensada) e Farinha de aveia
9. Barras de Cereais nos sabores:
    a. Banana
    b. Castanha- do- Pará/Brasil e/ou Castanha de Caju e/ou Amêndoas e/ou amendoim e/ou castanha de baru
    c. Fruta(s) variada(s)
10. Bebida Láctea UHT sabor Chocolate
11. Biscoitos nos tipos:
    a. Biscoito Doce Tipo Maria
    b. Biscoito Doce Tipo Maisena
    c. Biscoito Doce Integral (sabores diversos)
    d. Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Leite
    e. Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate
    f. Biscoito Salgado Tipo Água e Sal ou Cream Cracker
    g. Biscoito Salgado Tipo Cracker Integral (inclusive para o Kit Lanche Passeio)
12. Bolos em Embalagem Individual (diversos sabores):
13. Bolos Integrais em Embalagem Individual (diversos sabores):
14. Cacau em pó
15. Café solúvel em pó ou granulado
16. Chocolate em pó (a partir de 25%)
17. Canjica - Milho de canjica branca
18. Carne bovina Congelada:
    a. Nos cortes: Patinho, Coxão Mole, Coxão Duro, Lagarto,
    b. Moída
19. Carne Suína Congelada em Cubos ou Iscas ou Tiras ou moída Corte Pernil
20. Doce em Massa em Embalagem Individual de Goiaba
21. Doce em Massa em Embalagem Individual de Banana sem adição de açúcares
22. Ervilha:
    a. Em Conserva
    b. Ervilha Seca Partida

23. Especiarias (alecrim, canela em pau ou em pó, cravo-da-índia, gergelim, louro, manjericão, orégano, páprica, pimenta do reino, pimenta rosa, tomilho)
24. Extrato de Tomate Simples Concentrado
25. Farinha de Mandioca
26. Farinha de Milho amarela ou Flocada Pré Cozida
27. Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico
28. Feijão Comum Tipo 1 (Carioca ou Preto)
29. Feijão branco
30. Feijão fradinho
31. Fermentado Acético ou Vinagre
32. Fermento:
    a. Biológico
    b. Químico em pó
33. Flocos de Milho Açucarados
34. Flocos de Milho sem adição de açúcares
35. Fórmula Infantil em Pó para Lactentes:
    a. De Zero até o 6º mês
    b. De Seguimento (a partir do 6º mês)
36. Frango em Pedaços, em cubos ou em iscas Congelados:
    a. Coxa
    b. Sobrecoxa
    c. Coxa e Sobrecoxa
    d. Peito
37. Frutas secas (desidratadas)
38. Fubá de Milho “Mimoso” ou Pré-cozido Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico
39. Geleia sem Adição de Açucares:
    a. Morango
    b. Goiaba
    c. Outras Frutas
40. Grão de bico
41. Iogurte de Frutas integral ou parcialmente desnatado sabores:
    a. Morango
    b. Frutas Variadas
42. Leite em Pó Integral
43. Lentilha seca
44. Macarrão de Sêmola sem ovos:
    a. Formato – Curto: Tipos parafuso (fusili), pena (penne), caramujo (caracolino), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne).
    b. Formato Longo: Tipo Espaguete
    c. Para sopa: Formato: avemaria, pai nosso (padre nosso), estrelinha, letrinhas (alfabeto), argolinha (anelli)
45. Macarrão Integral sem ovos:
    a. Formato – Curto: Tipos parafuso (fusili), pena (penne), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne).

b. Para sopa: Formato avemaria, pai nosso (padre nosso), estrelinha, letrinhas (alfabeto), argolinha (anelli)

46. Macarrão de Sêmola sem ovos com vegetais
    a. Formato – Curto: Tipos: parafuso (fusili), pena (penne), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne).
47. Manteiga sem sal
48. Milho em Conserva
49. Milho em conserva cozido no vapor
50. Milho de pipoca
51. Oleaginosas (amendoa, amendoim, avelã, castanha-de-caju, castanha-do-pará e nozes)
52. Óleo Vegetal Refinado de Soja
53. Ovo de Galinha
54. Ovo em pó integral desidratado
55. Pães convencionais e processados tipos:
    a. Pão de forma tradicional
    b. Pão de forma integral
    c. Pão tipo bisnaguinha tradicional
    d. Pão tipo hot dog tradicional
    e. Pão tipo hot dog integral
56. Peixe – Carne Mecanicamente separada (CMS)de pescado
57. Peixe Congelados:
    a. Pescada (filé)
    b. Polaca do Alasca (filé)
    c. Tilápia (filé)
    d. Alabote (filé)
    e. Filé Solha (filé)
    f. Cação (posta)
    g. Piramutaba (filé ou posta)
    h. Cambucu (filé)
58. Polpa de Fruta Congelada
59. Polvilho azedo e doce
60. Queijo Minas Padrão
61. Queijo Muçarela Fatiado
62. Requeijão Cremoso
63. Sal Refinado de Mesa Iodado
64. Sardinha em Conserva em Óleo Comestível
65. Sementes ou grãos (chia, girassol, linhaça, quinoa)
66. Suco de Fruta
    a. Integrais: laranja, maçã, tangerina e uva
    b. Suco misto: goiaba e maçã; manga e maçã
67. Tapioca hidratada (goma de mandioca hidratada)
68. Trigo (para quibe)
69. Vegetais minimamente processados e congelados

Alimentos Diversos: amido de milho, azeite, farinha de rosca, fécula de batata e, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar.

B. ALIMENTOS PARA ATENDIMENTO DE NECESSIDADES ALIMENTARES E NUTRICIONAIS ESPECIAIS (MEDIANTE PRESCRIÇÃO MÉDICA OU DE NUTRICIONISTA)

1. A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
2. Serão homologados alimentos para atender os alunos portadores de patologias com necessidade de dietas especiais, levando em consideração os laudos e prescrição de médicos e/ou de nutricionistas e/ou de fonoaudiólogos e com base nos critérios estabelecidos pelo Núcleo de Dieta Especial da CODAE.

   2.1)Situações excepcionais serão analisadas individualmente pela equipe técnica da CODAE.

3. EMBALAGEM: deverá atender aos mesmos critérios utilizados para as embalagens, inclusive no que diz respeito à rotulagem dos demais alimentos que não são para atendimento de dieta especial.
4. LEGISLAÇÃO: deverá estar de acordo com o tipo e classificação do produto.
5. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: serão adotadas as mesmas regras utilizadas para os demais alimentos que não são para atendimento de dieta especial, a critério do Núcleo de Pesquisa e Desenvolvimento.
6. Seguem abaixo as principais categorias de alimentos destinados ao atendimento das patologias com maior prevalência:

   6.1) ALIMENTOS SEM GLÚTEN: Obrigatório: serem isentos de glúten. Não poderão conter trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Opcional: os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.

   6.2) ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE ,LINHA DIET.

   6.3) ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA: Obrigatório: Teor reduzido de gordura / linha light com teor reduzido de gordura.

   6.4) ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA, AÇÚCAR E SAL, LINHA LIGHT.

   6.5) ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS: Obrigatório: Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite. Alimentos, bebidas à base de vegetais, destinados a crianças a partir de 1 ano, devem ser adicionados de no mínimo 200mg de cálcio em 200ml da bebida, e, preferencialmente, adicionados de vitamina D, isentos de açúcar para crianças menores de 3 anos.

   6.6) ALIMENTOS ISENTOS DE OVO.

   6.7) ALIMENTOS ISENTOS DE CORANTE.

   6.8) ALIMENTOS ISENTOS DE PEIXE E FRUTOS DO MAR.

7. Também poderão ser autorizados alimentos de categorias diferentes das citadas acima.

C. PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS

HORTALIÇAS	
Descrição	Hortaliças de frutos, raízes, tubérculos, bulbos e folhosas, no estado *in natura*, submetidos aos processos de colheita, seleção, lavagem/ limpeza e embalagem (quando for o caso), apresentando as seguintes **características gerais**: a. Proceder de espécies genuínas; b. Ausência de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; c. Estar isentos de parasitos, insetos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens; d. Ser frescos e inteiros, com aspectos de turgidez e coloração característicos da espécie/variedade; e. Ter atingido o grau de maturação e tamanho característicos da espécie/variedade que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, mantendo-se as condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CODAE; f. Não estar danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e/ou que comprometam a sua utilização para fins de alimentação humana em percentual acima de 5% (cinco por cento) do peso do produto. g. Apresentar-se com a polpa e o pedúnculo (quando houver) intactos e firmes; h. Não apresentar umidade externa anormal; i. Não apresentar odor e sabor não característicos; j. Serão toleradas misturas de classes imediatamente superior ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse 10% da quantidade total entregue. Os produtos deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os processos de produção deverão empregar Boas Práticas Agrícolas – BPA e, no caso de produção orgânica, o produtor também deverá atender às exigências específicas da legislação.
Legislação	As hortaliças devem estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura", tendo como padrão mínimo de classificação as classes intermediária ou superior, conforme o Padrão de Identidade e Qualidade CEAGESP; os produtos deverão, ainda, seguir a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 331, de 23/12/19 - Anvisa/MS;

HORTALIÇAS	
	Resolução RDC nº 487, de 26/03/21, Anvisa; Instrução Normativa nº 88, de 26/03/21, Anvisa; Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019; Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa; Portaria nº 329, de 02/09/85, Anvisa; Resolução RDC nº 259, de 20/07/02, Anvisa/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; além do atendimento ao padrão de qualidade dos alimentos hortifrutícolas, a CONTRATADA deve respeitar os porcionamentos estabelecidos no Anexo XI – Plano Alimentar.

FRUTAS	
a) Frutas de corte	
Descrição	Frutas que, devido ao tamanho, devem ser fracionadas de acordo com o porcionamento, destinadas ao consumo *in natura*, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
Exemplos	Abacate, abacaxi, mamão, manga, melancia, melão, entre outras que se façam necessários para a execução do plano alimentar.
Legislação	As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas" - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 331, de 23/12/19 - Anvisa/MS; Resolução RDC nº 487, de 26/03/21, Anvisa; Instrução Normativa nº 88, de 26/03/21, Anvisa; Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019; Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa; Portaria nº 329, de 02/09/85, Anvisa; Resolução RDC nº 259, de 20/07/02, Anvisa/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; Além do atendimento ao padrão de qualidade dos alimentos hortifrutícolas, a CONTRATADA deve respeitar os porcionamentos estabelecidos no Anexo XI – Plano Alimentar.
b) Frutas unitárias	
Descrição	Frutas cujo tamanho já corresponde ao porcionamento, destinadas ao consumo *in natura*, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
Legislação	As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas" - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 331, de 23/12/19 - Anvisa/MS; Resolução RDC nº 487, de 26/03/21, Anvisa;

	Instrução Normativa nº 88, de 26/03/21, Anvisa; Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019; Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa; Portaria nº 329, de 02/09/85, Anvisa; Resolução RDC nº 259, de 20/07/02, Anvisa/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; Além do atendimento ao padrão de qualidade dos alimentos hortifrutícolas, a CONTRATADA deve respeitar os porcionamentos estabelecidos no Anexo XI – Plano Alimentar.

AMEIXA	
Fruto	Fruto pertencente à espécie *Prunus salicina* Lindl.
Grupo ou cor da polpa	Rubi Mel Nacional B, Letícia Nacional B, Pluma Nacional B
Subgrupo ou cor da casca	Vermelha ou amarela
Classe ou calibre	Calibre mínimo 4A, diâmetro maior que 46 cm, de acordo com o padrão mínimo de qualidade e tamanho, CEAGESP
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** Danos por praga, defeito de casca grave, ferimentos, passado, podridão, queimadura de sol graves. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: Pequenas alterações ou manchas na casca. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, portanto, não serão tolerados.
Peso Mínimo Unitário	85 gramas
Tolerância	Será tolerada uma mistura de ameixas de categoria imediatamente inferior ou superior ao especificado, desde que o total fora do padrão não ultrapasse 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA NANICA	
Fruto	Espécie *Musa spp*., climatizado, in natura.
Grupo	Variedades do Grupo "Cavendish" (nanica, nanicão, "grain naine" e outras)
Cor	Escala 3 (mais verde que amarelo) e/ou 4 (mais amarelo que verde)
Comprimento	15 a 20 cm
Diâmetro	25 a 32 mm
Peso Médio Unitário	139 g
Apresentação	Penca ou buquê
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1. Ser frescas e sãs; 2. Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3. Apresentar 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 Contratante; 4. Ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5. Estar isentas de: a. Substâncias terrosas; b. Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c. Umidade externa anormal; d. Odor e sabor estranhos; e. Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f. Enfermidades; g. Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h. Rachaduras e cortes na casca; i. Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
Limites Máximos de Defeitos	**Defeitos Graves:** São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm^2. Estes defeitos não serão tolerados.

BANANA NANICA	
	Defeitos Leves: São aqueles cuja incidência no fruto diminui o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm^2; restos florais; geminadas; desenvolvimento diferenciado; alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto); dano superficial; e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória das frutas fora do padrão não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas com peso e/ou diâmetro e/ou comprimento até 10% (dez por cento) superior e/ou inferior ao especificado, desde que pertencentes a esta mesma variedade e que o total de unidades fora da especificação não ultrapasse 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA PRATA	
Fruto	Espécie *Musa acuminata*, climatizado, in natura.
Grupo	Variedades do Grupo Prata, Prata Anã, Pacova, Branca e FHIA
Cor	Escala 3 (mais verde que amarelo) e/ou 4 (mais amarelo que verde)
Comprimento	Mínimo de 12 cm e máximo de 15 cm
Diâmetro	Entre 23 e 34 mm
Peso Médio Unitário	100 g
Apresentação	Penca ou buquê
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1. Ser frescas e sãs; 2. Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3. Apresentar 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 Contratante; 4. Ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que

BANANA PRATA	
	afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estar isentas de: a. Substâncias terrosas; b. Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c. Umidade externa anormal; d. Odor e sabor estranhos; e. Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f. Enfermidades; g. Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h. Rachaduras e cortes na casca; i. Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
Limites Máximos de Defeitos	**Defeitos graves:** São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm^2. Estes defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: São aqueles cuja incidência no fruto diminui o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm^2; restos florais; geminadas; desenvolvimento diferenciado; alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto); dano superficial; e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória das frutas fora do padrão não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas com peso e/ou diâmetro e/ou comprimento até 10% (dez por cento) superior e/ou inferior ao especificado, desde que pertencentes a esta mesma variedade e que o total de unidades fora da especificação não ultrapasse 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA MAÇÃ/PRINCESA	
Fruto	Espécie Musa spp., climatizado, *in natura*.
Grupo	Variedades do Grupo Maçã, Mysore, Thap Maeo, Princesa
Cor	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).
Comprimento	Maior que 8 cm
Diâmetro	Maior que 25 mm
Peso Médio Unitário	82 g
Apresentação	Penca ou Buquê.
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1. Ser frescas e sãs; 2. Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3. Apresentar 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 Contratante; 4. Ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5. Estar isentas de: a. Substâncias terrosas; b. Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c. Umidade externa anormal; d. Odor e sabor estranhos; e. Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f. Enfermidades; g. Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h. Rachaduras e cortes na casca; i. Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
Limites Máximos de Defeitos	**Defeitos Graves:** São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm^2. Estes defeitos não serão tolerados.

BANANA MAÇÃ/PRINCESA	
	Defeitos Leves: São aqueles cuja incidência no fruto diminui o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm^2; restos florais; geminadas; desenvolvimento diferenciado; alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto); dano superficial; e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória das frutas fora do padrão não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas com peso e/ou diâmetro e/ou comprimento até 10% (dez por cento) superior e/ou inferior ao especificado, desde que pertencentes a esta mesma variedade e que o total de unidades fora da especificação não ultrapasse 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

CAQUI	
Fruto	Pertencente à espécie *Diospirus kaki* Thumb.
Variedades	Fuyu, Rama Forte, Giombo, Kyoto
Classe	• **Fuyu**: Classe **B** ou superior, com mínimo de 8 cm de diâmetro equatorial; • **Rama Forte**: Classe **B** ou superior, com mínimo de 7 cm de diâmetro equatorial; • **Guiombo**: Classe **B** ou superior, com mínimo de 6 cm de diâmetro equatorial; • **Kyoto**: Classe **B** ou superior, com mínimo de 6 cm de diâmetro equatorial
Peso Mínimo Unitário	176 g (Fuyu); 143 g (Rama Forte); 152 g (Guiombo); 146 g (Kyoto)
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** podridão, dano profundo, passado, imaturo. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: amassado, manchado, estrias, cicatriz do botão floral, dano superficial cicatrizado, fenda da base, deformado, cochonilha, quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

GOIABA	
Fruto	Pertencente à espécie *Psidium guajava*, L.
Grupo ou cor da polpa	Branca ou vermelha.
Subgrupo ou cor da casca	Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro.
Classe ou calibre	Classificação “15 frutos” do padrão mínimo de qualidade e tamanho CEAGESP.
Diâmetro	50 a 60 mm
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** Imaturidade, dano profundo, podridão, alterações fisiológicas. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: Lesão cicatrizada, dano superficial, manchas deformação, amassado, umbigo malformado. Quando existirem, a somatória de unidades com esses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, ortanto, não serão tolerados.
Peso Mínimo Unitário	125 g
Tolerância	Será tolerada uma mistura de goiabas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue. Não será tolerada a mistura de variedades de goiabas.

MAÇÃ NACIONAL	
Fruto	Espécie *Malus domestica* Borkh, variedades Fuji e Gala, *in natura*.
Categoria	1
Peso	Mínimo de 100 g/fruto e máximo de 120 g/fruto.
Características Gerais	As maçãs devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1. Ser frescas, sãs e inteiras; 2. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor; 3. Apresentar grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; 4. Ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência;

	5. A polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 6. Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade; 7. Estar isentas de: a. substâncias terrosas; b. sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c. umidade externa anormal; d. odor e sabor estranhos; e. resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f. enfermidades; g. insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h. rachaduras e cortes na casca; i. praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.
Limite Máximo de Defeitos	A maçã deverá enquadrar-se dentro dos limites máximos de defeitos para a Categoria 1, definida na Instrução Normativa nº 05/2006 do MAPA. Não serão tolerados os defeitos: cortiça (Bitter Pit), danos de geada, podridão, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa, frutas passadas (sobremaduras) e escaldadura.
Tolerância de defeitos	Os defeitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2006 para a Categoria 1 serão tolerados desde que a somatória do peso das unidades defeituosas não exceda a 2% (dois por cento) do peso total do produto entregue.
Tolerância	Será tolerada a presença de maçãs com pesos até 10% superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora da especificação não ultrapasse 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

MORANGO	
Fruto	Espécie *Fragaria x ananassa* Duchesne ex Rozier
Variedades	IAC Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos).
Classe	15 ou superior
Categoria	Extra
Diâmetro Equatorial	de 15 até 35 mm
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. Esses defeitos não serão tolerados.

MORANGO	
	Defeitos Leves: coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos com diâmetros até 10% superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora da especificação não ultrapasse 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

PERA	
Fruto	Fruto pertencente à espécie *Pyrus communis* L
Grupo ou cor da polpa	Willians, Danjou, Red Barle, Pack's Triumph
Categoria	1
Subgrupo ou cor da casca	Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro, rosada.
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** Defeitos de polpa, ferimentos, manchas, podridão, desidratação (murcho). Esses defeitos não serão tolerados **Defeitos Leves:** Pequenas alterações ou manchas na casca. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, portanto não serão tolerados.
Peso Mínimo Unitário	133 gramas
Tolerância	Será tolerada uma mistura de peras com pesos 10% superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

PÊSSEGO NACIONAL	
Fruto	Espécie *Prunnus pérsica*
Variedades	Aurora, Marli, Ouro mel, Dourado, Chimarrita
Grupo	Polpa branca ou amarela
Calibre	56 a 60 mm de diametro equatorial
Categoria	Extra

PÊSSEGO NACIONAL	
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** dano profundo, caroço partido, congelamento, queimado de sol, alterações por frio, podridão, injurias mecânicas, imaturo, passado, desidratado, lesão não cicatrizada. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: manchas, deformados, lesão cicatrizada. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Peso Mínimo Unitário	125 gramas
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos com calibres 10% superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

UVA - Fina de Mesa	
Fruto	Espécie *Vitis vinifera* L.
Variedades	Itália, Rubi.
Grupo	I e/ou II
Subgrupo	Branco e/ou Colorido
Subclasses	24 (24 a 26 mm de diâmetro equatorial)
Categoria	Extra
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** imatura, podridão, dano profundo. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue.
	Defeitos Leves: dano superficial, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), de grana (baga solta do engaço), queimado do sol. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Legislação	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/2002 do MAPA Cartilha Técnica: A medida das frutas - São Paulo: CEAGESP – Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo. – Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento, 2017.

UVA – Niágara	
Fruto	Espécie *Vitis labrusca* L.
Variedades	Niágara
Grupo	Rosada e/ou branca e/ou mista
Classe	200 (cachos com peso mínimo igual ou maior que 200g e máximo de 500g)
Subclasse	20 (diâmetro da baga de 20 mm até menos de 22) ou superior
Categoria	Extra
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** podridão, degrana, dano profundo, falta de limpeza. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue.
	Defeitos Leves: ausência de coloração típica da variedade, presença de substâncias (resíduos) estranhas ao produto, dano superficial cicatrizado, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), cacho mal formado. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes e subclasses imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Legislação	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/2002 do MAPA Cartilha Técnica: A medida das frutas - São Paulo: CEAGESP - Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo. Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento, 2017.

FRUTAS CÍTRICAS	
Descrição	Frutas cítricas in natura procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.
Características Gerais	As frutas, próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1. – Ser frescas e sãs; 2. – Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3. – Apresentar grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; 4. – Não estar 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 (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; 5. – Estar isentas de: a. substâncias terrosas; b. sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c. umidade externa anormal; d. odor e sabor estranhos; e. resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; f. enfermidades; g. insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h. rachaduras e cortes na casca. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que estes não tornem o fruto total ou parcialmente impróprio para o consumo e que o peso total dos frutos defeituosos não represente quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. 6. – Deverão apresentar: a. Cor: típica da variedade; b. Odor: típico da variedade; c. Sabor: típico da variedade.
Relação de Frutas	Laranjas, Limão, Tangerinas
Legislação	As frutas devem estar de acordo com as normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC n° 331, de 23/12/19; Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02.

LARANJA	
Fruto	Espécie *Citrus sinesis*, Osbeck.
Variedades	Pera, Natal, Seleta, Lima, Valência
Porcentagem de Suco	Mínimo de 45% (Pera e Natal) e 35% (lima)
Subclasse	C, maior ou igual a 54 mm e menor ou igual a 64 mm de diâmetro equatorial
Limites máximos de defeitos	**Defeitos Graves:** Podridão e dano profundo, que não serão tolerados.
	Defeitos Leves: deformação e manchas que, quando existirem, a somatória dos pesos dos frutos defeituosos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos com calibres de até 10% superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

TANGERINA	
Fruto	Espécies *Citrus retículata* Blanco, *Citrus unshiu* Marcovich, Citrus *deliciosa* Tenore, *Citrus reticulata* Blanco X *Citrus Sinensis* Osbeck.
Variedades	Ponkan, Cravo e Murcot
Classe ou Calibre	Ponkan e Murcot: Tipo B, 70 a 82 mm de diâmetro; Cravo: Tipo B, 60 a 70 mm de diâmetro;
Grupo de Coloração	C2 e/ou C3
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: deformação e manchas que, quando existirem, a somatória dos pesos dos frutos defeituosos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos com calibres de até 10% superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

LIMÃO	
Fruto	Fruto da espécie *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka
Variedades	Tahiti
Classe	21 a 27 dz (Classificação CEAGESP)
Calibre	50 a 60 mm
Categoria	Extra
Porcentagem de Suco	Mínimo de 40 %
Grupo de Coloração	C2 e/ou C3
Limite máximo de defeitos	**Defeitos Graves:** podridão, dano profundo e podridão inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: deformação e manchas que, quando existirem, a somatória dos pesos dos frutos defeituosos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos com calibres de até 10% superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

D) PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Legenda:	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto **deve** conter.
Composição Opcional	Refere-se ao que o produto **pode** conter.
Composição Isenta (de)	Refere-se ao que o produto **não deve** conter.
Embalagem Primária	Refere-se ao material da embalagem primária. A critério da CODAE, poderão ser aprovados outros tipos de embalagens, desde que aprovadas para contato com alimentos, e que preservem a qualidade do produto ao longo da sua vida útil.
Legislação	Refere-se ao que o produto **deve** obedecer. Deverão ser consideradas as eventuais atualizações, quando houver.
Instrução para homologação	Refere-se às orientações para solicitar a homologação do produto.

AÇÚCAR REFINADO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Sacarose obtida de *Saccharum officinarum* L, purificado por processos tecnológicos adequados. NOTA: Poderão ser autorizados a aquisição de outros tipos de açúcar segundo critérios estabelecidos pela Contratante.
	ISENTA: Edulcorantes artificiais, corantes de qualquer natureza, amido.
LEGISLAÇÃO	IN nº 47, de 30/08/2018, MAPA e atualizações, quando houver.

ÁGUA DE COCO INTEGRAL **Nota:** Para utilização no KIT LANCHE PASSEIO e lanche emergencial.	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Água de coco: é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L*.), por meio de processo tecnológico adequado
	ISENTA: Água, açúcares de qualquer natureza e edulcorantes.
	OPCIONAL: antioxidantes permitidos pela legislação
EMBALAGEM	**Primária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem, conforme opções abaixo: **Opção 1:** caixa cartonada asséptica, com capacidade para 200 (duzentos) ml, com canudo (preferencialmente confeccionado em material biodegradável) acoplado. **Opção 2:** caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável, com capacidade para 200 (duzentos) ml. **Opção 3:** caixa cartonada asséptica, com lacre, com capacidade para 200 (duzentos) ml. **Opção 4:** garrafa plástica (produzida a partir da resina PET – politereftalado de estileno), resistente, com tampa inviolável, com capacidade para 180 (cento e oitenta) ml a 200 (duzentos) ml. **Outras embalagens poderão ser incluídas mediante avaliação da CODAE.** **Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 9, de 30/01/20, Mapa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP.

ÁGUA DE COCO INTEGRAL **Nota:** Para utilização no KIT LANCHE PASSEIO e lanche emergencial.	
	Envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

ALHO *IN NATURA* DESCASCADO	
COMPOSIÇÃO	Bulbilho inteiro in natura refrigerado, obtido a partir de bulbos de alhos são, maduros, selecionados (fisiologicamente desenvolvidos, firmes e intactos; sem brotos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; sem material terroso ou sujidades; livre de substâncias tóxicas, nocivas, bolores, parasitas ou larvas), descascados, higienizados, embalados e rotulados.
	ISENTA: Sal e aditivos.
LEGISLAÇÃO	Portaria MAPA nº 435, de 18/05/2022 e atualizações, quando houver.

ALIMENTOS ORGÂNICOS E DE BASE AGROECOLÓGICA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto produzido em um ambiente de produção orgânica, onde se utiliza como base do processo produtivo os princípios agroecológicos que contemplam o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais. **ISENTO:** fertilizantes sintéticos solúveis, agrotóxicos e transgênicos.
OPÇÕES	Segundo a classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira/2014, poderão ser adquiridos os alimentos assim denominados: in natura (cereais, leguminosas, hortifrutícolas, carnes – bovina, frango, suína, peixes e ovos), alimentos processados e ingredientes culinários (açúcar, óleo e sal).
ROTULAGEM	1. Deverá constar o selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), com identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado: Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia, credenciados pelo MAPA - localização no painel frontal. Excetua- se a exigência os Grupos vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS). 2. A informação da qualidade orgânica nos rótulos deverá estar indicada no painel frontal da embalagem do produto e será identificada pelo uso dos termos: "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO". Poderá ser complementado pelos termos ECOLÓGICO, BIODINÂMICO, DA AGRICULTURA NATURAL, REGENERATIVO, BIOLÓGICO, AGROECOLÓGICO, PERMACULTURA e EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO e outros que atendam os princípios estabelecidos pela regulamentação da produção orgânica.
LEGISLAÇÃO	Lei 10.831, de 23/12/03; Decreto nº 6.323, de 27/12/07; Instrução Normativa Conjunta nº 18, de 28/05/09, Mapa e MS; Instrução Normativa nº 19, de 28/05/09, Mapa; Nota Técnica/COAGRE nº 22/2010, de 02/06/10, Mapa; Instrução Normativa nº 46, de 06/10/11, Mapa; Lei Municipal nº 16.140, de 17/03/15; Decreto nº 56.913, de 05/04/16 e atualizações, quando houver.

ALIMENTOS ORGÂNICOS E DE BASE AGROECOLÓGICA	
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação dos documentos relacionados a seguir: 1. Amostra do produto. 2. Apresentação do Certificado de Conformidade Orgânica, documento emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica, credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica autorizando o produto a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia), e dentro do prazo de validade, **OU**; Comprovação de cadastro da OCS junto ao MAPA, ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pelos "prints" de tela acessados através do sítio eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos casos de agricultores familiares vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS).

ARROZ PARBOILIZADO INTEGRAL LONGO FINO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Grãos de arroz in natura, com casca, provenientes da espécie *Oryza sativa L.*, submetidos ao processo de beneficiamento e parboilização, por meio da retirada da casca, mantendo-se intacto o germe e as camadas interna e externa do grão. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional.
CLASSIFICAÇÃO	Beneficiado, Parboilizado, Integral, Classe longo fino, Tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa; Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa; Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; e atualizações, quando houver.

ARROZ PARBOILIZADO – POLIDO LONGO FINO - TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Grãos de arroz in natura, provenientes da espécie *Oryza sativa L.*, longo fino, tipo 1, submetidos aos processos de beneficiamento e parboilização adequados. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional.
CLASSIFICAÇÃO	Subgrupo Parboilizado polido, Classe longo fino, Tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa; Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa; Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; e atualizações, quando houver.

ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Grãos de arroz in natura, proveniente da espécie *Oryza sativa L.*. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional.
CLASSIFICAÇÃO	Beneficiado, Polido, Longo Fino ("Agulhinha"), Tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa; Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa; Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; e atualizações, quando houver.

ATUM EM PEDAÇOS EM CONSERVA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto elaborado a partir de atuns, descabeçados, eviscerados, descamados, livres de nadadeiras, desprovidos de peles, espinhas e sangacho. O produto deverá ser cozido, em pedaço (constituído de corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros), acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e que tenham sido submetidos a tratamento térmico adequado, que garanta a sua esterilidade comercial. A matéria-prima deverá ser uma das espécies especificadas: *Thunnus alalunga; Thunnus albacares; Thunnus atlanticus; Thunnus obesus; Thunnus maccoyii; Thunnus thynnus; Thunnus tonggol ou Katsuwonus pelamis*, ou outra autorizada pelo Ministério da Agricultura. Poderá ter por meio de cobertura: "azeite ou óleo(s) comestível(esi)" ***ou*** "ao natural". Para produtos em embalagem metálica flexível (pouch), cujo meio de cobertura adicionado não se enquadra às especificações descritas para recipientes latas, a denominação de venda deve conter o nome comum da espécie (atum), seguida da preposição "com", para indicar o meio de cobertura que faz parte da sua composição. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	OPCIONAL: Poderão ser acrescidos de azeite e óleos vegetais comestíveis, água potável, sal e caldo vegetal.
	ISENTA: Conservadores.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 46, de 15/12/11 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

AVEIA EM FLOCOS FINOS, AVEIA EM FLOCOS GROSSOS (PRENSADA) E FARINHA DE AVEIA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Aveia em flocos finos: produto resultante do corte e flocagem (prensa e laminação do grão cortado) de grãos de aveia in natura, provenientes da espécie Avena sativa L, após limpeza, classificação e processamento tecnológico adequado. Aveia em flocos grossos (prensada): tem origem do grão integral, que passa pelo processo tecnológico adequado (prensa) para dar o formato característico desse tipo de floco. Farinha de aveia: produto obtido pela moagem do grão de aveia (Avena sativa L) que passou por processos tecnológicos adequados, sendo beneficiada e peneirada. **NOTAS:** 1) Os produtos devem ter aspecto, odor e sabor próprios. 2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outros tipos de aveia, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e/ou sensorial.
	ISENTA: Deve ser isenta de outros ingredientes e aditivos alimentares. Deve apresentar-se livre de fermentação, umidade e mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.
CLASSIFICAÇÃO	Os produtos deverão obedecer aos padrões da Portaria Ministerial nº 191, de 14/04/75: Classe branca, Tipo 1 e apresentar umidade máxima de 14%.
LEGISLAÇÃO	Portaria Ministerial nº 191, de 14/04/75; Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Instrução Normativa nº45, de 17/09/13, MAPA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Somente no caso de outros tipos de aveia não especificados acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e/ou análise sensorial.

BARRA DE CEREAIS (SABORES DIVERSOS)	
	SABORES: 1) Banana; 2) Castanha-do-Pará/Brasil e/ou Castanha de Caju e/ou Amêndoas e/ou Amendoim e/ou castanha de baru; 3) Frutas Variadas
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos ou farelo de trigo e/ou flocos de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e/ou melado de cana e/ou mel, e a(s) fruta (s)/oleaginosa(s) que caracteriza(m) o sabor. Isenta de gorduras trans No caso o sabor fruta(s) variada(s) deverá conter no mínimo uma fruta (dentre maçã, manga, damasco, pêssego, morango, cereja, amora, laranja, framboesa, ameixa). O produto deve ser: • fonte de fibras alimentares: mínimo de 3,0 g em 100 g, mas preferencialmente, mínimo de 2,5 g na porção individual • Gorduras saturadas ≤ 1,5 g: em 50 gramas • Sódio ≤ 200 mg / 100 g
	ISENTA: Edulcorantes artificiais e corantes artificiais.
	OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte”/“sabor de iogurte” ou “com cobertura de chocolate/com cacau”. **2)** Outros sabores poderão ser autorizados pela Contratante desde que atendam à composição obrigatória.
PESO	**Peso Líquido Unitário da Barra:** 20 a 25g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

<table>
<tr><td colspan="2">BEBIDA LACTEA UHT SABOR CHOCOLATE
Nota: Para utilização no KIT LANCHE PASSEIO e lanche emergencial.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">COMPOSIÇÃO</td><td>OBRIGATÓRIA:
Produto lácteo resultante da mistura do leite integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado, soro de leite, cacau em pó e açúcar O produto deverá ter:
1. Lipídios totais: mínimo de 1,5 g/100 ml
2. Proteína de origem láctea: mínimo de 1,5 g/100 ml</td></tr>
<tr><td>ISENTA: Gordura vegetal, óleo vegetal, corantes de qualquer natureza e edulcorantes.</td></tr>
<tr><td>OPCIONAL:
1) Outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</td></tr>
<tr><td>EMBALAGEM</td><td>Primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem, conforme opções abaixo:
Opção 1: caixa cartonada asséptica, com capacidade para 200 (duzentos) ml, com canudo (preferencialmente confeccionado em material biodegradável) acoplado.
Opção 2: caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável, com capacidade para 200 (duzentos) ml.
Opção 3: caixa cartonada asséptica, com lacre, com capacidade para 200 (duzentos) ml.
Opção 4: garrafa plástica (produzida a partir da resina PET – politereftalado de estileno), resistente, com tampa inviolável, com capacidade para 200 (duzentos) ml.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou
na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).</td></tr>
<tr><td>LEGISLAÇÃO</td><td>Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa e atualizações, quando houver.</td></tr>
</table>

BEBIDA LACTEA UHT SABOR CHOCOLATE **Nota:** Para utilização no KIT LANCHE PASSEIO e lanche emergencial.	
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos"(acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

BISCOITO DOCE TIPO MARIA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amidos e/ou féculas, sal refinado, gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: • Gorduras Trans: isenta • Gorduras Saturadas: ≤ 5 g / 100 g • Sódio: < 400 mg / 100 g
	ISENTA: Corantes artificiais.
	OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 01/07/22, Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: • Gorduras Trans: isenta • Gorduras Saturadas: ≤ 5 g / 100 g • Sódio: ≤ 400 mg / 100 g
	ISENTA: corantes artificiais.
	OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados**.**
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 01/07/22 Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES DIVERSOS	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; farinha de trigo integral; farinhas, flocos, farelos e/ou sementes de cereais integrais, açúcar (refinado, invertido, mascavo e/ou demerara) e óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans). O produto poderá conter: • Gorduras Saturadas: ≤ 7,7 g / 100 g • Sódio: ≤ 400 mg / 100 g • Fibras Alimentares: ≥ 2,5g em 30g
	ISENTA: Corantes artificiais e edulcorantes. Não poderá conter recheio e/ou cobertura, nem ser do tipo maria e maisena.
	OPCIONAL: Mel; frutos secos; cacau; outros ingredientes característicos do produto e aditivos permitidos pela legislação.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 01/07/22 Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans). Deverá conter leite ou soro de leite. O produto poderá conter: • Gorduras Saturadas: ≤ 4,99 g / 100 g • Sódio: ≤ 500 mg / 100 g
	ISENTA: Corantes artificiais.
	OPCIONAL: Outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 01/07/22 Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans), chocolate ou cacau em pó. O produto poderá conter: • Gorduras Saturadas: ≤ 4,99 g / 100 g • Sódio: ≤ 500 mg / 100 g
	OPCIONAL: Outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 01/07/22, Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: 1. Gorduras Saturadas: ≤ 3,5 g / 100 g 2. Sódio: < 500 (quinhentos) mg /100g
	ISENTA: Corantes e cristais de sal incrustados na massa.
	OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker).
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 01/07/22 Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinhas, flocos, fibras, farelos ou semente de cereais integrais (aveia, e/ou trigo, e/ou arroz, e/ou gergelim, e/ou linhaça, e/ou quinoa, e/ou outra fonte de fibra alimentar), sal refinado, óleos ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: 1. Gorduras Saturadas: ≤ 4,99 g / 100 g 2. Sódio: ≤ 700 mg / 100 g 3. Fibras Alimentares: ≥ 1,4 g em 30 g
	PARA O KIT LANCHE PASSEIO: Os valores acima descritos deverão ser preferencialmente atingidos.
	OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker).
	ISENTA: Corantes artificiais e cristais de sal incrustados na massa.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 01/07/22, Anvisa e atualizações, quando houver.

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL	
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter: 1. Gorduras saturadas: máximo de 2 g por porção 2. Sódio: ≤ 290 mg / 100 g Conforme **o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda conter:** **Abacaxi:** abacaxi e/ou suco de abacaxi e/ou polpa de abacaxi e aroma de abacaxi, sendo este último opcional Chocolate: chocolate ou cacau em pó Coco: coco ralado desidratado e/ou leite de coco e aroma de coco, sendo este último opcional Fubá **ou Milho:** fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho Mesclado **de Chocolate com Baunilha**: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma de baunilha <u>Nota</u>: Outros sabores poderão ser autorizados pela Contratante desde que atendam à composição obrigatória
	ISENTO: Leite e/ou soro de leite e corantes artificiais.
	OPCIONAL: 1. Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. 2. Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
PESO	**Peso Líquido Unitário:** 35 a 40 g, sendo tolerada, no caso de peso

BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)	
	inferior ou superior, uma variação de até 5%.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BOLO INTEGRAL EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta de gorduras trans) ou óleo vegetal. A massa deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha integral (trigo ou centeio ouaveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa, ou a mistura de dois ou mais tipos). O produto poderá conter: 1. Gorduras saturadas: Máximo de 2 g por porção 2. Sódio: ≤ 290 mg / 100 g Fibra alimentar: ≥ 6 g em 100 g Conforme o **sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:** **Banana:** banana e/ou purê de banana e aroma de banana, sendo este último opcional **Cenoura**: cenoura e/ou polpa de cenoura e/ou suco de cenoura e/ou cenoura em pó e aroma de cenoura, sendo este último opcional **Chocolate**: chocolate ou cacau em pó **Laranja**: laranja e/ou suco de laranja e/ou polpa de laranja e/ou óleo de laranja e aroma de laranja, sendo este último opcional **Maçã com Canela:** maçã e/ou purê de maçã e/ou polpa de maçã e aroma de maçã E canela em pó e/ou aroma de canela, sendo os aromas opcionais Nota: Outros sabores poderão ser autorizados pela Contratante desde que atendam à composição obrigatória

BOLO INTEGRAL EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)	
	ISENTO: Leite e/ou soro de leite, edulcorantes e corantes artificiais.
	OPCIONAL: 1. Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. 2. Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
PESO	**Peso Líquido Unitário:** 35 g a 40 g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5% do peso informado na FIP.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

CACAU EM PÓ	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido da pasta de cacau (*Theobroma cacao L.*), preparada a partir de sementes que passaram pelos processos de fermentação, secagem, limpeza/remoção das cascas, torrefação, moagem, prensa, pulverização e alcalinização.
	ISENTA: Lecitina de soja, amido, açúcar, maltodextrina, edulcorantes e corantes artificiais
	OPCIONAL: Aromas.
EMBALAGEM	**Primária e Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 387, de 05/08/99, Anvisa; Resolução RDC nº 723, de 01/07/22, Anvisa e alterações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ OU GRANULADO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto em pó ou granulado obtido dos grãos de café das espécies arábica e robusta ou blens, torrados ou moídos e submetidos à extração sob pressão em altas temperaturas e concentração de sólidos solúveis.
	ISENTA: Maltodextrina e aditivos.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 716, de 01/07/22, e alterações, quando houver.

CHOCOLATE EM PÓ	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Açúcar refinado e cacau em pó solúvel (lecitinado) ou cacau em pó e lecitina. O produto deverá conter **teor mínimo de 25% de cacau**.
	ISENTA: Soja e derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, exceto lecitina de soja); óleo ou gordura vegetal hidrogenada; edulcorantes; maltodextrina; corantes de qualquer natureza; leite; soro de leite ou outros derivados lácteos; espessantes, conservadores e extrato de malte.
	OPCIONAL: Aromatizantes, estabilizantes e/ou emulsificantes e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 387, de 05/08/99, Anvisa; Resolução RDC nº 723, de 01/07/22, Anvisa e alterações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à composição obrigatória, no que tange a conter teor mínimo de 25% de cacau. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

CANJICA (BRANCA), MILHO DE	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays, L.* que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo da escarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituído de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos brancos, marfim ou palha.
CLASSIFICAÇÃO	**Grupo:** Canjica misturada, **subgrupo:** despeliculado, **classe:** branca, **tipo:** 1 (um).
LEGISLAÇÃO	Portaria n° 109, de 24/02/89, M.A; Resolução nº 60, de 05/09/07, Anvisa; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC nº 722, de 01/07/22, Anvisa; IN nº 160, de01/07/22, Anvisa; Resolução RDC nº 623, de 09/03/22, Anvisa e atualizações, quando houver.

CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA, EM CUBOS OU EM ISCAS CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO, LAGARTO (OU OUTROS CORTES PROCEDENTES DE QUARTO TRASEIRO, EXCETO MÚSCULO)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes **patinho, coxão duro, coxão mole e/ou outros cortes procedentes de quarto traseiro, exceto músculo**. **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
CARACTERÍSTICAS GERAIS	Com base na Instrução Normativa nº 9 de 4/05/2004, MAPA, as carcaças para obtenção dos cortes deverão ser classificadas como de gordura mediana (3) – acima de 3 e até 6 mm de espessura.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA;Instrução Normativa nº 9, de 04/05/2004, MAPA; Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Instrução Normativa nº 3,

CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA, EM CUBOS OU EM ISCAS CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO, LAGARTO (OU OUTROS CORTES PROCEDENTES DE QUARTO TRASEIRO, EXCETO MÚSCULO)	
	de 17/01/00, Mapa; Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa; Decreto nº 9.013, de 29/03/17 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna elegível do rótulo), para o caso de SISP. Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de gordura mediana.

CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA (PROCEDENTE DE CORTE DE QUARTO TRASEIRO, EXCETO MÚSCULO)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovino (procedente de corte de quarto traseiro, exceto músculo), seguido de imediato congelamento (rápido ou ultra rápido Gordura animal **(máximo de 15%)**, água **(máximo de 3%).** **NOTA1:** O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou similar. **NOTA2:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	ISENTO: Tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração.
PESO	Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura que preserve a integridade e qualidade do produto.

CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA (PROCEDENTE DE CORTE DE QUARTO TRASEIRO, EXCETO MÚSCULO)	
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA; Instrução Normativa nº 9, de 04/05/2004, MAPA; Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa; Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa; Decreto nº 9.013, de 29/03/17 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna elegível do rótulo), para o caso de SISP. Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de 15% de gordura. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA CORTE PERNIL	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaça suína, corte pernil, manipulada sob rígidas condições de higiene, seguido de imediato congelamento (rápido ou ultra rápido). Gordura animal **(máximo de 15%)**, água **(máximo de 3%).** **NOTA 1:** O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou similar. **NOTA 2:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	ISENTO: Tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração.

CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA CORTE PERNIL	
PESO	Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura que preserve a integridade e qualidade do produto.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Instrução Normativa nº 9, de 04/05/2004, MAPA; Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa; Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa; Decreto nº 9.013, de 29/03/17 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de 15% de gordura. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS OU ISCAS OU TIRAS CORTE PERNIL	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Carne proveniente de machos e fêmeas da espécie suína, sadios, humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, congelada. Os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 2 cm de lado, devidamente aparados e sem pele, com lipídios totais de no máximo 5%. As iscas ou tiras deverão ter peso e tamanho uniformes. **NOTA 1:** O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou similar.

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS OU ISCAS OU TIRAS CORTE PERNIL	
	NOTA 2: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	ISENTO: Tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.
PESO	Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura que preserve a integridade e qualidade do produto.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA; Instrução Normativa nº 9, de 04/05/2004, MAPA; Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa; Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa; Decreto nº 9.013, de 29/03/17 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna elegível do rótulo), para o caso de SISP. Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de 5% de gordura. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

DOCE EM MASSA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE GOIABA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Partes comestíveis desintegradas de goiaba, com açúcares. **OPCIONAL:** Água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais. **ISENTA:** O produto não deverá conter edulcorantes artificiais, leite, soro de leite, gordura vegetal e cereais fontes de glúten. Não deverá sem envolto em açúcar. **Nota:** Outros sabores poderão ser autorizados pela Contratante desde que atendam à composição obrigatória.
INSTRUÇÃO	**Doce em Massa:** Homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte.
EMBALAGEM	**Primária e Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO	20 a 30 g, sendo tolerada uma variação no peso líquido, inferior ou superior, de até 10%.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

DOCE EM MASSA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de banana.
	OPCIONAL: Água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais.
	ISENTA: Açúcares, aromas, corantes, leite, soro de leite, gordura vegetal e cereais fontes de glúten. Não deverá ser envolto em açúcar.
	Nota: Outros sabores poderão ser autorizados pela Contratante desde que atendam à composição obrigatória.
INSTRUÇÃO	**Doce em Massa:** Homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte.
PESO	20 a 30 g, sendo tolerada uma variação no peso líquido, inferior ou superior, de até 10%.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

ERVILHA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA: Tipos:** 1. **Ervilhas em Conserva:** Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré- cozidas, imersa em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. 2. **Ervilha Seca partida:** Ervilhas debulhadas, secas, Tipo 1, Grupo 2.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 65, de 16/02/93, Mapa; Instrução Normativa nº 06, de 16/05/01, Mapa; Resolução RDC n° 272, de 22/09/05, Anvisa; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa; Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa; Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa; Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa; Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.

ESPECIARIAS: ALECRIM, CANELA EM RAMA (PAU) OU EM PÓ, CRAVO-DA-ÍNDIA, GERGELIM, LOURO, MANJERICÃO, ORÉGANO, PÁPRICA, PIMENTA-DO-REINO, PIMENTA ROSA, TOMILHO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** • Alecrim: obtido de folhas e talos desidratados de espécie vegetal genuína (*Rosmarinus officinalis L.*), limpas e secas e de coloração verde pardacenta. • Canela em rama (pau) ou em pó: obtida das cascas íntregas (comercializadas com a seguinte nomenclatura: canela em rama ou canela em pau) ou moídas das espécies vegetais genuínas (*Cinnamomum zeylanicum Ness* e *Cinnamomum cassia Ness ex Blume*), limpas e secas e de coloração marrom. • Cravo-da-Índia: obtido dos botões florais das espécies vegetais genuínas (*Caryophyllus aromaticus L.* ou *Eugenia caryphyllata Thumb*), limpos e secos e de coloração castanho escuro. • Gergelim: obtido das sementes das espécies vegetais genuínas (*Sesamum indicum L.*), limpas, secas e tostadas e de coloração branca, marrom ou preta. • Louro: obtido de folhas desidratadas de espécie vegetal genuína (*Laurus nobilis L.*), limpas e secas e de coloração verde pardacenta.

ESPECIARIAS: ALECRIM, CANELA EM RAMA (PAU) OU EM PÓ, CRAVO-DA-ÍNDIA, GERGELIM, LOURO, MANJERICÃO, ORÉGANO, PÁPRICA, PIMENTA-DO-REINO, PIMENTA ROSA, TOMILHO	
	• Manjericão: obtido de folhas e talos desidratados de espécie vegetal genuína (*Ocimum basilicum L.*), limpas e secas e de coloração verde pardacenta. • Orégano: obtido de folhas e talos desidratados de espécies vegetais genuínas (*Origanum vulgare L.*), limpas e secas e de coloração verde pardacenta. • Páprica: obtida do fruto pimentão maduro, seco e moído da espécie vegetal genuína (*Capsicum annuum L.*) e de coloração vermelha ou laranja. Pode ser utilizada os produtos comercializados com as seguintes nomenclaturas: páprica doce ou páprica picante. • Pimenta-do-reino: obtida dos frutos, secos, íntegros (grãos) ou moídos, da espécie vegetal genuína (*Piper nigrum L.*), de coloração branca, preta ou verde. • Pimenta rosa: obtida das pimentas rosas maduras, secas, íntegras (grãos) ou moídas, da espécie vegetal genuína (*Schinus terebinthifolius Raddi*), de coloração rosa avermelhada. • Tomilho: obtido das folhas e talos de espécies vegetais genuínas (*Thymus vulgaris L.*), limpos e secos e de coloração verde pardacenta. **NOTAS:** 1) Todas as especiarias devem ser puras, ter aspecto, odor e sabor próprios. 2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outras especiarias, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e sensorial.
	ISENTA: Deve ser isenta de outros ingredientes e aditivos alimentares. As especiarias devem ser isentas de sujidades, parasitos, mofos/bolor, larvas e outros materiais estranhos ao produto.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 716, de 1/07/22, Anvisa; Instrução Normativa nº 159, de 01/07/22, Anvisa; Instrução Normativa nº45, de 17/09/13, MAPA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Somente no caso de outras especiarias, não especificadas acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e análise sensorial.

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sãos e limpos.
	OPCIONAL: Sal e/ou açúcares; aditivos permitidos pela legislação.
	ISENTA: Pele e sementes, amido, conservadores e corantes de qualquer natureza.
	NOTA: Poderá ser autorizada pela Contratante a utilização de purê ou polpa de tomate.
LEGISLAÇÃO	RDC nº 276, de 1/10/03, ANVISA e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP), constando modo de preparo culinário (com a diluição recomendada e o tempo de cozimento) para o preparo de molho de tomate para macarronada.

FARINHA DE MANDIOCA SECA FINA - TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; classificada como grupo seca, classe fina, tipo 1 e de baixa acidez, branca, não torrada. Deve apresentar cor, odor e sabor próprios.
	ISENTA: Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deve ser isenta de corantes e aditivos alimentares de qualquer natureza.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, Mapa e atualizações, quando houver.

FARINHA DE MILHO AMARELA (BIJU) E FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO)	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: •Farinha de milho amarela (Biju): produto obtido da moagem do grão de milho amarelo (Zea mays L), degerminado ou não, seco por processos tecnológicos adequados e peneirado. •Farinha de milho flocada ou Flocos de milho pré-cozidos (Flocão): produto obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados, gerando flocos de milho amarelo, pré-cozidos. NOTAS: 1) De acordo com a legislação vigente (Resolução RDC nº 604, de 10/02/22, ANVISA), não é obrigatório o enriquecimento de ferro e ácido fólico, destes produtos. 2) A farinha de milho amarela e a farinha de milho flocada devem ter aspecto, odor e sabor próprios. 3) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outros tipos de farinha de milho, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e/ou sensorial.
	ISENTA: A farinha de milho amarela e a farinha de milho flocada devem ser isentas de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, insetos, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Resolução RDC nº 604, de 10/02/22, ANVISA; Resolução RDC nº 612, de 09/03/22, ANVISA e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Somente no caso de outras farinhas de milho não especificadas acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e/ou análise sensorial.

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO – TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.*) ou outras espécies do gênero Triticum, ou combinações, por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico.
	OPCIONAL: Fermento químico em pó.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa; Resolução RDC n° 263, de 22/09/05, Anvisa e atualizações, quando houver.

FEIJÃO COMUM TIPO 1 CARIOCA OU PRETO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Grão comestível de feijão in natura, proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris*. 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.
CLASSIFICAÇÃO	Feijão comum, classe cores, carioca ou preto, tipo 1. **Nota:** outros tipos de feijões poderão ser utilizados após análise da CODAE.
LEGISLAÇÃO	Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	**Teste de Cocção (somente quando solicitado):** Deve obter os seguintes resultados: Cozimento em 30 minutos (após saída de vapor pela válvula da panela de pressão), mais 5 minutos para redução da pressão no interior da panela: Positivo = 90% dos grãos cozidos, cedendo facilmente à pressão digital e apresentando consistência pastosa suave.

FEIJÃO BRANCO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Feijão branco: Grão comestível de feijão in natura, proveniente da espécie "Phaseolus vulgaris". Constituído de, no mínimo, 97% (noventa por cento) de grãos na cor branca característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. NOTAS: 1) O produto deve ter aspecto, odor e sabor próprio.
	ISENTA: Deve ser isento de outros ingredientes e aditivos alimentares. Deve apresentar-se livre de fermentação, mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.
CLASSIFICAÇÃO	Grupo I (feijão comum), classe branco, tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, MAPA; Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, MAPA; e atualizações, quando houver.

FEIJÃO FRADINHO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Feijão-Caupi também conhecido como feijão fradinho: Grão comestível de feijão in natura, proveniente da espécie "*Vigna unguiculata L*". Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor branca característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. **NOTA:** 1) O produto deve ter aspecto, odor e sabor próprio.
	ISENTA: Deve ser isento de outros ingredientes e aditivos alimentares. Deve apresentar-se livre de fermentação, mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.
CLASSIFICAÇÃO	Grupo II (feijão caupi), classe branco, tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, MAPA; Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, MAPA; e atualizações, quando houver.

FERMENTADO ACÉTICO / VINAGRE (DE ÁLCOOL OU DE FRUTA OU DE CEREAL OU DE VEGETAL OU MISTO DE VEGETAIS) ou VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** 1) Fermentado Acético: Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcóolico do mosto de frutas, cereais, mistura de vegetais ou mistura hidroalcoólica, por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação. Será permitida a adição de vegetais ou partes de vegetais, extrato vegetal, sucos ou aromas naturais, além de aditivos permitidos em legislações específicas. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos-minerais livres. 2) Vinagre de vinho (branco ou tinto): Produto obtido da fermentação acética do vinho, elaborado a partir do vinho acetificado, por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação. **Tipos:** Não serão aprovados os fermentados acéticos condimentados, duplos e triplos.
	OPCIONAL: O fermentado acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação. O vinagre de vinho (branco ou tinto) pode ser adicionado de aditivos previstos na legislação específica.
	ISENTA: É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, com exceção dos previsto s em legislação específica. O vinagre de vinho (branco ou tinto) não pode ser adicionado de corantes.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 5, de 31/04/00, Mapa; Resolução RDC nº 4, de 15/01/07, Anvisa; Decreto nº 6.871, de 04/06/09; Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa; Instrução Normativa nº 6, de 03/0412, Mapa e atualizações, quando houver.

FERMENTO	
COMPOSIÇÃO	**<u>Químico em pó:</u>** Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. **<u>Biológico:</u>** Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequando e empresado para dar sabor, próprio e aumentar o volume e porosidade dos produtos forneados. Poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos, féculas no máximo 5% p/p, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol, monolaurato de sorbitana e outras aprovadas.

FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido a partir do milho submetido à secagem, de germinação, moagem, cozimento, pré-secagem, laminação, torrefação e cobertura com açúcar. O produto deve ser preferencialmente isento de glúten.
	OPCIONAL: 1) Sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo **2)** Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
	ISENTA: Corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.
EMBALAGEM	**PARA O KIT LANCHE PASSEIO E LANCHE EMERGENCIAL**: Embalagem individual de 25 a 30 g.
LEGISLAÇÃO	RDC nº 714, de 01/07/2022, ANVISA e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária a granel) para análise técnica e avaliação sensorial. Envio de 5 amostras do produto individual (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido a partir do milho submetido à secagem, de germinação, moagem, cozimento, pré-secagem, laminação e torrefação O produto deve ser preferencialmente isento de glúten.
	OPCIONAL: 1) Sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo **2)** Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
	ISENTA: Açúcar, corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.
LEGISLAÇÃO	RDC nº 714, de 01/07/2022, ANVISA e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

FÓRMULA INFANTIL EM PÓ	
DESCRIÇÃO E OBJETIVO DE SUA UTILIZAÇÃO PELA CONTRATANTE	**Tipos:** **1. Fórmula Infantil em Pó para Lactentes de 0 a 6 meses:** Produto em pó destinado à alimentação de lactentes, de 0 a 6 meses de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. 2. **Fórmula Infantil em pó de Seguimento para lactentes a partir do 6º mês:** Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten.

FÓRMULA INFANTIL EM PÓ	
APRESENTAÇÃO	Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.
COMPOSIÇÃO	A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser **biodisponíveis** e seguros.
LEGISLAÇÃO	Codex Alimentarius Codex Stan 193-1995; RDC nº 222, de 05/08/02, Anvisa; RDC nº 42, de 19/09/11, Anvisa; RDC nº 43, de 19/09/11, Anvisa; RDC nº 44, de 19/09/11, Anvisa; RDC nº 46, de 19/09/11, Anvisa; RDC nº 45, de 25/09/14, Anvisa; RDC nº 46, de 25/09/14, Anvisa; RDC nº 47, de 25/09/14, Anvisa; RDC nº 49, de 25/09/14, Anvisa; RDC nº 241, de 26/07/18, Anvisa; e atualizações, quando houver.

FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, EM CUBOS OU EM ISCAS 1) COXA 2) SOBRECOXA 3) COXA E SOBRECOXA 4) PEITO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Carne de frango nos cortes: 1. Coxa: em pedaços inteiros (desossados ou não; com ou sem pele) ou filés; 2. Sobrecoxa: em pedaços inteiros (desossados ou não, com ou sem pele) ou filés; 3. Coxa e sobrecoxa: em pedaços inteiros (desossados ou não; com ou sem pele) ou filés; 4. Peito: em cubos ou em iscas ou em pedaços inteiros desossados ou filés ou sassami.

FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, EM CUBOS OU EM ISCAS 1) COXA 2) SOBRECOXA 3) COXA E SOBRECOXA 4) PEITO	
	Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP). **OPCIONAL:** 1) Poderão ser aprovadas outros tipos de apresentação e corte.
CARACTERÍSTICAS GERAIS	1. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene e ter tamanho uniforme. 2. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. 4. O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”) ou similar.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 210 de 10/11/88, SDA/MAA, Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa; Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa; Instrução Normativa nº 17, de 18/06/04, Mapa; Portaria SDA/MAPA nº 557, de 30/03/22 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Apresentação de Termo de Responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade.

FRUTAS SECAS (DESIDRATADAS): ABACAXI, AMEIXA, BANANA, BLUEBERRIES, CAQUI, CRANBERRIES, DAMASCO, LARANJA, MAÇÃ, MANGA, PERA, TAMARAS, UVA PASSA BRANCA, UVA PASSA PRETA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** As frutas secas são frutas que passaram por processo de desidratação, na qual a maior parte do conteúdo original de água foi removida. Devem ser apresentadas: inteiras ou em pedaços, sem caroço, sem semente. **NOTA:** 1) Todas as frutas desidratadas devem ter aspecto, odor e sabor próprios. 2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outras frutas desidratadas, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e/ou sensorial.
	ISENTA: Todas as frutas secas devem ser isentas de açúcar de adição, de outros ingredientes e aditivos alimentares. Obrigatoriamente não pode conter: caroço e semente. Não pode conter: sujidades, mofo/bolor, parasitos, larvas, outros materiais e odores estranhos ao produto.
LEGISLAÇÃO	Portaria SDA nº 635, de 05/08/22, MAPA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃOPARA HOMOLOGAÇÃO	Somente no caso de outras frutas secas não especificadas acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e/ou análise sensorial.

FUBÁ DE MILHO (“MIMOSO” OU PRÉ COZIDO - FUBÁ PARA POLENTA)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** **Fubá de milho “Mimoso”** enriquecido com ferro e ácido fólico: Produto obtido da moagem do grão de milho (Zea mays L), degerminado ou não, seco por processo tecnológico adequado e peneirado. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. **Fubá pré-cozido** enriquecido com ferro e ácido fólico (fubá para polenta): Produto obtido do milho pré-cozido e da moagem do grão de milho (Zea mays L), degerminado ou não, seco por processos tecnológicos adequados e peneirado. Deve ser OBRIGATORIAMENTE enriquecido com ferro e ácido fólico. **NOTAS:**

FUBÁ DE MILHO (“MIMOSO” OU PRÉ COZIDO - FUBÁ PARA POLENTA)	
	1) O fubá de milho "mimoso" e o fubá pré-cozido devem ter aspecto, odor e sabor próprios. 2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outros tipos de fubá, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e/ou sensorial.
	ISENTA: O fubá deve ser isento de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, insetos, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Resolução RDC nº 604, de 10/02/22, ANVISA; Resolução RDC nº 612, de 09/03/22, ANVISA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Somente no caso de outros tipos de produtos que não foram especificados acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e/ou análise sensorial.

GELEIA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: 1) MORANGO; 2) GOIABA 3) OUTRAS FRUTAS	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pela cocção de fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extratos aquosos da fruta (de acordo com o sabor da(s) fruta(s)), concentrado até atingir a consistência semissólida adequada e submetido a tratamento térmico adequado.
	OPCIONAL: 1. suco de maçã e/ou de outras frutas, em substituição à adição de açúcar; 2. pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta . Outros sabores poderão ser propostos, mas sujeitos à aprovação pela CODAE.
	ISENTA: Edulcorantes, corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.
LEGISLAÇÃO	RDC nº 726, de 01/07/22, Anvisa; RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial.

GRÃO DE BICO – GRUPO MÉDIO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** grãos in natura provenientes da espécie Cicer Arietinum, L., enquadrados no Grupo médio (segundo o padrão de mercado), ou seja, compostos de no mínimo 90% de grãos inferiores a 9 mm e não inferiores a 8 mm, formato natural e coloração castanho-clara, inteiros, maduros, limpos e secos.
CLASSIFICAÇÃO	Grupo médio (ou acima do grupo médio, ou seja, graúdo ou graúdo especial).
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07; Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa e atualizações, quando houver.

IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU POLPA DE FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius subsp., thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas). **Com polpa de morango**: adicionado de açúcares e polpa/preparado de morango. **Com frutas variadas:** adicionado de açúcares e polpa/preparado de duas ou mais frutas. <u>Deverá conter:</u> • Proteína de origem láctea: mínimo de 2,5 g / 100 g • Lipídios Totais (para iogurte integral): 3 a 5,9 g / 100 g • Lipídios Totais (para o iogurte parcialmente desnatado): 0,6 a 2,9 g / 100 g O produto deverá ser integral ou parcialmente desnatado, e apresentar- se na forma líquida. Poderão ser aprovados outros sabores segundo critérios estabelecidos pela CODAE. **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	OPCIONAL: Outros ingredientes de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, desde que não

IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU POLPA DE FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO	
	interfiram no processo de fermentação do leite e sejam mencionados no rótulo.
	ISENTO: Edulcorantes.
LEGISLAÇÃO	Decreto Lei nº 986, de 21/10/69; Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa; Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa; Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa; Decreto nº 9.013, de 29/03/17 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial. Produtos embalados individualmente: envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial.

LEITE EM PÓ INTEGRAL	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	OPCIONAL: 1. Poderá conter lecitina de soja. 2. Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal, devendo atender à legislação específica vigente). A composição declarada do produto estará sujeita à aprovação pela CODAE.

LEITE EM PÓ INTEGRAL	
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 53, de 01/10/18, Mapa; Resolução RDC nº 244, de 17/08/18, Anvisa; Instrução Normativa nº 27, de 12/06/07, Mapa; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Portaria nº 31, de 13/01/98, SVS/MS; RDC nº 269, de 22/09/05, Anvisa; Instrução Normativa nº 69, de 13/12/06, Mapa; Resolução nº 03, de 10/01/08, SAA/SP; RDC nº 429, de 08/10/20, ANVISA; e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 embalagem do produto para avaliação técnica e sensorial.

LENTILHA – CLASSE MISTURADA – TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Grãos in natura provenientes da espécie Lens Esculenta, Moench, tipo 1 (conforme Portaria nº 65 de 16/02/1993, Mapa), de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deverá ser de classe misturada (grãos que, segundo o seu diâmetro, não se enquadram nas exigências das demais classes).
CLASSIFICAÇÃO	Classe misturada – Tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa; Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 e atualizações, quando houver.

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (sêmola e/ou semolina de *Triticum aestivum L.* e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*), e/ou derivados de trigo durum (*Triticum durum L.*), enriquecida com ferro e ácido fólico, exclusivamente com água.
	OPCIONAL: Aditivos permitidos pela legislação.
	ISENTA: Amido de milho, farinha de soja, ovos, corantes artificiais.

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS	
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	**Classificação:** Massa seca **Para macarronada:** • **Formato:** Curto - **Tipos:** parafuso (fusili), pena (penne), caramujo (caracolino), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne). • **Formato:** Longo - **Tipo:** Espaguete. • **Para sopa:** • **Formato:** avemaria, pai nosso (padre nosso), estrelinha, letrinhas (alfabeto), argolinha (anelli). O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela Contratante.
INSTRUÇÃO	A **massa longa** (espaguete) destina-se ao fornecimento exclusivo para **EMEI e CEI.** O tamanho do corte deverá ser adequado aos alunos das faixas etárias menores.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa; Portaria nº 469, de 08/08/22, MAPA e atualizações, quando houver.

MACARRÃO INTEGRAL SEM OVOS - CURTO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo integral (*Triticum aestivum L.*) e/ou da farinha integral de trigo durum (*Triticum durum L.*) **ou** a partir da mistura de farinha de trigo integral com farinha de trigo durum e/ou farelo de trigo e/ou farelo de trigo durum e/ou farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou sêmola de trigo durum e/ou glúten de trigo e/ou fibra de trigo exclusivamente e água. Deverá ser no mínimo fonte de fibras alimentares (mínimo 2,5 g de fibras alimentares em 80 g do produto).
	OPCIONAL: Farinha de outros cereais e sementes (exemplo: aveia, linhaça, girassol, gergelim); aditivos permitidos pela legislação.
	ISENTA: Amido de milho, farinha de soja, ovos, corantes artificiais.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	**Classificação:** Massa seca.

MACARRÃO INTEGRAL SEM OVOS - CURTO	
	Formato: Curto, tipo Parafuso (ou Fusilli) ou Pena (Penne). O tamanho do corte deverá ser adequado aos alunos das faixas etárias menores. O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela Contratante. **Para sopa:** **Formato:** avemaria, pai nosso (padre nosso), estrelinha, letrinhas (alfabeto), argolinha (anelli). O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela Contratante.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa; Portaria nº 469, de 08/08/22, MAPA e atualizações, quando houver.

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS COM VEGETAIS	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (sêmola ou farinha de sêmola de *Triticum aestivum L*. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*), enriquecida com ferro e ácido fólico, exclusivamente com água, e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde, vermelha e amarelada (pode ser a cor natural do macarrão de sêmola).
	OPCIONAL: Aditivos permitidos pela legislação vigente.
	ISENTA: Amido de milho, farinha de soja, ovos, corantes artificiais.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	**Classificação:** Massa seca **Formato:** Curto - **Tipos:** parafuso (fusilli), pena (penne), mini parafuso (mini fusilli), mini pena (mini penne). O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela Contratante. O tamanho do corte deverá ser adequado aos alunos das faixas etárias menores.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa; Portaria nº 469, de 08/08/22, MAPA e atualizações, quando houver.

MANTEIGA SEM SAL	
COMPOSIÇÃO	Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme de leite, por meio de processo tecnológico adequado. A matéria gorda do produto deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. **OBRIGATÓRIA:** O produto poderá conter na porção de 10 g: • Gorduras Trans: ≤ 0,2 g • Sódio: ≤ 5 mg
	OPCIONAL: Aditivos permitidos pela legislação.
	ISENTA: aromas, corantes artificiais, cloreto de sódio e conservadores.
	Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Resolução nº 03, de 10/01/08, SAA/SP; Decreto n° 9.013, de 29/03/17; Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa e e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial.

MILHO EM CONSERVA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Milho em grãos inteiros, reidratados ou pré-cozidos.
	OPCIONAL: Açúcar, sal e água.
	ISENTA: Conservadores.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 352, de 23/2/02, Anvisa; RDC nº602;de 10/02/22, Anvisa e atualizações, quando houver.

MILHO EM CONSERVA COZIDO NO VAPOR	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Milho em grãos inteiros
	ISENTA: Conservadores, açúcar, sal e água.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 352, de 23/2/02, Anvisa; RDC nº602; de 10/02/22, Anvisa e atualizações, quando houver.

MILHO PIPOCA – CLASSE AMARELA – TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Grãos provenientes da espécie *Zea mays L.,* subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180° C. O produto deverá conter no mínimo 95%, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado. O grão de milho pipoca amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado desta mesma classe.
CLASSIFICAÇÃO	Classe Amarela – Tipo 1
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa; Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07; Decreto Federal nº 11.130, de 11/07/22 e atualizações, quando houver.

OLEAGINOSAS: AMENDOA, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** As oleaginosas são frutos secos, sementes ou grãos comestíveis. Devem ser apresentadas: inteiras ou em pedaços quebrados, sem casca, com ou sem pele. A amêndoa, o amendoim e a castanha-de-caju devem ser torrados. A avelã, a castanha-do-Pará e as nozes devem ser preferencialmente torradas. **NOTAS:** 1) Todas as oleaginosas devem ter aspecto, odor e sabor característicos. 2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outras oleaginosas ou outras formas de apresentação, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e/ou sensorial.
	ISENTA: Todas as oleaginosas devem ser isentas de gordura de adição, sal e de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto, de defeitos e mofo/bolor, e não pode estar rançosa, azeda, germinada, danificada, chocha ou imatura.
LEGISLAÇÃO	Portaria SDA nº 635, de 05/08/22, MAPA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Somente no caso de outras oleaginosas ou outras formas de apresentação (ex: moída) não especificadas acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e/ou análise sensorial.

ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos dos grãos da espécie *Glycine max (L) Merrill*, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá ser classificado como Tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78; Portaria nº 685, de 27/08/98, SVS/MS; Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04; Resolução RDC nº 270, de 22/09/05, Anvisa; Instrução Normativa n° 49, de 22/12/06, e atualizações, quando houver.

OVO DE GALINHA	
COMPOSIÇÃO	**Obrigatório:** Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, **proveniente de estabelecimento com inspeção oficial.** **Nota:** Registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
CARACTERÍSTICAS GERAIS	Deve apresentar a seguinte **classificação, segundo:** Cor da Casca: Branca ou avermelhada ou marrom; Tipo: Grande (SIF ou SISBI) ou Especial ou Grande (SISP); Peso da dúzia: 576 g a 695,88 g (SIF ou SISBI) ou Peso Unitário: 48 g a 57,99 g (SIF ou SISBI) ou 55 a 60 g (SISP); Categoria: Classe A.
LEGISLAÇÃO	Portaria SDA nº 747, de 06/02/23; Decreto nº 9.013, de 29/03/17 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP.

OVO EM PÓ INTEGRAL DESIDRATADO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Ovo integral obtido de ovo fresco de galinha, após remoção da casca, filtrado, pasteurizado e desidratado. Deve passar por um processo tecnológico adequado, para garantir a qualidade higiênico-sanitária do produto. O ovo desidratado é o produto resultante da desidratação de ovo integral pasteurizado. O ovo integral pasteurizado deve apresentar as seguintes características visuais e organolépticas: cor amarela característica; isento de sabores e odores estranhos, apresentando sabor e odor de ovos frescos; e com aspecto homogêneo, livre de cascas, chalazas, membranas e outras matérias estranhas.
	ISENTA: Deve ser isento de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, insetos, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.
LEGISLAÇÃO	Portaria SDA nº 612, de 06/07/22, MAPA; Portaria SDA nº 728, de 26/12/22, MAPA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária, e análise sensorial.

PÃES CONVENCIONAIS	
COMPOSIÇÃO	**Tipos:** 1. Pão de forma tradicional 2. Pão de forma integral 3. Pão tipo bisnaguinha tradicional 4. Pão tipo hot dog tradicional 5. Pão tipo hot dog integral **OBRIGATÓRIA:** **1) Pão de forma tradicional, pão tipo bisnaguinha tradicional, hot dog tradicional:** produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. **2) Pão de forma integral e hot dog integral:** produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Deverá ser fonte de fibras.

PÃES CONVENCIONAIS	
	OPCIONAL: **1) Todos os tipos:** outros ingredientes (desde que não descaracterizem o produto), aditivos permitidos pela legislação, os quais deverão ser citados. **2) Pães integrais**: outros ingredientes (desde que não descaracterizem o produto), tais como: farinha / flocos / fibra / farelo de cereais integrais (ex.: centeio, aveia), farinhas / sementes inteiras (ex.: linhaça, girassol, gergelim), farinhas /farelos de grão (ex.: soja, quinoa).
	ISENTA: **Pão de forma tradicional, pão de forma integral:** leite, soro de leite e/ou lactose, ovo, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. **Pão tipo bisnaguinha tradicional, pão tipo hot dog tradicional:** farelos, leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes.
CARACTERÍSTICAS GERAIS	**TODOS OS TIPOS:** Deverão ser isentos de gordura trans, baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans). **INTEGRAIS:** Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100 g, mas preferencialmente mínimo de 5 g em 100 g.
PESO LÍQUIDO	**Pão de forma (tradicional e integral):** 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) g cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior ou superiro, será tolerada uma variação de até 5%. **Pão tipo bisnaguinha tradicional:** 18 (dezoito) g a 20 (vinte) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%. **Pão tipo hot dog (tradicional e integral)**: 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial. Produtos embalados individualmente: envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.

PÃES PROCESSADOS	
COMPOSIÇÃO	**Tipos:** 1. Pão de forma tradicional 2. Pão de forma integral 3. Pão tipo bisnaguinha tradicional 4. Pão tipo hot dog tradicional 5. Pão tipo hot dog integral **OBRIGATÓRIA:** **1) Pão de forma tradicional, pão tipo bisnaguinha tradicional, hot dog tradicional:** produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. **2) Pão de forma integral e hot dog integral:** produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Deverá ser fonte de fibras.
	OPCIONAL: **Todos os tipos:** outros ingredientes (desde que não descaracterizem o produto), aditivos permitidos pela legislação, os quais deverão ser citados, sendo permitido no máximo 1 conservador. **Pães integrais**: outros ingredientes (desde que não descaracterizem o produto), tais como: farinha / flocos / fibra / farelo de cereais integrais (ex.: centeio, aveia), farinhas / sementes inteiras (ex.: linhaça, girassol, gergelim), farinhas /farelos de grão (ex.: soja, quinoa). **ISENTA:** **Pão de forma tradicional, pão de forma integral:** açúcar, glúten**,** leite, soro de leite e/ou lactose, ovo, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais, edulcorantes. **Pão tipo bisnaguinha tradicional, pão tipo hot dog tradicional:** açúcar, glúten, farelos, leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais, edulcorantes.
CARACTERÍSTICAS GERAIS	**TODOS OS TIPOS:** Deverão ser isentos de gordura trans, baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans).

PÃES PROCESSADOS	
	INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100 g, mas preferencialmente mínimo de 5 g em 100 g.
PESO LÍQUIDO	**Pão de forma (tradicional e integral):** 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) g cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior ou superiro, será tolerada uma variação de até 5%. **Pão tipo bisnaguinha tradicional:** 18 (dezoito) g a 20 (vinte) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%. **Pão tipo hot dog (tradicional e integral)**: 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial. Produtos embalados individualmente: envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.

PEIXE: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE PESCADO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Carne mecanicamente separada (CMS) de pescado: é o produto processado e congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele, por meio de máquinas e processos tecnológicos adequados. Produto deve ser OBRIGATORIAMENTE congelado, e a composição de cada lote do produto poderá conter SOMENTE o mesmo tipo de espécie de peixe. Espécies: pescada, polaca do alasca, tilápia, salmão. **NOTAS:** 1) O produto deve ter aspecto, odor e sabor próprios. 2) Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP). 3) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária, sensorial e pesquisa de espinhas.
	ISENTA: O produto fornecido não poderá ter na sua composição a mistura de espécies de peixes diferentes no mesmo lote do produto. Deve ser isenta de outros ingredientes e aditivos alimentares. Os produtos congelados não podem ter indícios de descongelamento e recongelamento, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.
LEGISLAÇÃO	Circular nº 225/2015/DIPES/CGI/DIPOA, de 30/06/15, Mapa; Decreto nº 9.013, de 29/03/17; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃOPARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna elegível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária, pesquisa de espinhas e análise sensorial.

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE; FILÉ DE SOLHA; FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE; POSTA DE CAÇÃO; FILÉ DE CAMBUCU; FILÉ OU POSTA DE PIRAMUTABA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** **Filé de Pescada:** Peixes da família *Sciaenidae*, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **Filé de Polaca do Alasca**: Produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie *Theragra chalcogramma*, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferiora -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **Filé de Alabote**: Peixes das espécies: *Atheresthes stomias* (Alabote Dente Curvo), ou *Hippoglossus stenolepsis* (Alabote do Pacífico), ou *Hippoglossus hipoglossus* (Alabote do Atlântico), ou *Relnhardtius hippoglossoides* (Alabote- da-Groenlândia), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **Filé de Solha:** Peixes das espécies: *Limanda áspera* (Solha), ou *Rhombosolea leporina* (Solha barriga amarela), ou *Pleuronectes quadrituberculatus pallas* (Solha), ou *Hippoglossoides elassodon* (Solha Japonesa), ou *Lepidopsetta bilineat/Pleuronectes bilineatus* (Solha da Rocha), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferiora -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **Filé de tilápia sem pele:** Produto obtido através de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, de peixes da espécie *Oreochromis niloticus*, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos a processo

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE; FILÉ DE SOLHA; FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE; POSTA DE CAÇÃO; FILÉ DE CAMBUCU; FILÉ OU POSTA DE PIRAMUTABA	
	de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **Posta de cação:** Produto obtido através da secção em postas (cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal) de peixes da espécie *Prionace glauca* (ou nome comercial Cação Azul), íntegros, limpos, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária. As postas deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de pele e resíduos de vísceras. As postas deverão ser submetidas a processo de congelamento rápido e armazenadas em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **Filé de Cambucu:** Peixes da espécie *Cynoscion virescens,* também chamado de pescada-cambucu, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, sem pele, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **Filé ou Posta de Piramutaba:** Peixes da espécie *Brachyplatystoma* vaillantii íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, sem pele, em postas ou em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). **NOTA:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP). Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária, sensorial e pesquisa de espinhas.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 53, de 01/09/20, MAPA; Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, Mapa; Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 Resolução nº 04, de 24/11/88, CNS/MS Decreto Estadual nº 36.964,

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE; FILÉ DE SOLHA; FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE; POSTA DE CAÇÃO; FILÉ DE CAMBUCU; FILÉ OU POSTA DE PIRAMUTABA	
	de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa; Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10, Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, Mapa; Portaria CDA nº 22, de 22/07/16, CDA/SAA; Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17; Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa; Instrução Normativa nº 34, de 25/09/18, e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) para o caso de SIF ou SISBI ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. **Somente no caso de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados:** envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária, pesquisa de espinhas e análise sensorial.

POLPA CONGELADA DE FRUTA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto não fermentado, não concentrado obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, submetido à pasteurização (preferencialmente), e congelamento rápido. **Frutas:** Abacaxi, Goiaba, Manga e Morango. **Nota:** 1) Produto com registro obrigatório no MAPA. 2) Outros sabores poderão ser aprovados segundo critérios estabelecidos pela Contratante.
	ISENTA: Adição de corantes (de qualquer natureza), conservadores, edulcorantes, aromas e substâncias estranhas à sua composição normal, substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.
LEGISLAÇÃO	RDC nº 722 de 01/07/22, Anvisa; RDC nº 778, de 01/03/2023, Anvisa; Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa; Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa; Decreto nº 10.026, de 25/09/19 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Certificado de Registro” do produto, que deverá ser acompanhado da composição do produto aprovada pelo MAPA. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.

POLVILHO AZEDO E DOCE	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto amiláceo derivado da raiz de mandioca, sendo apresentado na forma de polvilho azedo ou polvilho doce. O polvilho doce passa pelos processos de secagem e moagem, enquanto o polvilho azedo passa por um processo de fermentação, secagem e moagem. Deve ser seco e com coloração branca. **NOTAS:** 1) No caso de amidos obtidos de raízes, tubérculos ou rizomas, a denominação de venda pode ser "Fécula de mandioca", seguida do nome comum das espécies vegetais utilizadas. 2) O polvilho deve ter aspecto, odor e sabor próprios.

POLVILHO AZEDO E DOCE	
	ISENTA: O polvilho doce e azedo deve ser isento de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, insetos, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.
CLASSIFICAÇÃO	Fécula de mandioca, Grupo 1 - fécula, Tipo 1.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Instrução Normativa n° 23, de 14/12/05, MAPA; e outras atualizações vigentes.

QUEIJO MINAS PADRÃO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido por coagulação do leite pasteurizado, por meio de coalho, outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias láticas específicas. Deverá sofrer processo de estabilização e maturação no período mínimo de 20 dias. O produto poderá conter leite pasteurizado, fermento láctico, cloreto de sódio, coalho e estabilizante cloreto de cálcio. **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP). **OPCIONAL:** corantes naturais. **ISENTA:** especiarias, condimentos, corantes de artificiais, conservadores. Não poderá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. O produto deverá ser isento de gordura trans.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa; Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa; Instrução Normativa n° 66, de 21/07/20, Mapa; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa; Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06, Mapa; Resolução RDC nº 722, de 01/07/22, Anvisa e atualizações, quando houver.

QUEIJO MINAS PADRÃO	
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.

QUEIJO FATIADO MUSSARELA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Queijo mussarela: produto obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio, fatiado. Deverá sofrer processo de estabilização e maturação no período mínimo de 24 horas. Teor de sódio: máximo de 140 mg na porção de 30 g. **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	ISENTA: especiarias, condimentos, corantes de qualquer natureza, conservadores (excetuando-se a natamicina, que poderá ser utilizada somente na superfície). Não poderá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. O produto deverá ser isento de gordura trans.
	OPCIONAL: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa; Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa; Portaria nº 364, de 04/09/97, Mapa; Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa; Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06, Mapa; Resolução RDC nº 722, de 01/07/22, Anvisa e atualizações, quando houver.

QUEIJO FATIADO MUSSARELA	
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial.

REQUEIJÃO CREMOSO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite, adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá conter: 1. Sódio: ≤ 140 mg na porção de 30 g Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
	ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza.
	OPCIONAL: aditivos até o limite estabelecido pela legislação.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP; Portaria nº 359, de 04/09/97, MAA; Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa; Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.

SAL REFINADO DE MESA IODADO	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** cloreto de sódio para o consumo humano (extraído de fontes naturais), recristalizado, adicionado de antiumectante e iodo.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 6.150, de 03/12/74; Decreto Federal nº 75.697, de 06/05/75; Leii Federal n° 9.005, de 16/03/95; RDC nº 28, de 28/03/00, Anvisa; RDC nº 215, de 01/08/02; RDC nº 604, de 10/02/22, Anvisa; RDC nº 612, de 09/03/22 e atualizações, quando houver.

SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas (com exceção de gônadas e rins) e livres de nadadeiras caudais, cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível, podendo também ser o próprio suco com óleo comestível. **OPCIONAL:** poderá ser acrescido de água potável, sal, azeite de oliva e óleos vegetais comestíveis. **ISENTA:** conservadores. **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP).
LEGISLAÇÃO	IN nº 53, de 01/09/20, Mapa e Anexo; IN nº 22, de 11/07/11, Mapa; IN SDA nº 45, de 13/12/11 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível dorótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.

<table>
<tr><th colspan="2">SEMENTES OU GRÃOS: CHIA, GIRASSOL, LINHAÇA, QUINOA.</th></tr>
<tr><td rowspan="2">COMPOSIÇÃO</td><td>OBRIGATÓRIA:

As sementes ou grãos devem ser apresentados limpos e secos, ter aspecto, cor, odor e sabor característicos.

• Chia: sementes de origem estrangeira, da família Lamiaceae, da espécie vegetal (Salvia hispânica L), limpas e secas e de coloração branca, cinza, marrom escura e preta.
• Girassol: sementes extraídas da flor de girassol da espécie vegetal (Helianthus annuus L), limpas e secas e de coloração bege acinzentado a marrom.
• Linhaça: sementes provenientes da espécie vegetal (Linum usitatissimum L), limpas e secas e de coloração amarela (dourada) ou marrom.
• Quinoa: grãos extraídos da espécie vegetal (Chenopodium quinoa Willd), limpos e secos e de coloração branca, preta e vermelha.

NOTAS:

1) A empresa poderá utilizar sementes e grãos íntegros, farinha e flocos desses produtos.

2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outras sementes ou grãos, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e/ou sensorial.</td></tr>
<tr><td>ISENTA: Todas as sementes ou grãos devem ser isentos de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.</td></tr>
<tr><td>LEGISLAÇÃO</td><td>Instrução Normativa nº 28, de 11/12/15, MAPA (chia); Instrução Normativa nº 27, de 05/09/18, MAPA (chia); Instrução Normativa nº 14, de 08/10/21, MAPA; Instrução Normativa nº 25, de 16/12/2005, MAPA (Girassol); Instrução Normativa nº 35, de 14/12/10, MAPA (quinoa); Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Instrução Normativa nº45, de 17/09/13, MAPA; e outras atualizações vigentes.</td></tr>
<tr><td>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO</td><td>Somente no caso de outras sementes ou grãos não especificados acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e/ou análise sensorial.</td></tr>
</table>

SUCO DE FRUTA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** bebida não fermentada e não diluída (integral, pronta para consumo, obtida de uma ou mais frutas maduras e sãs, sem adição de açúcares e na sua concentração natural, com cor, aroma e sabor característicos da(s) fruta(s), submetidos a tratamento que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. A designação integral é opcional, e será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído. • Suco de laranja integral ou reconstituído (100%) pasteurizado: laranja (madura, sã, limpa), e ser um suco integral, pasteurizado, envasado e conservado sob refrigeração. • Suco de uva reconstituído: obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no padrão de identidade e qualidade do suco de uva integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído. **Opção de sabores**: <u>Suco Integral:</u> laranja, maçã, tangerina e uva, <u>Suco misto:</u> goiaba e maçã; manga e maçã. **Notas:** • Outros sabores poderão ser aprovados segundo critérios estabelecidos pela Contratante; • Produto com registro obrigatório no MAPA.
	ISENTA: Adição de açúcares, edulcorantes, aromas e corantes de qualquer natureza; fragmentos de partes não comestíveis da fruta, de substâncias estranhas à sua composição normal e de outras substâncias que indiquem sua manipulação defeituosa.
	OPCIONAL: 1) Suco reconstituído: opcionalmente, o suco utilizado poderá ser apresentado como suco reconstituído, elaborado a partir do suco concentrado ou desidratado, mantendo as mesmas características do suco integral. 2) Suco misto: suco obtido pela mistura de frutas, sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas utilizadas, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

SUCO DE FRUTA	
	3) Aditivos permitidos em legislação (conservadores na quantidade mínima necessária para preservar o produto, em especial, contra oxidações até o envase).
EMBALAGEM	**PARA O KIT LANCHE PASSEIO E LANCHE EMERGENCIAL**: Embalagem individual de 180 (cento e oitenta) ml a 200 (duzentos) ml.
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 6.344, de 04/01/08; Decreto Federal nº 99.066, 8/03/90, Lei nº 7.678, de 8/11/88; Decreto Federal nº 6.871 de 04/06/09; Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa; Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa; Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa; Instrução Normativa nº 49, de 11/09/18, Mapa; Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa; Instrução Normativa nº 72, de 16/11/18, Mapa; Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa ; Decreto Federal nº 10.026, de 25/09/19 e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Certificado de Registro" do produto, que deverá ser acompanhado da composição do produto aprovada pelo MAPA. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial. Produtos embalados individualmente: envio de 5 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial.

SEMENTES OU GRÃOS: CHIA, GIRASSOL, LINHAÇA, QUINOA	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** As sementes ou grãos devem ser apresentados limpos e secos, ter aspecto, cor, odor e sabor característicos. • Chia: sementes de origem estrangeira, da família Lamiaceae, da espécie vegetal (Salvia hispânica L), limpas e secas e de coloração branca, cinza, marrom escura e preta. • Girassol: sementes extraídas da flor de girassol da espécie vegetal (Helianthus annuus L), limpas e secas e de coloração bege acinzentado a marrom. • Linhaça: sementes provenientes da espécie vegetal (Linum usitatissimum L), limpas e secas e de coloração amarela (dourada) ou marrom.

SEMENTES OU GRÃOS: CHIA, GIRASSOL, LINHAÇA, QUINOA	
	• Quinoa: grãos extraídos da espécie vegetal (Chenopodium quinoa Willd), limpos e secos e de coloração branca, preta e vermelha **NOTAS:** 1) A empresa poderá utilizar sementes e grãos íntegros, farinha e flocos desses produtos. 2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outras sementes ou grãos, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e/ou sensorial.
	ISENTA: Todas as sementes ou grãos devem ser isentos de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 28, de 11/12/15, MAPA (chia); Instrução Normativa nº 27, de 05/09/18, MAPA (chia); Instrução Normativa nº 14, de 08/10/21, MAPA; Instrução Normativa nº 25, de 16/12/2005, MAPA (girassol); Instrução Normativa nº 35, de 14/12/10, MAPA (quinoa); Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Instrução Normativa nº45, de 17/09/13, MAPA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Somente no caso de outras sementes ou grãos não especificados acima: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e/ou análise sensorial.

TAPIOCA HIDRATADA (GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos finos, poliédricos irregulares, de diversos tamanhos e com coloração branca. **NOTA:** 1) A tapioca deve ter aspecto, odor e sabor próprios.
	ISENTA: A tapioca deve ser isenta de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, insetos, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também devem ser isentas de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Instrução Normativa nº 23, de 14/12/05, MAPA; e outras atualizações vigentes.

TRIGO (PARA QUIBE)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Trigo (para quibe): grão proveniente das espécies vegetais (*Triticum aestivum L.* e *Triticum durum L.*). Caracteriza-se por ser um grão integral de trigo que não cresceu e que é submetido ao seguinte processo: os grãos germinados são cozidos, depois secos e moídos para formarem pedaços pequenos quebrados. Precisam ser limpos e secos. **NOTA:** 1) O trigo deve ter aspecto, odor e sabor próprios.
	ISENTA: O trigo para quibe deve ser isento de outros ingredientes e aditivos alimentares. Não pode conter: sujidades, insetos, parasitos, larvas e outros materiais estranhos ao produto. Também deve ser isento de odores estranhos ao produto e mofo/bolor.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 711, de 1/07/22, ANVISA; Instrução Normativa nº 38 de 30/11/2010, MAPA; Instrução Normativa nº45, de 17/09/13, MAPA; e outras atualizações vigentes.

VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS E CONGELADOS	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** • Vegetais minimamente processados e congelados: alimentos que por meio de máquinas e processos tecnológicos adequados, são higienizados, cortados em diferentes formatos (cubos, fatiados, palito, rodelas, tolete, etc), in natura, pré-cozidos ou cozidos, congelados e embalados adequadamente, de forma a manter as propriedades nutricionais e sensoriais dos mesmos. Podem ser apresentados misturados, na forma de mix, jardineira, seleta de legumes, entre outros. • Produto deve vir obrigatoriamente congelado. • Tipos de vegetais: abóbora, abobrinha, alho, batata inglesa, batata doce, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, couve manteiga, ervilha, espinafre, escarola, mandioca, mandioquinha, milho, tomate, vagem, entre outros. **NOTAS:** 1) Os produtos devem ter aspecto, odor e sabor próprios. 2) Poderá ser autorizado pela Contratante o fornecimento de outros produtos em diferentes formatos e composições diferentes, devidamente congelados, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária e sensorial.
	ISENTA: Deve ser isenta de outros ingredientes e aditivos alimentares. Os produtos congelados não podem ter indícios de descongelamento e recongelamento, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 726, de 1/07/22, ANVISA; e outras atualizações vigentes.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária e análise sensorial.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XIV - Plano Alimentar

PLANO ALIMENTAR: EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA

TIPO DE CARDÁPIO: LANCHE para EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o Lanche de EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO			
Alimentos	**Incidência**	**Per capita/Porcionamento**	
		EMEI	**EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO**
Bebidas	----	----	----
Leite Integral com Cacau em pó	2 a 3 vezes/semana	200 ml	200 ml
Leite Integral Batido com Fruta	1 vez/semana	Per capita fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita) Porcionamento: 200ml	Per capita fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita) Porcionamento: 200ml
Iogurte	Mensal	200 ml	200 ml
Suco de Polpa de Fruta (outros sabores)	Mensal	200 ml	200 ml
Suco de Fruta	2 vezes/mês	200 ml	200 ml
Suco de Uva Integral	Mensal	120 ml	150 ml
Pães, Biscoitos, Bolo e Cereais e outros	----	----	----
Pão Tipo Bisnaguinha	2 vezes/mês	2 unidades	3 unidades
Pão Tipo Hot Dog	Mensal	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Hot Dog Integral	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Forma	Mensal	2 fatias	2 fatias
Pão Tipo Forma Integral	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o Lanche de EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO			
Alimentos	**Incidência**	**Per capita/Porcionamento**	
		EMEI	**EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO**
Bolo Individual (sem recheio) tradicional	Mensal	1 unidade	1 unidade
Bolo Individual (sem recheio) integral	Mensal	1 unidade	1 unidade
Biscoito Doce ou Biscoito Doce Integral	Mensal	20g	25g
Biscoito Salgado ou Biscoito Salgado Integral	Mensal	20g	25g
Flocos de Milho sem Açúcar	Mensal	25g	30g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (mín. 50g)	1 unidade (mín. 50g)
Cuscuz	3 vezes/mês	Per capita: aprox. 35g Porcionamento: 70g	Per capita: aprox. 40g Porcionamento: 80g
Mandioca ou Batata Doce ou Feculento		Porcionamento: 70g	Porcionamento: 80g
Torta de Legumes ou outra preparação similar [1]		Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 70g	Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 100g
Bolo Simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar [2]		Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 60g	Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 80g
Complementos	----	-----	----
Manteiga	5 vezes/mês	10g	15g
Requeijão	1 vez/semana	15g	20g

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o Lanche de EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO			
Alimentos	**Incidência**	**Per capita/Porcionamento**	
		EMEI	**EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO**
Queijo Muçarela / Minas Padrão	2 vezes/mês	20g	40g
Acompanhamentos	----	-----	----
Fruta Unitária	3 vezes/ semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	100g (sem casca)

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o 2º Lanche do Período Integral ou Lanche-Período 4 horas para EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA				
Alimentos	**Incidência**	**Per capita/Porcionamento**		
		EMEI	**EMEF, EMEBS, EMEFM e CEU GESTÃO**	**CIEJA e EJA**
Bebidas	----	----	----	----
Leite Integral com Cacau em Pó	2 a 3 vezes/semana (EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM e CEU GESTÃO) 1 vez/semana (CIEJA e EJA)	200 ml	200 ml	200 ml
Leite Integral com Café Solúvel	1 a 2 vezes/semana	---	---	200 ml
Leite Batido com Fruta	1 vez/semana	Per capita fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita) Porcionamento: 200 ml	Per capita fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita) Porcionamento: 200 ml	---

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o 2º Lanche do Período Integral ou Lanche-Período 4 horas para EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA				
Alimentos	**Incidência**	**Per capita/Porcionamento**		
		EMEI	**EMEF, EMEBS, EMEFM e CEU GESTÃO**	**CIEJA e EJA**
Iogurte	Mensal	200 ml	200 ml	200 ml
Suco de Polpa de Fruta	1 a 2 vezes/mês	200 ml	200 ml	200 ml
Suco de Fruta	3 vezes/mês	200 ml	200 ml	200 ml
Suco de Uva Integral	Mensal	120 ml	150 ml	180 ml
Pães, Biscoitos, Bolo e Cereais e Outros	----	----	----	
Pão Tipo Bisnaguinha	1 vez/semana	2 unidades	3 unidades	4 unidades
Pão Tipo Hot Dog	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade	2 unidades
Pão Tipo Hot Dog Integral	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade	2 unidades
Pão Tipo Forma	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias	4 fatias
Pão Tipo Forma Integral	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias	4 fatias
Bolo Individual (sem recheio) tradicional	Mensal	1 unidade	1 unidade	2 unidades
Bolo Individual (sem recheio) integral	Mensal	1 unidade	1 unidade	2 unidades
Biscoito Doce ou Biscoito Doce Integral	Mensal	20g	25g	30g
Biscoito Salgado ou Biscoito Salgado Integral	Mensal	20g	25g	30g
Flocos de Milho sem Açúcar	Mensal	25g	30g	35g
Ovo	3 vezes/mês	1 unidade (50g)	1 unidade (50g)	2 unidades (50g)
Cuscuz		Per capita: aprox. 35g Porcionamento: 70g	Per capita: aprox. 40g Porcionamento: 80g	Per capita: aprox. 45g Porcionamento: 90g

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o 2º Lanche do Período Integral ou Lanche-Período 4 horas para EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA				
Alimentos	**Incidência**	**Per capita/Porcionamento**		
		EMEI	**EMEF, EMEBS, EMEFM e CEU GESTÃO**	**CIEJA e EJA**
Mandioca ou Batata Doce ou Feculento		Porcionamento 70g	Porcionamento: 80g	Porcionamento: 90g
Torta de Legumes ou outra preparação similar [1]		Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 70g	Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 100g	Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 120g
Bolo Simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar [2]		Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 60g	Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 80g	Per capita: Conforme nota de composição básica e receituário Porcionamento: 100g
Complementos	----	-----	----	
Manteiga	3 a 4 vezes/mês	10g	15g	20g
Requeijão	2 a 3 vezes/mês	15g	20g	30g
Queijo Muçarela / Minas Padrão	3 vezes/mês	20g	40g	60g
Carne Suína	Mensal	Per capita: 40g Porcionamento: 30g	Per capita: 50g Porcionamento: 40g	Per capita: 100g Porcionamento: 80g
Carne Bovina	2 vezes/mês	Per capita: 40g Porcionamento: 30g	Per capita:50g Porcionamento 40g	Per capita: 100g Porcionamento: 80g
Frango	Mensal	Per capita: 40g Porcionamento: 30g	Per capita: 50g Porcionamento: 40g	Per capita: 100g Porcionamento: 80g
Acompanhamentos	----	-----	----	
Fruta Unitária	2 vezes/ semana	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	100g (sem casca)	100g (sem casca)

Temperos Lanche	Incidência	EMEI	EMEF, EMEBS, EMEFM E CEU GESTÃO	CIEJA E EJA
		Per capita aprox.:	Per capita aprox.:	Per capita aprox.:
Cebola	1 vez/semana	4g	4,5g	9g
Alho	1 vez/semana	1g	1,5g	3g
Sal	1 vez/semana	½ g	½ g	½ g
Óleo	1 vez/semana	1 ml	1 ml	2 ml
Extrato de Tomate	1 vez/semana	20g	30g	60g

TIPO DE CARDÁPIO: REFEIÇÃO para EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO ,CIEJA e EJA

Diariamente: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa

Tabela de Incidência e Porcionamento de Alimentos para a Refeição de EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA E EJA							
Alimentos	Incidência	EMEI		EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO		CIEJA, EJA	
		Per capita	Porcion.	Per capita	Porcion.	Per capita	Porcion.
PRATO BASE	-----	-----	-----	-----	-------	-----	-----
Arroz/Arroz Parboilizado	4 vezes/ semana	35g	80g	45g	100g	80g	200g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/ mês	35g	80g	45g	100g	80g	200g
Feijão Carioca	3 vezes/ semana	20g	40g	25g	50g	45g	90g
Feijão Preto	1 vez/ semana (intercalados)	20g	40g	25g	50g	45g	90g
Lentilha		20g	45g	25g	55g	45g	100g
Grão de Bico		20g	50g	25g	60g	45g	110g
Ervilha Seca Partida		20g	40g	25g	50g	45g	95g
Macarrão	2 vezes/ mês	35g	80g	50g	120g	80g	180g

Tabela de Incidência e Porcionamento de Alimentos para a Refeição de EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA E EJA							
Alimentos	**Incidência**	**EMEI**		**EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO**		**CIEJA, EJA**	
		Per capita	**Porcion.**	**Per capita**	**Porcion.**	**Per capita**	**Porcion.**
Macarrão Integral	2 vezes/ mês	35g	80g	50g	120g	80g	180g
PRATO PRINCIPAL	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----
Carne Bovina	1 vez/ semana	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Carne Bovina Moída	Mensal	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Carne Suína	1 vez/ semana	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Ovo	1 vez/ semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)	2 unidades (100g)	2 unidades (cozido) Mínimo 100g (preparações)
Peixe	1 vez/ semana (EMEI) 2 vezes/ mês (EMEF, EMEBS, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA)	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Frango	1 vez /semana (EMEI) 1 a 2 vezes/ semana (EMEF, EMEBS, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA)	60g	45g	85g	65g	100g	75g

Tabela de Incidência e Porcionamento de Alimentos para a Refeição de EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA E EJA							
Alimentos	**Incidência**	**EMEI**		**EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO**		**CIEJA, EJA**	
		Per capita	**Porcion.**	**Per capita**	**Porcion.**	**Per capita**	**Porcion.**
GUARNIÇÃO	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Verdura	2 vezes/ semana	-----	Cozida: 30g Crua: 20g	-----	Cozida: 40g Crua: 25g	-----	Cozida: 50g Crua: 30g
Legume	2 vezes/ semana	-----	Cozido: 40g Cru: 25g	-----	Cozido: 50g Cru: 30g	-----	Cozido: 60g Cru: 35g
Feculento	1 a 2 vezes/ semana	-----	Cozido: 40g	-----	Cozido: 50g	-----	Cozido: 60g
Fubá (Polenta)	1 a 2 vezes/ mês	Aprox. 8g (a depender da receita)	Conforme receituário	Aprox. 10g (a depender da receita)	Conforme receituário	Aprox. 12g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Mandioca		Aprox. 15g (a depender da receita)	Conforme receituário	Aprox. 20g (a depender da receita)	Conforme receituário	Aprox. 25g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho		Aprox. 15g (a depender da receita)	Conforme receituário	Aprox. 20g (a depender da receita)	Conforme receituário	Aprox. 25g (a depender da receita)	Conforme receituário
SOBREMESA	--------	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Fruta Unitária	4 vezes/ semana	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)	100g (sem casca)	100g (sem casca)	100g (sem casca)	100g (sem casca)

Tabela de Incidência e Porcionamento de Alimentos para a Refeição de EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA E EJA							
Alimentos	**Incidência**	**EMEI**		**EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO**		**CIEJA, EJA**	
		Per capita	**Porcion.**	**Per capita**	**Porcion.**	**Per capita**	**Porcion.**
Doce: Doce em Massa sem Açúcar hdividual	Mensal (EMEI) 2 vezes/mês (EMEF, EMEBS, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA)	30g	30g	30g	30g	30g	30g
Doce: Bolo de Aniversário (baixo açúcares)[3]	Mensal (EMEI)	60g	60g	---------	---------	---------	---------
COMPLEMENTOS	--------	---------	---------	---------	---------	---------	---------
Requeijão	2 vezes/mês	15g	15g	20g	20g	20g	20g
Queijo Muçarela/ Minas Padrão	2 vezes/mês	20g	20g	40g	40g	40g	40g
Óleo para Fritura	Mensal	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente

TEMPEROS REFEIÇÃO	**Incidência**	**EMEI**	**EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO**	**CIEJA, EJA**
		Per capita aprox.:	**Per capita aprox.:**	**Per capita aprox.:**
Cebola	5 vezes/ semana	10g	13g	17g
Alho	5 vezes/ semana	2,5g	3,5g	4,5g
Salsa	5 vezes/ semana	4g	4g	4g
Cebolinha	5 vezes/ semana	2g	2g	2g
Óleo	5 vezes/ semana	4ml	5ml	6ml
Sal	5 vezes /semana	1 a 1,5g	1 a 1,5g	1 a 1,5g
Tomate	4 a 5 vezes/ semana	10g	13g	17g
Extrato de tomate	2 a 3 vezes/ semana	20g	20g	30g

Notas:

- [1] Torta de legumes ou outra preparação similar (com os mesmos ingredientes). Composição básica: farinha de trigo e/ou aveia e/ou farinha de aveia e/ou amido de milho e/ou polvilho doce ou azedo + legumes e/ou verdura e/ou feculento + leguminosa + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + fermento + leite e/ou leite em pó + temperos (cebola, tomate, orégano, etc.). Os ingredientes são opcionais, a depender da receita.
- [2] Bolo simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar (com os mesmos ingredientes). Composição básica: farinha de trigo e/ou aveia e/ou farinha de aveia e/ou amido de milho + fruta e/ou legume (banana, maçã, cenoura, etc.) + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + uva passa + fermento + cacau + leite e/ou leite em pó + suco de fruta integral. Os ingredientes são opcionais, a depender da receita.
- [3] Bolo de Aniversário (baixo açúcares) – Composição básica da massa: Farinha de trigo e/ou Aveia e/ou amido de milho + Fruta ou Legume (banana, maçã, cenoura etc.) + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + uva passa + fermento + cacau em pó + leite e/ou leite em pó + açúcar. Composição básica de cobertura: Leite e/ou leite em pó e/ou cacau e/ou fruta e/ou geleia 100% fruta e/ou manteiga e/ou açúcar. Os ingredientes são opcionais, a depender da receita.

Considerações Gerais (EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO, CIEJA e EJA):

1. Os per capitas são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento descrito no Receituário Padrão.
2. O porcionamento contido nas tabelas de incidência é estimado, resultado do per capita multiplicado pelo fator de cocção do item ou ingrediente principal.
3. Para os alimentos que possuem diversos tipos de cortes (como as fontes proteicas, macarrão etc.) e sabores (como sucos, bolos individuais etc.), os mesmos serão determinados pela Contratante na elaboração do cardápio, preferencialmente em esquema de rodízio.
4. Hortaliças (verduras, legumes e feculentos) e frutas: Fornecimento de acordo com a safra.
5. As frutas oferecidas no lanche e refeição do mesmo período, no mesmo dia, deverão ser diferentes entre si.
6. As quantidades de temperos mencionadas são aproximadas, podendo variar para mais ou para menos, a depender da receita (consultar “Receituário Padrão”).
7. Outros temperos (limão, vinagre, ervas, especiarias etc.) serão utilizados na composição de preparações específicas, em *per capita* a ser definido para cada preparação no “Receituário Padrão”.
8. Alguns ingredientes (como vegetais congelados ou em conserva, farinha de trigo, além dos alimentos descritos no item de “alimentos diversos” do **Anexo X - Padrão de qualidade**

dos Alimentos, entre outros) poderão ser utilizadosna composição de receitas, em *per capita* a ser definido para cada preparação no “Receituário Padrão”.

9. Eventualmente, a sobremesa doce poderá ser composta de alguma preparação, conforme “Receituário Padrão”.
10. Todas as leguminosas poderão ser utilizadas como substitutas das proteínas animais ou como guarnição, em cardápio definido pela Contratante, mantendo-se o porcionamento da leguminosa.
11. Pontualmente, em datas festivas, a direção da unidade educacional poderá solicitar a troca da refeição por lanche,que será previamente autorizada pela Contratante.
12. Quando houver condições favoráveis, tanto na estrutura física quanto na organização da unidade escolar, após análise do nutricionista supervisor, a EMEI do CEMEI poderá seguir o padrão alimentar da EMEI.

- **Observação**: Caso o mês tenha a 5ª semana, esta terá sua composição alimentar estabelecida a critério da Contratante.

PLANO ALIMENTAR: CEI, CEI DO CEMEI E EMEI DO CEMEI

0 A 5 MESES: DESJEJUM + ALMOÇO + LANCHE + REFEIÇÃO DA TARDE

- Desjejum: Bebida
- Almoço: Bebida
- Lanche: Bebida
- Refeição da Tarde: Bebida

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 0 a 5 meses			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Desjejum/ Almoço/ Lanche/ Refeição da Tarde: Bebida	-----	-----	-----
Fórmula infantil 1º Semestre	20 vezes/ semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante

6 MESES: DESJEJUM + COLAÇÃO + ALMOÇO + LANCHE + REFEIÇÃO DA TARDE

- Desjejum: Bebida + Fruta
- Colação: Fruta
- Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)
- Lanche: Bebida
- Refeição da Tarde: Bebida + Fruta

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 6 meses			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Desjejum: Bebida + Fruta	**-----**	**-----**	**-----**
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		25g (sem casca)	25g (sem casca)
Colação: Fruta	-----	-----	-----
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		25g (sem casca)	25g (sem casca)

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 6 meses			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Almoço: Prato Base	-----	-----	-----
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	20g	45g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	20g	45g
Macarrão ou Macarrão Integral (próprio para sopa)	4 vezes/mês	20g	45g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	10g	20g
Feijão Preto	1 vez/semana (intercalados)	10g	20g
Lentilha		10g	20g
Grão de Bico		10g	25g
Ervilha Seca Partida		10g	20g
Almoço: Prato Principal	**-----**	**-----**	**-----**
Carne Bovina	1 vez/semana	25g	20g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	25g	20g
Carne Suína	1 vez/semana	25g	20g
Peixe	1 vez/semana	25g	20g
Frango	1 vez/semana	25g	20g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	**-----**	**-----**	**-----**
Verdura (cozida)	2 vezes/semana	-----	15g
Legume (cozido)	2 vezes/semana	-----	25g
Feculento (cozido)	1 a 2 vezes/semana	-----	25g
Farinha de Mandioca	1 a 2 vezes /mês	Aprox. 10g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho		Aprox. 10g (a depender da receita)	
Fubá (Polenta)		Aprox. 5g (a depender da receita)	
Almoço: Sobremesa (Fruta)	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 6 meses			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Lanche: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruçõesdo fabricante
Refeição da Tarde: Sobremesa (Fruta)	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)

7 A 11 MESES: DESJEJUM + COLAÇÃO + ALMOÇO + LANCHE + REFEIÇÃO DA TARDE

- Desjejum: Bebida + Fruta
- Colação: Fruta
- Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)
- Lanche: Bebida
- Refeição da Tarde: Preparação diversa + Sobremesa (Fruta)

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 7 a 11 meses			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Desjejum: Bebida + Fruta	**-----**	**-----**	**-----**
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruçõesdo fabricante	Conforme instruções do fabricante
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		25g (sem casca)	25g (sem casca)
Colação: Fruta	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou		25g (sem casca)	25g (sem casca)

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 7 a 11 meses			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Salada de Frutas			
Almoço: Prato Base	**-----**	**-----**	**-----**
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	20g	45g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	20g	45g
Macarrão ou Macarrão Integral (próprio para sopa)	1 vez/semana	20g	45g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	10g	20g
Feijão Preto	1 vez/semana (intercalados)	10g	20g
Lentilha		10g	20g
Grão de Bico		10g	25g
Ervilha Seca Partida		10g	20g
Almoço: Prato Principal	**-----**	**-----**	**-----**
Carne Bovina	1 vez/semana	25g	20g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	25g	20g
Carne Suína	1 vez/semana	25g	20g
Peixe	1 vez/semana	25g	20g
Frango	1 vez/semana	25g	20g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	**-----**	**-----**	**-----**
Verdura (cozida)	2 vezes/semana	-----	15g
Legume (cozido)	2 vezes/semana	-----	25g
Feculento (cozido)	1 a 2 vezes/semana	-----	25g
Farinha de Mandioca	1 a 2 vezes/mês	Aprox. 10g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho		Aprox. 10g (a depender da receita)	
Fubá (Polenta)		Aprox. 5g (a depender da receita)	
Almoço: Sobremesa (Fruta)	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)
Lanche: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde:	**-----**	**-----**	**-----**

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 7 a 11 meses			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Preparação diversa			
Sopa[1]	2 vezes/semana	Per capita de cada item conforme nota da composição básica e receituário	Aprox.100g
Risoto[2]	1 vez/semana		Aprox.105g
Polenta[3]	2 vezes/mês		Aprox. 130g
Purê/Feculento [4]	2 vezes/mês		Aprox. 130g
Macarrão[5]	1 vez/semana		Aprox.125g
Refeição da Tarde: Sobremesa (Fruta)	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)

1 A 4 ANOS INCOMPLETOS: DESJEJUM + COLAÇÃO + ALMOÇO + LANCHE + REFEIÇÃO DA TARDE

- Desjejum: Bebida + Acompanhamento+ fruta
- Colação: Fruta
- Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)
- Lanche: Bebida
- Refeição da Tarde: Preparação diversa + Sobremesa

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 1 a 4 anos incompletos			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Desjejum: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**
Leite Integral	2 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	180 ml
Leite Integral Batido com Fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 40g (a depender da receita)	180 ml
Desjejum: Acompanhamentos	**-----**	**-----**	**-----**
Cuscuz	1 vez/semana	Aprox. 20g (conforme receituário)	40g
Mandioca ou Batata Doce ou Feculento		---	40g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	Mínimo 50g
Torta de Legumes ou outra preparação similar [6]	2 vezes/semana	Conforme nota de composição básica e receituário	50g

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 1 a 4 anos incompletos			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Bolo Simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar [7]		Conforme nota de composição básica e receituário	40g
Mingau de Aveia [8]	1 vez/semana	Aprox.10g (aveia)	80g
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte		40g (sem casca)	40g (sem casca)
Manteiga	0 a 1 vez/semana	5g	5g
Queijo Minas Padrão / Muçarela	2 vezes/mês	10g	10g
Colação: Fruta	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		40g (sem casca)	40g (sem casca)
Almoço: Prato Base	**-----**	**-----**	**-----**
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	25g	60g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	25g	60g
Macarrão	2 vezes/mês	25g	60g
Macarrão Integral	2 vezes/mês	25g	60g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	15g	30g
Feijão Preto	1 vez/semana (intercalados)	15g	30g
Lentilha		15g	35g
Grão de Bico		15g	40g
Ervilha Seca Partida		15g	30g
Almoço: Prato Principal	**-----**	**-----**	**-----**
Carne Bovina	1 vez/semana	40g	30g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	40g	30g
Carne Suína	1 vez/semana	40g	30g
Peixe	1 vez/semana	40g	30g
Frango	1 vez/semana	40g	30g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	**-----**	**-----**	**-----**
Verdura	2 vezes/semana	-----	Cozida: 20g Crua: 15g
Legume	2 vezes/semana	-----	Cozida: 30g Crua: 20g
Feculento	1 a 2 vezes/semana	-----	Cozido: 30g
Farinha de Mandioca	1 a 2 vezes/mês	Aprox. 15g (a depender da	Conforme

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 1 a 4 anos incompletos			
Alimentos/ Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Farinha de Milho		receita)	receituário
Fubá (Polenta)		Aprox. 6g (a depender da receita)	
Almoço: Sobremesa (Fruta)	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Complementos do Almoço	**-----**	**-----**	**-----**
Queijo Minas Padrão / Muçarela	2 vezes/mês	10g	10g
Lanche: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**
Leite Integral	3 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	180 ml
Leite Integral Batido com Fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 40g (a depender da receita)	180 ml
Refeição da Tarde: Preparação diversa	**-----**	**-----**	**-----**
Sopa[1]	2 vezes/semana	Per capita de cada item conforme nota da composição básica e receituário	Aprox.130g
Risoto[2]	1 vez/semana		Aprox.140g
Polenta[3]	2 vezes/mês		Aprox. 175g
Purê/Feculento[4]	2 vezes/mês		Aprox. 175g
Macarrão[5]	1 vez/semana		Aprox.170g
Refeição da Tarde: Sobremesa	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Doce: Bolo de Aniversário (sem adição de açúcares)[9]	Mensal (em substituição à fruta)	40g	40g
Complementos da Refeição da Tarde	**-----**	**-----**	**-----**
Queijo Minas Padrão / Muçarela	2 vezes/mês	10g	10g

Turma do Infantil (4 A 6 ANOS): DESJEJUM + COLAÇÃO + ALMOÇO + LANCHE + REFEIÇÃO DA TARDE

- Desjejum: Bebida + Acompanhamento + fruta
- Colação: Fruta
- Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)
- Lanche: Bebida
- Refeição da Tarde: Preparação diversa + Sobremesa

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – Turma do Infantil (4 a 6 anos)			
Alimentos / Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Desjejum: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**
Leite Integral com Cacau em Pó	2 vezes/semana	Leite: Conforme instruções do fabricante. Preparação: conforme receituário padrão	200 ml
Leite Batido com Fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita)	200 ml
Desjejum: Acompanhamentos	**-----**	**-----**	**-----**
Cuscuz	1 vez/semana	Aprox.35g (conforme receituário)	70g
Mandioca ou Batata Doce ou Feculento		---	70g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	Mínimo 50g
Torta de Legumes ou outra preparação similar [6]	2 vezes/semana	Conforme nota de composição básica e receituário	70g
Bolo Simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar [7]		Conforme nota de composição básica e receituário	60g
Mingau de Aveia [8]	1 vez/semana	Aprox. 15g (aveia)	100g
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		40g (sem casca)	40g (sem casca)
Manteiga	0 a 1 vez/semana	10g	10g
Queijo Minas Padrão / Muçarela	2 vezes/mês	20g	20g
Colação: Fruta	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		40g (sem casca)	40g (sem casca)
Almoço: Prato Base	**-----**	**-----**	**-----**
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	35g	80g

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – Turma do Infantil (4 a 6 anos)			
Alimentos / Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	35g	80g
Macarrão	2 vezes/mês	35g	80g
Macarrão Integral	2 vezes/mês	35g	80g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	20g	40g
Feijão Preto	1 vez/semana (intercalados)	20g	40g
Lentilha		20g	45g
Grão de Bico		20g	50g
Ervilha Seca Partida		20g	40g
Almoço: Prato Principal	**-----**	**-----**	**-----**
Carne Bovina	1 vez/semana	60g	45g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	60g	45g
Carne Suína	1 vez/semana	60g	45g
Peixe	1 vez/semana	60g	45g
Frango	1 vez/semana	60g	45g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	**-----**	**-----**	**-----**
Verdura	2 vezes/semana	-----	Cozida: 30g Crua: 20g
Legume	2 vezes/semana	-----	Cozida: 40g Crua: 25g
Feculento (cozido)	1 a 2 vezes/ semana	-----	Cozido: 40g
Farinha de Mandioca	1 a 2 vezes/mês	Aproximadamente 15g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho		Aproximadamente 15g (a depender da receita)	
Fubá (Polenta)		Aproximadamente 8g (a depender da receita)	
Almoço: Sobremesa (Fruta)	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Complementos do Almoço	**-----**	**-----**	**-----**
Queijo Minas padrão / Muçarela	2 vezes/mês	20g	20g
Lanche: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – Turma do Infantil (4 a 6 anos)			
Alimentos / Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Leite Integral com Cacau em Pó	3 vezes/semana	Leite: Conforme instruções do fabricante	200 ml
Leite Batido com Fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita)	200ml
Refeição da Tarde: Preparação Diversa	-----	-----	-----
Sopa[1]	2 vezes/semana	Per capita de cada item conforme nota da composição básica e receituário	Aprox.180g
Risoto[2]	1 vez/semana		Aprox.195g
Polenta[3]	2 vezes/mês		Aprox.250g
Purê/Feculento[4]	2 vezes/mês		Aprox.250g
Macarrão[5]	1 vez/semana		Aprox.245g
Refeição da Tarde: Sobremesa	-----	-----	-----
Fruta Unitária	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Doce: Bolo de Aniversário (sem adição de açúcares)[9]	Mensal (em substituição à fruta)	60g	60g
Complementos da Refeição da Tarde	-----	-----	-----
Queijo Minas Padrão / Muçarela	2 vezes/mês	20g	20g

Temperos Almoço	Incidência	Per capita aproximadamente
Cebola	5 vezes/semana	8g
Alho	5 vezes/semana	2,5g
Salsa	5 vezes/semana	4g
Cebolinha	5 vezes/semana	2g
Sal	5 vezes/semana	1g a 1,5g
Óleo	5 vezes/semana	4ml
Polpa/Extrato de Tomate sem açúcar	2 a 3 vezes/semana	10 a 35g (a depender da faixa etária – conforme receituário)
Tomate	3 vezes/semana	8g

EMEI DO CEMEI: LANCHE + REFEIÇÃO

- Lanche: Bebida + Acompanhamento + fruta
- Refeição: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – EMEI do CEMEI			
Alimentos / Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Lanche: Bebida	**-----**	**-----**	**-----**
Leite Integral com Cacau em Pó	2 vezes/semana	Leite: Conforme instruções do fabricante. Preparação: conforme receituário padrão	200 ml
Leite Batido com Fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita)	200 ml
Lanche: Acompanhamentos	**-----**	**-----**	**-----**
Cuscuz	1 vez/semana	Aprox.35g (conforme receituário)	70g
Mandioca ou Batata Doce ou Feculento		---	70g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	Mínimo 50g
Torta de Legumes ou outra preparação similar [6]	2 vezes/semana	Conforme nota de composição básica e receituário	70g
Bolo Simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar [7]			60g
Mingau de Aveia [8]	1 vez/semana	Aprox. 15g (aveia)	100g
Fruta Unitária	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		40g (sem casca)	40g (sem casca)
Manteiga	0 a 1 vez/semana	10g	10g
Queijo Minas Padrão / Muçarela	2 vezes/mês	20g	20g
Refeição: Prato Base	**-----**	**-----**	**-----**
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	35g	80g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	35g	80g
Macarrão	2 vezes/mês	35g	80g
Macarrão Integral	2 vezes/mês	35g	80g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	20g	40g
Feijão Preto	1 vez/semana (intercalados)	20g	40g
Lentilha		20g	45g
Grão de Bico		20g	50g
Ervilha Seca Partida		20g	40g

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – EMEI do CEMEI			
Alimentos / Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Refeição: Prato Principal	**-----**	**-----**	**-----**
Carne Bovina	1 vez/semana	60g	45g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	60g	45g
Carne Suína	1 vez/semana	60g	45g
Peixe	1 vez/semana	60g	45g
Frango	1 vez/semana	60g	45g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Refeição: Guarnição	**-----**	**-----**	**-----**
Verdura	2 vezes/semana	-----	Cozida: 30g Crua: 20g
Legume	2 vezes/semana	-----	Cozida: 40g Crua: 25g
Feculento (cozido)	1 a 2 vezes/ semana	-----	Cozido: 40g
Farinha de Mandioca	1 a 2 vezes/mês	Aproximadamente 15g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho		Aproximadamente 15g (a depender da receita)	
Fubá (Polenta)		Aproximadamente 8g (a depender da receita)	
Refeição: Sobremesa (Fruta)	**-----**	**-----**	**-----**
Fruta Unitária	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de Corte ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Doce: Bolo de Aniversário (sem adição de açúcares)[9]	Mensal (em substituição à fruta)	60g	60g
Complementos da Refeição da Tarde	**-----**	**-----**	**-----**
Queijo Minas Padrão / Muçarela	2 vezes/mês	20g	20g

Temperos Refeição da Tarde CEI	Incidência	Per capita aproximadamente
Cebola	5 vezes/semana	8g
Alho	5 vezes/semana	2g
Salsa	5 vezes/semana	4g
Cebolinha	5 vezes/semana	2g
Sal	5 vezes/semana	1g a 1,5g
Óleo	5 vezes/semana	4ml
Tomate	3 vezes/semana	8g
Polpa/Extrato de Tomate sem açúcar	1 a 3 vezes/ semana	10 a 35g (a depender da faixa etária – conforme receituário)

Notas:

[1] Sopa - Composição básica: macarrão/arroz + 3 vegetais (legumes e/ou verdura e/ou feculento) + leguminosa. A composição e quantidades dos itens devem atender o receituário padrão, mantido o porcionamento final.

[2] Risoto - Composição básica: arroz + frango/carne bovina + 2 vegetais (legumes e/ou verdura). Per capita de cada item igual ao do almoço.

[3] Polenta - Composição básica: arroz + fubá + carne moída/carne bovina/suína/ frango + verdura ou legumes. Per capita de cada item igual ao do almoço.

[4] Purê/Feculento - Composição básica: arroz + feculento + carne moída/carne bovina/suína/ frango + legumes ou verdura. Esta refeição pode ser ofertada como escondidinho caso a unidade opte por esta apresentação, a depender da aceitação dos alunos. Per capita de cada item igual ao do almoço.

[5] Macarrão - Composição básica: macarrão + frango/carne moída + 2 vegetais (legumes e/ou verdura). Para crianças menores de 1 ano deve ser ofertado o macarrão próprio para sopa Per capita de cada item igual ao do almoço.

[6] Torta de legumes ou outra preparação similar (com os mesmos ingredientes). Composição básica: farinha de trigo e/ou aveia e/ou farinha de aveia e/ou amido de milho e/ou polvilho azedo ou polvilho doce + legumes e/ou verdura e/ou feculento + leguminosa + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + fermento + leite e/ou leite em pó + temperos (cebola, tomate, orégano, etc.). Os ingredientes são opcionais, a depender da receita.

[7] Bolo simples (sem adição de açúcar) ou outra preparação similar (com os mesmos ingredientes). Composição básica: farinha de trigo e/ou aveia e/ou farinha de aveia e/ou

amido de milho e/ou polvilho azedo ou polvilho doce + fruta e/ou legume (banana, maçã, cenoura, etc.) + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + uva passa + fermento + cacau + leite e/ou leite em pó + suco de fruta integral + vinagre. Os ingredientes são opcionais, a depender da receita.

[8] Mingau de aveia – preparo conforme receituário padrão. A unidade poderá optar pela oferta separada do leite integral e da aveia. Neste caso deverá ser servido leite integral e a aveia com a fruta prevista na refeição.

[9] Bolo de Aniversário (sem adição de açúcares) – Composição básica da massa: Farinha de trigo e/ou Aveia e/ou farinha de aveia e/ou amido de milho + Fruta ou Legume (banana, maçã, cenoura etc.) + óleo e/ou manteiga + ovo ou ovo em pó + uva passa + fermento + cacau em pó + leite e/ou leite em pó (opcional a depender da receita) + vinagre. Composição básica de cobertura sem açúcar: Leite e/ou leite em pó e/ou cacau em pó e/ou fruta e/ou geleia 100% fruta e/ou manteiga. Os ingredientes são opcionais, a depender da receita.

Considerações Gerais CEI, CEMEI (CEI e EMEI):

1. Os *per capita*s são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento descrito no Receituário Padrão.
2. O porcionamento contido nas tabelas de incidência é estimado, resultado do per capita multiplicado pelo fator de cocção do item ou ingrediente principal.
3. Para os alimentos que possuem diversos tipos de cortes (como as fontes proteicas, macarrão etc.) e sabores, os mesmos serão determinados pela Contratante na elaboração do cardápio, preferencialmente em esquema de rodízio.
4. Hortaliças (Verduras, Legumes e Feculentos) e Frutas: Fornecimento de acordo com a safra.
5. As frutas do dia deverão ser diferentes entre as refeições.
6. Hidratação (a partir de 6 meses): água fervida ou filtrada nos intervalos.
7. Consistência: todos os alimentos deverão ter sua consistência adequada à faixa etária. (Para maiores detalhes consultar o material técnico disponível no site).
8. Apresentação: os alimentos deverão ser servidos/apresentados de forma a permitir o reconhecimento e as características sensoriais de cada alimento (Para maiores detalhes consultar o material técnico disponível no site).
9. As quantidades de temperos mencionadas são aproximadas, podendo variar para mais ou para menos, a depender da receita (consultar Receituário Padrão).
10. Outros temperos (limão, vinagre, ervas, especiarias etc.) serão utilizados na composição de preparações específicas, em per capita a ser definido para cada preparação no Receituário Padrão.
11. Alguns ingredientes como vegetais congelados ou em conserva, farinha de trigo, além dos alimentos descritos no item de “alimentos diversos” do Anexo X - Padrão de

qualidade dos alimentos, entre outros) poderão ser utilizados na composição de receitas, em per capita a ser definido para cada preparação no Receituário Padrão.

12. Todas as leguminosas poderão ser utilizadas como substitutas das proteínas animais ou como guarnição, em cardápio definido pela Contratante, mantendo-se os mesmos porcionamentos.
13. Pontualmente em datas festivas, a direção da unidade educacional poderá solicitar a troca da refeição por lanche, que será previamente autorizada pela Contratante.
14. Eventualmente, a sobremesa fruta poderá ser substituída por alguma preparação de sobremesa, conforme Receituário Padrão.
15. Ao completar 4 anos de idade, o aluno que frequentar uma turma de menor faixa etária continuará sendo atendido com o Plano Alimentar desta faixa, alterando apenas o porcionamento que deverá ser correspondente a sua idade.

Observação: Caso o mês tenha a 5ª semana, esta terá sua composição alimentar estabelecida a critério da Contratante.

Tabela com a Previsão de Alimentos/preparações que poderão, numa frequência mensal ou bimensal, serem solicitados para compor as variações culinárias nas Unidades Educacionais.				
Porcionamento				
Alimentos / Preparações	**CEI**	**EMEI / EMEI do CEMEI**	**EMEF, EMEBS, EMEFM**	**CIEJA, EJA**
Canjica	150g (4 a 6 anos)	150g	200g	200g
Arroz Doce	150g (4 a 6 anos)	150g	200g	200g
Milho em Espiga	140g (1 a 4 anos incompletos) 175g (4 a 6 anos)	175g	175g	175g
Sopas - Sabores Diversos	---	Aprox.180g	Aprox.240g	Aprox.350g
Risotos - Sabores Diversos	---	Aprox.195g	Aprox.275g	Aprox.385g
Mingau de Aveia	---	100g	120g	150g
Milho de Pipoca	---	---	Per capita: 20g	Per capita: 25g
Pães Processados	Aprox. 25g (1 a 4 anos incompletos) Aprox. 50g (4 a 6 anos)	Aprox. 50g	Aprox. 50g	Aprox. 100g

Tabela com a Previsão de Alimentos/preparações que poderão, numa frequência mensal ou bimensal, serem solicitados para compor as variações culinárias nas Unidades Educacionais.				
Porcionamento				
Alimentos / Preparações	**CEI**	**EMEI / EMEI do CEMEI**	**EMEF, EMEBS, EMEFM**	**CIEJA, EJA**
Macarrão de Vegetais	45g (6 a 11 meses) 60g (1 a 4 anos incompletos) 80g (4 a 6 anos)	80g	120g	180g
Atum/ Sardinha (lanche ou refeição)	---	Lanche 15g Refeição 45g	Lanche: 20g Refeição: 65g	Lanche: 40g Refeição: 75g
Abacate para preparações salgadas	30g	40g	50g	60g
Requeijão	5g (1 a 4 anos incompletos) 10g (4 a 6 anos)	---	---	---
Tapioca	30g (1 a 3 anos) 60g (4 a 6 anos)	60g	60g	120g

CARDÁPIO PARA REPOSIÇÃO DE AULAS AULAS E/OU INCLUSÕES DIVERSAS EM DIAS NÃO ÚTEIS

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

A unidade poderá escolher a opção desejada para a reposição e encaminhar a solicitação à CODAE no prazo pré-estabelecido.

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA - Lanche

Opção	Alimento	Bebida
1	Biscoito Salgado Integral	Leite Integral com Cacau em pó
2	Biscoito Salgado	Leite Integral com Cacau em pó
3	Biscoito Doce	Suco de Fruta Integral
4	Biscoito doce integral	Leite Integral com Cacau em pó
5	Pão Tipo Bisnaguinha com manteiga	Leite Integral com Cacau em pó

Notas:

1. As solicitações fora do prazo não serão autorizadas, exceto quando a empresa tiver o alimento disponívelem estoque.
2. Seguir os porcionamentos estabelecidos no Anexo **XI (Plano alimentar).**

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA - Refeição

Opção	Alimento/ Preparação			Guarnição	Sobremesa
1	Macarrão à Bolonhesa			Legume ou verdura	Fruta Unitária
2	Arroz	Leguminosa	Ovo mexido	Legume ou verdura	Fruta Unitária
3	Risoto de frango, legume e verdura				Doce em massa individual (sem açúcar)
4	Macarrão alho e óleo, Carne moída refogada			Legume ou verdura	Fruta Unitária
5	Polenta cremosa com frango ao molho				Fruta Unitária

Alimentos	EMEI		EMEF, EMEBS, EMEFM		CIEJA, EJA	
	Per capita	Porcionamento	Per capita	Porcionamento	Per capita	Porcionamento
Arroz	35g	80g	50g	120g	80g	200g
Macarrão	35g	80g	50g	120g	80g	180g
Feijão Carioca ou Preto	20g	40g	25g	50g	45g	90g

Alimentos	EMEI		EMEF, EMEBS, EMEFM		CIEJA, EJA	
	Per capita	**Porcionamento**	**Per capita**	**Porcionamento**	**Per capita**	**Porcionamento**
Grão de Bico	20g	50g	25g	60g	45g	110g
Ervilha Seca Partida	20g	40g	25g	50g	45g	95g
Lentilha	20g	45g	25g	55g	45g	100g
Ovo	1 unidade (50g)	50g	1 unidade (50g)	50g	2 unidades (100g)	100g
Carne Bovina Moída	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Frango	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Feculento	---	40g	---	45g	---	60g
Fubá (Polenta)	8g	conforme receituário	10g	conforme receituário	12g	conforme receituário
Verdura	---	Cozida: 30g Crua: 15g	---	Cozida: 40g Crua: 25g	---	Cozida: 50g Crua: 30g
Legume/milho/ervilha (in natura ou congelado)	---	40g	---	50g	---	60g
Doce em Massa Individual	30g	30g	30g	30g	30g	30g
Fruta Unitária (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc.)	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade

TEMPEROS REFEIÇÃO	EMEI/	EMEF, EMEBS, EMEFM	CIEJA, EJA
	Per capita aprox.:	**Per capita aprox.:**	**Per capita aprox.:**
Cebola	10g	13g	17g
Alho	2,5g	3,5g	4,5g
Salsa	4g	4g	4g
Cebolinha	2g	2g	2g
Óleo	4ml	5ml	6ml
Sal	1 a 1,5g	1 a 1,5g	1 a 1,5g
Tomate	10g	13g	17g
Extrato de tomate	20g	20g	30g

Notas:

1. Os per capitas são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento descrito no Receituário Padrão.
2. As quantidades de temperos mencionadas são aproximadas, podendo variar para mais ou para menos, a depender da receita (consultar “Receituário Padrão”).

3. Outros temperos (limão, vinagre, ervas, purê/polpa/extrato de tomate, etc.) serão utilizados na composição de preparações específicas, em per capita a ser definido para cada preparação no “Receituário Padrão”.

CEI, CEMEI (CEI e EMEI)

A unidade deverá encaminhar a solicitação à CODAE no prazo pré-estabelecido e seguir a estrutura básica do plano alimentar a seguir.

1 a 4 anos incompletos: Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida (leite integral ou leite integral batido com fruta) + Acompanhamento (cuscuz ou ovo ou feculento ou batata doce ou bolo simples ou torta de legumes) + fruta ou mingau + fruta

Colação: Fruta

Almoço: Prato Base (arroz e feijão ou macarrão) + Prato Principal (carne bovina, frango, carne suína, ovo ou peixe) +Guarnição (verdura, legume ou feculento) + Fruta

Lanche: Bebida (leite integral ou leite integral batido com fruta)

Refeição da Tarde: Preparações únicas (risoto ou sopa ou macarrão) + Fruta

4 a 6 anos: Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida (leite integral com cacau em pó ou leite integral batido com fruta) + Acompanhamento (cuscuz, ou ovo ou feculento ou bolo simples ou torta de legumes) + fruta ou mingau + fruta

Colação: Fruta

Almoço: Prato Base (arroz e feijão ou macarrão) + Prato Principal (carne bovina, frango, carne suína, ovo ou peixe) +Guarnição (verdura, legume ou feculento) + Fruta

Lanche: Bebida (leite integral cacau em pó ou leite integral batido com fruta)

Refeição da Tarde: Preparações únicas (risoto ou sopa ou macarrão + Fruta

EMEI do CEMEI: Lanche + Refeição

Lanche: Bebida (leite integral com cacau em pó ou leite integral batido com fruta) + Acompanhamento (cuscuz, ou ovo ou feculento ou bolo simples ou torta de legumes) + fruta ou mingau + fruta

Refeição: Prato Base (arroz e feijão ou macarrão) + Prato Principal (carne bovina, frango, carne suína, ovo ou peixe) +Guarnição (verdura, legume ou feculento) + Fruta

Notas:

1. Seguir os porcionamentos estabelecidos no **Anexo XIV - Plano Alimentar.**
2. Caso a unidade atenda alunos menores de 1 ano de idade na reposição, deverá seguir o cardápio de um dos dias da semana anterior à execução.

COMPOSIÇÃO DOS KITS LANCHES PASSEIO

EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM

Modelo de Kit nº 1	Suco integral UHT (1 unidade)	Pão tipo Hot Dog (1 unidade) com Queijo (duas fatias)	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)
Modelo de Kit nº 2	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate (1 unidade)	Biscoito Integral Salgado (1 embalagem individual)	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)
Modelo de Kit nº 3	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate (1 unidade)	Pão tipo Bisnaguinha (2 unidades) com Manteiga	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)
Modelo de Kit nº 4	Suco integral UHT (1 unidade)	Bolinho individual (1 unidade)	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)

Obs.: A empresa deverá diferenciar as frutas oferecidas nos Kits Lanches.

Ao serem solicitados 2 kits, as frutas devem ser diferentes.

Ao serem solicitados 3 kits, pelo menos 1 das frutas deve ser diferente.

CEI, CEI do CEMEI

Modelo de Kit nº 1	Suco integral UHT (1 unidade)	Torta de legumes ou preparação similar (porcionamento e receita conforme receituário padrão)	Fruta (Banana ou Maçã) - 1 unidade
Modelo de Kit nº 2	Água de coco (embalagem individual - 1 unidade)	Bolo simples (sem adição de açúcar, porcionamento e receita conforme receituário padrão)	Fruta (Banana ou Maçã) - 1 unidade

Obs.: Ao serem solicitados 2 kits, as frutas devem ser diferentes.

CARDÁPIO PARA SITUAÇÕES ESPECIAIS E EMERGENCIAIS

Composição do Lanche Emergencial

DIA DE INÍCIO	Cardápio para EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA, EJA	
	Lanche 1	Lanche 2
DIA 1	Bebida Láctea UHT, Flocos de milho	Suco Integral UHT, Biscoito e Barra de Cereal
DIA 2	Bebida Láctea UHT, Biscoito, Doce individual (preferencialmente sem açúcar)	Suco Integral UHT e Bolo individual
DIA 3	Suco Integral UHT, Biscoito e Barra de cereal	Bebida Láctea UHT, Flocos de Milho
DIA 4	Suco Integral UHT, Bolo individual	Bebida Láctea, Biscoito
DIA 5	Bebida Láctea UHT, Flocos de Milho	Suco Integral UHT e Biscoito e Doce individual (preferencialmente sem açúcar)

Notas:

1. Todos os itens deverão estar em embalagem individual.
2. Os sabores dos alimentos deverão ser diversificados durante a semana.
3. Caso a situação emergencial não impossibilite a higienização da fruta, incluir fruta unitária em todos os lanches, independentemente de ocorrer repetição da fruta no dia.

Tabela de Porcionamento dos Alimentos para Lanche Emergencial	
Alimento	**EMEI e EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA**
Bebida Láctea UHT / Suco Integral UHT	200 ml
Barra de Cereal	1 unidade
Biscoito Salgado IntegralBiscoito Salgado/ Biscoito Doce Integral/ Biscoito Doce	Mínimo de 25g
Bolo Individual (tradicional ou integral)	1 unidade
Doce em Massa Individual	30g
Flocos de Milho	25g
Fruta Unitária	1 unidade

OUTRAS INSTRUÇÕES (CEI, CEMEI, EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA):

1. Relação de Temperos: Alho, Cebola, Salsa, Cebolinha, Tomate, Óleo, Sal, Especiarias (orégano, manjericão, noz moscada, cominho, tomilho, sálvia, cravo da índia, alecrim, louro, canela em pó e em pau, açafrão, entre outros). Também poderão ser utilizados temperos disponibilizados pela unidade em caso de projeto de horta escolar.

2. Tipos de Hortaliças e Frutas: O hortifruti deve ser o mesmo do começo ao fim da distribuição no período, ou seja, não pode ser diferente no mesmo tipo de refeição e no mesmo período. As frutas poderão ser servidas picadas desde que atendam o porcionamento em gramas mencionado.

3. Composição dos Cardápios: A composição dos cardápios, os porcionamentos e as frequências dos alimentos e/ ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela Contratante, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado. Caso a Contratante planeje incluir no cardápio algum alimento cujo padrão de qualidade não conste deste instrumento, comunicará o mesmo à Contratante (elaborado de acordo com as normas legais vigentes), com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, para viabilizar sua logística de abastecimento.

3.1 Utilização de Alimentos Orgânicos e Agroecológicos: A Contratante poderá incluir quaisquer tipos de alimentos orgânicos ou agroecológicos nos cardápios de todas as unidades educacionais ao longo da vigência do contrato, segundo critérios estabelecidos pela Lei Municipal 16.140/15, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.913, de 05/04/16.

3.1.1 Será admitido como documento comprobatório para produção orgânica, qualquer Certificado de Conformidade Orgânica, emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica autorizando o produto a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia), e dentro do prazo de validade.

3.1.1.1 Somente para o caso de empreendedores familiares rurais vinculados a uma organização de controle social (OCS) será exigida a Declaração de Cadastro de Organismo de Controle Social, ou documento equivalente, junto ao Mapa ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pela impressão de tela acessada no sítio eletrônico do Mapa.

3.2 Inclusão de alimentos oriundos da Agricultura Familiar: a Contratante poderá, a qualquer tempo e por critérios próprios, realizar a complementação do cardápio da Contratada por meio do fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

4. *Per Capita*: Considera-se *per capita* o peso cru e limpo (peso líquido) de cada alimento, por aluno.

5. Porcionamento ou Porção: é a quantidade de alimento preparado (pronto para o consumo) que deve ser servido aos alunos.

6. Orientações gerais quanto à repetição da alimentação: Os cardápios elaborados pelos nutricionistas da CODAE atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), e têm como objetivo suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante o período de permanência na unidade educacional, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento, bem como auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis. O porcionamento planejado oferece os nutrientes em quantidade adequada para cada faixa etária, de modo que a ingestão de alimentos além da quantidade preconizada pode ocasionar excesso na oferta calórica, aumentando os riscos de sobrepeso e obesidade, e desenvolvimento de outras doenças crônicas não transmissíveis.

Além disso, considerando que: 1) pesquisas refletem menor consumo de alimentos *in natura* e aumento do consumo de alimentos industrializados pela população brasileira; 2) os alimentos industrializados geralmente tendem a apresentar alta densidade energética, menor teor de fibras, mais gordura, açúcar e sal, além de substâncias químicas prejudiciais à saúde; 3) os cardápios elaborados pela CODAE contemplam o preconizado na legislação vigente no que concerne à frequência de oferta de preparações doces; não é recomendável o incentivo à repetição da alimentação fornecida.

7. Classificação das Dietas Especiais:

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO A

(Requerem a aquisição de alimentos muito específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados com prescrição médica ou de nutricionista, de Hidrolisado Proteico/ Fórmula de Aminoácidos Livres/ Fórmula Extensamente Hidrolisada. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca	LANCHE *
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia.	LANCHE + REFEIÇÃO
Dietas enterais.	LANCHE + REFEIÇÃO

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO B

(Requerem a aquisição de alguns alimentos específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/ Intolerância/ Alergia ao Trigo .	LANCHE *
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose.	LANCHE *
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca.	LANCHE *
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares.	LANCHE* + REFEIÇÃO
Dietas para suprir déficits calóricos e/ou de outros nutrientes com prescrição de suplemento nutricional e/ou alimento específico. Exemplo: Baixo peso, deficiência de vitaminas e minerais.	LANCHE *
Dietas hipoglicídicas. Exemplo: Diabetes mellitus/ Hiperglicemia.	LANCHE *
Dietas hipolipídicas e/ ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, SíndromeNefrótica, Sobrepeso e Obesidade	LANCHE *

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação
Dietas com prescrição de espessante para líquidos. Exemplo: patologias com prescrição de dieta pastosa.	LANCHE *
Dietas para Refluxo Gastroesofágico, com prescrição de Fórmula Infantil Anti-Refluxo ou outra Fórmula Infantil Específica.	LANCHE *
Dietas Vegetarianas, com exclusão de alimentos de origem animal. Exemplo: Vegetariano Estrito (Veganos); Lactovegetarianos; Ovovegetarianas.	LANCHE* + REFEIÇÃO

*Tipo de alimentação com maior incidência de alimentos específicos para as dietas. Entretanto, a alimentação do tipo "refeição", poderá incluir alimentos especiais, sobre os quais não incidirão os acréscimos previstos na especificação técnica do termo de referência: DIETAS ESPECIAIS – GRUPO C

(Requerem pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos)

Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos.

Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricas, dietas hipossódicas etc.

Para estes casos, não incidirá percentual de acréscimo no pagamento da dieta.

NOTA: Para as ocorrências de outros tipos de dietas especiais, não previstas no quadro acima, ou, ainda, prescrição de dietas para patologias associadas, sua classificação quanto ao grupo (A ou B ou C) será realizada pelos nutricionistas da CODAE, no momento da elaboração do protocolo de autorização de atendimento.

8. Número médio de dietas especiais servidas:

Visando oferecer uma estimativa do número de dietas especiais, conforme os diferentes grupos descritos acima, segue planilha com os casos de dietas especiais, por DRE, de acordo com dados de Abril de 2023:

Distribuição de dietas autorizadas por DRE, de acordo com a Classificação de Dietas Especiais

DRE	Tipo de Unidade	Categoria da Dieta	Nº de dietas autorizadas	% por tipo de dieta
BT LOTE 01	CEI MUNICIPAL	A B C	6 56 6	8,82% 82,35% 8,82%
	CEI MUNICIPAL Total		68	27,87%
	CEMEI	B	8	100,00%
	CEMEI Total		8	3,28%
	EMEI	A B C	2 84 6	2,17% 91,30% 6,52%
	EMEI Total		92	37,70%
	EMEF	A B C	6 63 7	7,89% 82,89% 9,21%
	EMEF Total		76	31,15%
BT TOTAL			**244**	**100,00%**

DRE	Tipo de Unidade	Categoria da Dieta	Nº de dietas autorizadas	% por tipo de dieta
SA LOTE 13	CEI MUNICIPAL	A B C	11 102 7	9,17% 85,00% 5,83%
	CEI MUNICIPAL Total		120	44,12%
	EMEI	 A B C	1 7 91 10	0,92% 6,42% 83,49% 9,17%
	EMEI Total		109	40,07%
	EMEF	A B C	3 34 3	7,50% 85,00% 7,50%
	EMEF Total		40	14,71%
	EMEBS	B	2	100,00%
	EMEBS Total		2	0,74%
	CEU GESTÃO	A	1	100,00%
	CEU GESTÃO Total		1	0,37%
SA Total			**272**	**100,00%**

Representatividade (%) de dietas autorizadas em relação ao total de matriculados por DRE			
DRE	**Dietas Autorizadas***	**Total de Matriculados**	**Porcentagem**
BT – LOTE 01	244	33.995	0,7
SA – LOTE 13	272	45.486	0,6
*Fonte: Banco de Dietas Especiais, **04/2023***			

9. Sobre "autosserviço" – vide orientações técnicas disponibilizadas no Portal CODAE (https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/)

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XV - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários

1. Lista dos Utensílios - especificações técnicas

UTENSÍLIOS DE MESA

- **Caneca com alça em polipropileno ou preferencialmente em material de fibra de coco**

  Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento polido brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base

  Capacidade: aproximadamente: 300ml (trezentos mililitros),com graduação para 100ml e para 200ml indicados sem *silk screen* ou relevo, na parte externa

  Cor: azul ou marrom escuros, com pigmentação homogênea (em caso de polipropileno)

  Formato: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa

  Resistência: 100°C (cem graus centígrados)

- **Copo graduado ou bequer**

  Descrição: graduação de 50ml em 50ml, em polipropileno, incolor, preferencialmente translúcido, graduação gravada em silk screen ou relevo

  Capacidade: mínima de 200ml

- **Prato fundo em polipropileno ou preferencialmente em material de fibra de coco**

  Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodoro, com acabamento polido brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, com borda ou aba de no mínimo 10mm (dez milímetros)

  Cor: azul ou marrom escuros, com pigmentação homogênea (em caso de polipropileno)

  Formato: redondo

  Espessura: mínimo de 2,5mm (dois milímetros e meio)

  Diâmetro interno: 197mm (cento e noventa e sete de milímetros), aproximadamente, descontando-se a aba

  Profundidade: aproximadamente 3 cm (três centímetros)

  Resistencia: 100°C (cem graus centígrados)

- **Prato fundo em vidro temperado**

  Descrição: resistente, com superfície lisa

  Cor: transparente e incolor

  Formato: redondo

- **Talheres em aço inoxidável**

  Descrição: talheres de mesa (colher, garfo e faca) e de sobremesa (colher) com corpo e cabo em aço inoxidável, liso, com acabamento brilhante e colher de chá em aço inoxidável somente para crianças do berçário I (0 a 1 ano e 11 meses)

- **Tigelas em polipropileno ou preferencialmente em material de fibra de coco**

  Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento polido brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base, empilhável, sem aba

  Capacidade: 200ml (duzentos mililitros)

  Cor: azul ou marrom escuros, com pigmentação homogênea (em caso de polipropileno)

  Formato: cilíndrico redondo

  Resistencia: 100°C (cem graus centígrados)

- **Mamadeira e seu bico**

  Descrição: objeto constituído de recipiente em plástico atóxico, obrigatoriamente livre de bisfenol A (BPA), bico confeccionado em elastômero natural ou sintético, com anel retentor para manter acoplados o bico e o recipiente, conforme definido na NBR 13.793. Deverá atender à legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 221, de 5/08/2002,da Anvisa/MS; Portaria Inmetro nº216, de 05/05/2021 e Lei Federal nº11.265, de 03/01/2006.

  Capacidade da mamadeira: 240ml (duzentos e quarenta mililitros)

  Tamanho do bico: tamanho 1 (0 – 6 meses) e tamanho 2 (6+meses)

  Finalidade: atender as crianças de até 1 ano e 6 meses

- **Copo com tampa e alça**

  Descrição: objeto confeccionado em polipropileno ou outro tipo plástico, obrigatoriamente livre de bisfenol A (BPA), atóxico, próprio para contato com alimentos, resistente ao manuseio rotineiro, provido de alças e tampa que impeça possíveis vazamentos, e dotado de bico de material rijo contendo 3 (três) ou 4 (quatro) orifícios, os quais deverão permitir o fluxo adequado de água, sucos e leite. Destina-se à fase de transição da mamadeira para a caneca. O copo deverá ser dimensionado de forma que propicie um espaço entre o conteúdo e a borda do utensílio, independentemente do volume indicado para consumo de cada faixa etária.

  Capacidade: 200ml (duzentos mililitros) a 300ml (trezentos mililitros)

  Finalidade: atender a crianças de até 1 ano e 11 meses no fornecimento de fórmulas infantis, sucos defrutas e leite

- **Copo para oferta de leite materno**

  Descrição: objeto confeccionado em vidro, atóxico, resistente, translúcido e preferencialmente transparente. Destina-se à alimentação de bebês e crianças em aleitamento materno ou em uso de fórmula infantil, de forma a favorecer a continuidade da amamentação

  Capacidade: 45ml(quarenta e cinco mililitros) a 60ml (sessenta mililitros)

  Finalidade: atender bebês e crianças amamentadas ou não, especialmente até 1 ano de idade

- **Colher dosadora para oferta de leite materno**

  Descrição: objeto com corpo confeccionado em silicone macio, com capa protetora, livre de BPA. Destina-se à alimentação de bebês em aleitamento materno, de forma a permitir a continuidade da amamentação

  Capacidade: até 90ml (noventa mililitros)

  Finalidade: atender bebês e crianças que estejam em aleitamento materno, especialmente até 1 ano de idade

UTENSÍLIOS DE COZINHA

A capacidade dos utensílios deverá estar de acordo com a necessidade de atendimento. Assim, por exemplo, unidades com reduzido número de refeições não precisarão dispor necessariamente de caldeirõescom capacidade para 45 litros.

- **Abridor de latas:** em aço inoxidável de boa qualidade, livre de rebarbas
- **Assadeira tipo hotel:** tamanho a depender da capacidade do forno **Bacia grande:** em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade, capacidade de 30L (trinta litros) a 35L (trinta e cinco litros) aproximadamente
- **Bacia pequena:** em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade, capacidade de 3L (três litros) a 5L (cinco litros) aproximadamente
- **Balde graduado:** em polipropileno atóxico, com alça, capacidade 10 a 15L (dez a quinze litros)
- **Balde:** em plástico polipropileno, com tampa, capacidade 100L (cem litros)
- **Bandeja plástica**
- **Caçarola de alumínio tipo hotel:** com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco
- **Caçarola de alumínio tipo hotel:** com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco **Caixa plástica para acondicionamento de alimentos:** material de polipropileno (pp) ou polietileno de alta densidade (pead), próprio para contato com alimento,inquebrável, resistente, atóxico, inodoro, livre de rebarbas, e com tampa flexível, para fechamento da caixa por pressão. **Cor:** preferencialmente translúcido/transparente e incolor, sendo que a tampa poderá ter cor sólida
- **Caixa plástica com tampa -** para guarda de produtos de higienização/descartáveis/objetos pessoais (na ausência de local disponibilizado pela unidade educacional para a colocação de armário)**:** caixa e tampa em polipropileno (pp) ou polietileno de alta densidade (pead), inquebrável, resistente, atóxico,inodoro, liso nas partes internas e externas. **Cor:** preferencialmente translúcido/transparente e incolor **Capacidade:** compatível para o volume de produtos disponíveis.
- **Caixa plástica vazada:** tipo monobloco, em material plástico resistente, preferencialmente polietileno de alta densidade (pead). **Cor:** branca
- **Caixa térmica:** lavável e não porosa (para KIT LANCHE e alimentação transportada em situação emergencial)
- **Caldeirão de alumínio tipo hotel:** com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco**Caneca de alumínio tipo hotel:** em alumínio fosco, com bico e com cabo, em material resistente desde que não seja de alumínio ou madeira. **Capacidade:** 2L (dois litros) ou 4,5L (quatro e meio litros) aproximadamente
- **Colher de arroz** em aço inoxidável
- **Colher em polietileno (altileno) ou silicone:** de boa qualidade, com a ponta cavada, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos. **Comprimento do cabo:** 40cm (quarenta centímetros) a 60cm (sessenta centímetros)

- **Concha de alumínio:** concha e cabo em alumínio reforçado, acabamento sem rebarbas, n° 09. **Capacidade:** 200ml (duzentos mililitros). **Comprimento do cabo:** 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros)
- **Cortador de legumes**
- **Cuscuzeira industrial:** para o preparo de cuscuz, com recomendação para uso no fogão industrial
- **Descascador de legumes** manual: de material resistente, exceto madeira, lâminaem aço inoxidável**Escorredor de arroz:** tipo tacho furado, com pé, com orla e alça, em alumínio fosco, n° 40. **Capacidade:** 15L (quinze litros) aproximadamente
- **Descascador manual de laranja:** deverá ocorrer avaliação técnica do nutricionista da Contratante quanto à adequabilidade do equipamento à realidade da unidade (nº alunos X capacidade de produção do equipamento).
- **Escorredor de macarrão,** tipo tacho furado, com pé, com orla e alça, em alumínio fosco, n° 40. **Capacidade:** 15L (quinze litros) aproximadamente
- **Escorredor para frascos** de mamadeiras e acessórios
- **Escorredor para pratos industrial:** de material inoxidável. **Capacidade:** mínima para escorrer de 80pratos
- **Escorredor para talheres:** em polipropileno ou polietileno de alta densidade
- **Escumadeira de alumínio:** escumadeira e cabo em alumínio reforçado, acabamento sem rebarbas, n° 09. **Comprimento do cabo:** 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros)
- **Espremedor de alho:** com cabo em aço inoxidável
- **Espremedor de batata**
- **Espremedor manual ou elétrico de frutas**
- **Estrados / Paletes** (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 41x82x25 cm com os prolongadores acoplados)
- **Estrados / Paletes** (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 25x50x2,5 cm com os prolongadores acoplados)
- **Faca para cozinha:** lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outromaterial resistente exceto madeira. **Aplicação:** para corte de carnes
- **Faca para legumes e frutas:** lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 4 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outromaterial resistente exceto madeira
- **Faca para pão**: lâmina em aço inoxidável, fio para corte de pão, com 7-8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira
- **Fatiador manual de queijo**
- **Frigideira:** em alumínio entre 30cm e 50cm (trinta e cinquenta centímetros) de diâmetro (para temperos)

- **Garfo trinchante:** tipo dois dentes, em aço inoxidável, com cabo preferencialmente em aço inoxidável ou outromaterial resistente exceto madeira, comprimento mínimo de 40cm (quarenta centímetros)
- **Jarra medidora com alça:** tipo medida padrão, com alça, em polipropileno, incolor, preferencialmente translúcido, com graduação gravada em silk screen ou relevo. **Capacidade:** 3000ml (três mil mililitros) com graduação para 1000ml (mil mililitros) e para 2000ml (dois mililitros)
- **Jarra plástica: com tampa, capacidade** 1 a 2L (um a dois litros)
- **Pá em polietileno (altileno):** de boa qualidade, com a ponta cavada, resistente, inodora e que nãotransmita sabor aos alimentos. **Comprimento do cabo:** 40 a 60cm (quarenta a sessenta centímetros)
- **Panela de pressão:** aproximadamente 4,5L (quatro e meio litros) para dieta especial ou situações excepcionais, 7L (sete litros), 10 ou 12L (dez ou doze litros)e 20 litros. **Descrição:** em alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento. **Instrução**: deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 11823 e, panelas adquiridas após 01/03/2010, deverãopossuir selo de identificação da conformidade do Inmetro, conforme Portaria 328, de 16/09/2008 do Inmetro.
- **Pegador multiuso:** em aço inoxidável, tipo universal, com aproximadamente 18 a 20cm (dezoito a vinte centímetros) de comprimento
- **Peneira:** com malha em aço inoxidável, aro e cabo em aço inoxidável ou outro material resistente, exceto madeira. **Diâmetro:** aproximadamente 15 a 20cm (quinze a vinte centímetros). **Finalidade:** atender a alunos com necessidades alimentares especiais e para o preparo de leite com frutas.
- **Placa de polietileno (altileno) para corte:** tábua para corte de alimentos; de material atóxico, resistente, inodora; com superfície lisa de fácil higienização. **Dimensões** aproximadas: 50 x 30 x 1,5cm (comprimento x largura x espessura). **Cor:** branca ou colorida. O produto deverá ter a identificação do fabricante. O material plástico utilizado na fabricação deste produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS e suas atualizações.
- **Potes plásticos:** para armazenamento de temperos
- **Processador manual de tempero**
- **Ralador:** em aço inoxidável
- **Utensílios para o projeto "autosserviço"** que atendam às necessidades específicas de cada unidade educacional com cabo longo em material plástico ou silicone

EQUIPAMENTOS OBRIGATÓRIOS e MOBILIÁRIOS

Os equipamentos que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão apresentar eficiência energética (Artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001) e redução de consumo. A CONTRATADA deverá fornecê-los em plenas condições de uso e funcionamento.

- **Balança Eletrônica de Mesa** :com capacidade equivalente a 30kg (trinta quilos) e graduação de 10g (dez gramas) ou similar, que seja adequada à pesagem a que se destina. Para cada unidade educacional em que prestar serviço, e que poderá ser retirada pela Contratada no final do contrato.

- **Balança Eletrônica de Precisão**: com capacidade de 5kg (cinco quilos) e escala de 1g (um grama), acompanhada de respectiva bateria em condições de uso. Para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e que poderá ser retirada pela Contratada no final do contrato.

- **Carro auxiliar** tipo prateleira com dois planos, em aço inoxidável (equipamento que será de uso obrigatório quando o refeitório não for anexo à cozinha)

- **Filtro de água e elemento filtrante**

- **Forno Elétrico ou a gás com guilhotina – uma ou duas gavetas:** à gás em aço inox, com porta tipo guilhotina (com ou sem visor) e acabamento interno em aço galvanizado. Deverá possuir uma ou duas gavetas, com prateleira inferior gradeada. Os pés deverão ser em cantoneira inox com sapatas niveladoras e cavaletes de apoio soldados. O isolamento térmico deverá ser com lã de rocha. Termostato com graduação até 350°C. O produto deverá ser certificado pelo Inmetro através da Portaria Inmetro n° 566/2014, e estar de acordo com a legislação vigente. **Dimensões**: o produto deverá atender as necessidades da unidade educacional em tamanho e produção. Garantia: mínimo de 6 meses.

  Nota: A unidade educacional deverá ter espaço físico para acondicionar o equipamento; ter fiação elétrica que comporte a instalação e utilização do equipamento e/ou condições de reestruturar o encanamento de gás; compatibilidade do tempo de distribuição da alimentação e o número de alunos. Para solicitação, deverá ser emitido parecer contendo avaliação técnica do nutricionista da Contratante quanto à adequabilidade do equipamento à realidade da unidade (tempo de distribuição X nº de alunos X capacidade de produção do equipamento) e do setor predial da DRE (condições da estrutura elétrica da unidade ou condições de reestruturar ou adaptar a tubulação de gás X potência de funcionamento do equipamento)

- **Fogão industrial com forno,** com 4 ou 6 queimadores, de acordo com o número de atendimentos

- **Fogão industrial**, com no mínimo 2 queimadores ou fogão elétrico adequado a demanda, com mínimo de 2queimadores (na impossibilidade de instalação do fogão

a gás) para lactário

- **Freezer industrial horizontal** (ou vertical pela falta de espaço físico)

- **Liquidificador doméstico** (para lactário e atendimento de dieta especial)

- **Liquidificador industrial** (preferencialmente desmontável para limpeza adequada)

- **Refrigerador doméstico** para lactário (opcional). A depender de avaliação técnica da Contratante, em razão da demanda de uso e espaço físico disponível no lactário, poderá ser autorizada aquisição de refrigerador tipo frigobar

- **Mesa de apoio em aço inox**

- **Mixer** (para pequenos volumes - atendimento de dieta especial)

- **Processador ou Multiprocessador de Alimentos**

  Nota: Se elétrico, a unidade educacional deverá ter espaço físico para acondicionar o equipamento; ter fiação elétrica que comporte a instalação e utilização do equipamento. Para solicitação, deverá ser emitido parecer após avaliação técnica do nutricionista da Contratante quanto à adequabilidade do equipamento à realidade da unidade (nº alunos X capacidade de produção do equipamento) e do setor predial da DRE (condições da estrutura elétrica da unidade X potência de funcionamento do equipamento).

- **Refrigerador industrial** com 4 ou 6 portas, a depender da demanda e espaço físico disponível na unidade

- **Termômetro**

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XVI - Demonstrativo das quantidades e condições dos utensílios de mesa, utensílios de cozinha, equipamentos e mobiliários existentes nas unidades educacionais

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XVII - Modelos de Notificações de Manutenção e Reparo e para Reposição de Utensílios, Equipamentos e Mobiliários

Mês de referência:	
Lote:	
CONTRATO nº	
PREGÃO Nº	
CONTRATANTE	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONTRATADA	

Aos _____ dias do mês _____ do ano de _____, nesta Capital, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, neste ato representada por _____ (Coordenadoria de Alimentação Escolar), doravante designada simplesmente CONTRATANTE e do outro a empresa _____ com sede na _____ _____ __, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, por seu representante legal o (a) Sr. (a) _____, portador do RG nº _____ e inscrito no CPF sob o nº. _____ e por seu Nutricionista Responsável Técnico (RT) o/a Sr(a). _____, doravante simplesmente designada CONTRATADA, com fundamento nas disposições do contrato nº _____e nos termos da legislação aplicável, firmam o presente NOTIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO E REPARO, nas condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.

A presente notificação tem por objeto a correção, pela Contratada, das desconformidades de sua responsabilidade descritas nas Notificações de Manutenção e Reparo, consoante disposto no Controle do Acompanhamento da Prestação do Serviço constante no **Anexo X - Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado** do edital do Pregão em referência, que antecedeu a celebração do contrato acima aludido.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS DESCONFORMIDADES E DAS CORREÇÕES:

A CONTRATADA deverá corrigir, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da celebração desta Notificação, as desconformidades a seguir indicadas, que foram observadas pela CONTRATANTE ao longo da execução contratual.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Em situações excepcionais, devidamente justificadas, a CONTRATADA poderá requerer a prorrogação do prazo de correção das desconformidades que constituem objeto desta Notificação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Os motivos apontados pela CONTRATADA para prorrogação do prazo serão apreciados pela CONTRATANTE, que decidirá o requerimento de forma motivada e, em caso de deferimento, assinará novo prazo para o integral cumprimento das disposições desta Notificação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

A efetiva correção das desconformidades descritas nas Notificações de Manutenção e Reparo deverá ser acompanhada e fiscalizada pela direção da unidade educacional em que as correções deverão ser executadas.

Parágrafo Único – Caso as desconformidades descritas nas Notificações de Manutenção e Reparo não sejam corrigidas pela CONTRATADA no prazo de 10 (dez) dias a contar da celebração desta Notificação, o diretor da unidade deverá comunicar o fato ao setor de Gestão da Alimentação Terceirizada da Coordenadoria de Alimentação Escolar, CODAE, que determinará a imediata instauração de procedimento de aplicação de penalidades à CONTRATADA, em conformidade com a cláusula quarta desta Notificação.

CLÁUSULA QUARTA – DAS PENALIDADES:

Na hipótese de descumprimento das obrigações assumidas nesta Notificação, a Contratada estará sujeita às penalidades contratualmente previstas.

Adequação e Recuperação de Cozinha, Despensa e Lactário

Caso sejam necessárias à viabilização das atividades referentes ao preparo e fornecimento de alimentação escolar, poderão ser promovidas pela empresa adequações na cozinha, despensa e lactário das unidades educacionais, conforme situações abaixo elencadas, passíveis de celebração de Notificação de Manutenção e Reparo.

EA emissão da Notificação de Manutenção e Reparo ocorre após apontamento do nutricionista da CODAE e/ou da direção da unidade educacional, sendo sugerida a aplicação da penalidade cabível, caso a mesma não seja cumprida.

É importante ressaltar que cabe à Municipalidade a realização de reformas e obras (que impliquem em mudanças estruturais) em prédios municipais. De acordo com o contrato, cabe às empresas contratadas realizar pequenas adequações, necessárias à adequada prestação do serviço.

Na ocorrência de danos gerados por atos de vandalismo, as situações serão analisadas individualmente por meio de visitas técnicas do Setor de Supervisão, Relatório do Cogestor e/ou do Supervisor Escolar, para definição das responsabilidades.

Tabela 1 - PROVIDÊNCIAS NA COZINHA, LACTÁRIO E/OU DESPENSA

PROVIDÊNCIAS NA COZINHA, LACTÁRIO E/OU DESPENSA:	**Quem Faz**
1. Providenciar a instalação de coifas/exaustor	SME
2. Fornecer balcão térmico para unidades	SME
3. Trocar pia da cozinha e lactário (inclusive tampos de pia, balcões e bancadas) (ex: rachadura, perfuração, partes soltas da estrutura)	SME
4. Reparar a rede hidráulica (Ex: trocar canos)	SME
5. Realizar limpeza do reservatório de água	SME
6. Retirar da cozinha e lactário os armários sem condição de uso ou em desuso	SME
7. Construir abrigo para os cilindros e botijões de gás de cozinha	SME
8. Instalar, adaptar e reparar encanamentos de gás que necessitem adequações (1)	SME
9. Promover adaptações na tubulação de gás relacionadas ao uso individual dos cilindros (1)	SME
10. Testes específicos para verificar vazamentos na tubulação de gás ou qualquer outra avaria	SME

PROVIDÊNCIAS NA COZINHA, LACTÁRIO E/OU DESPENSA:	Quem Faz
11. Substituir telhas e calhas externas à cozinha, despensa e lactário	SME
12. Revisar e reparar bebedouros/filtros de água dos alunos	SME
13. Desinsetizar / Desratizar qualquer local da unidade (inclusive cozinha, lactário e despensa) para controlar vetores e pragas	SME
14. Trocar relógio de água quebrado	SME
15. Instalar ou trocar torneira elétrica	SME
16. Realizar todos os reparos estruturais da cozinha, despensa e lactário	SME
17. Fornecer/instalar e fazer a manutenção de protetores nas luminárias da cozinha/despensa/lactário	SME
18. Manter e reparar portas, janelas (incluindo vidro e vitrô) e batentes, inclusive do balcão de distribuição	SME
19. Reparar barreira acrílica ou de vidro instalada pela unidade devido à necessidade de redução de contato nos guichês	SME
20. Providenciar reparos na rede elétrica (interna e externa)	SME
21. Trocar, caso estejam quebradas/queimadas, lâmpadas e luminárias	SME
22. Fornecer balança para o autosserviço	SME
23. Recuperar a pintura do teto e das paredes (desde que não haja vazamento ou infiltração) (2)	Empresa
24. Repor azulejos quebrados (3)	Empresa
25. Repor pisos quebrados (3)	Empresa
26. Colocar/reparar telas milimétricas removíveis nas janelas/vitrôs/saída da coifa (4)	Empresa
27. Colocar rodapés vedantes nas portas e guichês de distribuição	Empresa
28. Instalar/substituir espelhos de tomadas, de interruptores (5)	Empresa
29. Providenciar a manutenção de coifas/exaustor	Empresa
30. Reparar, caso não seja obrigatória a substituição, pias, tampos de pias, balcões e bancadas -e mesas	Empresa
31. Providenciar desentupimentos das pias, ralos e caixa de gordura (6)	Empresa
32. Trocar, caso estejam quebrados, torneiras e sifões	Empresa
33. Instalar/substituir dispositivo que impeça a entrada de vetores nos ralos (ex. ralo escamoteável - dispositivo abre-fecha, grelha, etc)	Empresa

PROVIDÊNCIAS NA COZINHA, LACTÁRIO E/OU DESPENSA:	Quem Faz
34. Providenciar a manutenção dos equipamentos obrigatórios de cozinha e lactário	Empresa
35. Providenciar a instalação do fogão e/ou forno e reparos no botijão de gás	Empresa
36. Fornecer filtro de água e elemento filtrante para cozinha e lactário	Empresa
37. Reparar/adequar armários ou prateleiras para a guarda de utensílios. (7)	Empresa
38. Providenciar a instalação de prateleiras, caso necessário, para utensílios.	Empresa
39. Fornecer, instalar e reparar itens relacionados ao abastecimento de gás (registro, válvula, mangueira)	Empresa
40. Colocar fechadura de segurança na porta da despensa	Empresa
41. Reformar prateleiras na cozinha, despensa e lactário (em função de desgaste natural)	Empresa
42. Reparar o balcão térmico nas unidades que utilizem o sistema de autosserviço para a distribuição das refeições.	Empresa
43. Reparar porta do guichê de distribuição (ex. corrediça emperrada, etc.)	Empresa
44. Reparar e calibrar as balanças (exceto a do autosserviço)	Empresa
45. Providenciar barreiras de proteção na cozinha, despensa e lactário para controlar vetores e pragas	Empresa
46. Instalar/reparar porta telada (8)	Empresa
47. Providenciar e instalar porta vassouras e suporte de parede para aventais	Empresa

NOTAS:

Nota 1: Pela legislação, a instalação do gás não deve ser subterrânea, mas externa.

Nota 2: A pintura de teto e parede deverá ser feita pela empresa terceirizada. Se houver **vazamento e/ou infiltração** na unidade que prejudique a pintura, a obrigação é da unidade educacional.

Nota 3 Os pisos e azulejos **quebrados** deverão ser **repostos** pela empresa em quantidade que não ultrapasse 5 metros quadrados do ambiente. A colocação e troca

de pisos e azulejos em razão de problemas de origem estrutural, são de responsabilidade da **unidade educacional**.

Nota 4: Referente à colocação de telas milimétricas removíveis cabe à**:**

a) **Empresa:** Instalar tela milimétrica desde que **não seja necessária obra estrutural nas janelas/vitrôs**, e o local viabilize a direta colocação das mesmas. Caso o local inviabilize a colocação de tela removível, pode ser colocada tela fixa, que deverá ser mantida limpa e em boas condições de conservação.
b) **SME:** Caso para tal procedimento **seja necessária obra estrutural nas janelas/vitrôs/portas**, visto o local não viabilizar a direta colocação de telas.

Nota 5: A substituição destes itens deverá se dar por motivo de ausência do material ou funcionamento inadequado, não cabendo à substituição por motivos estéticos.

Nota 6: A limpeza da caixa de gordura exclusiva da cozinha é de responsabilidade da Contratada e deverá ser realizada com periodicidade máxima de 6 meses ou sempre que necessário. Os comprovantes devem estar disponíveis na unidade para consulta sempre que solicitados. Se a caixa de gordura for única e compartilhada com outras instalações da unidade, a limpeza ficará a cargo da unidade.

Nota 7: Os armários **em desuso ou em desacordo com a legislação vigente**, deverão ser reparados segundo sua condição de uso:

a) **Se a empresa utilizar o armário**: a empresa deverá reformar o mobiliário de modo a adequá-lo à **legislação** vigente;
b) **Se a empresa não utilizar o armário**: a **empresa** deverá comunicar a diretoria da unidade educacional sobre o desuso do mobiliário e solicitar por escrito a retirada do mesmo. Caso a unidade educacional não queira que o armário seja retirado, **fica sob sua responsabilidade a reforma do mobiliário**.

Nota 8: Para conforto térmico deverá ser instalada porta telada.

Modelo de Notificação de manutenção e reparo

codae

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CODAE
NOTIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO E REPARO (NMR)

REFERÊNCIA: #N/D

CONTRATANTE:	PMSP/SME – COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
REPRESENTADO POR:	NUTRICIONISTA FISCAL DE CONTRATO	NOME:	RF: 0

CONTRATADA:	#N/D		
REPRESENTADO POR:	NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO	NOME:	CRN:

Com fundamento nos dispositivos do contrato supracitado e nos termos da legislação aplicável, o nutricionista fiscalizador da **CONTRATANTE** (PMSP/SME - Coordenadoria de Alimentação Escolar) e o nutricionista responsável técnico da empresa **CONTRATADA**, acima identificados, firmam a presente **NOTIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO E REPARO**, nas condições a seguir:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CODAE
Gestão da Alimentação Terceirizada - GAT

Manutenção de equipamento / Reparo e adaptação

	Mês de referência:	JANEIRO	2023
	Referente a visita de nutricionista	00/01/1900	
	#N/D	DRE	#N/D
item	Descrição da Ocorrência	Serviço realizado? Sim	Não

PROTOCOLO DE ENTREGA DA PRESENTE NOTIFICAÇÃO À EMPRESA:

RF-0	___/___/___	
Ass: nutricionista CODAE	DATA DA ENTREGA DA N.M.R	Assinatura do RT da Empresa

ATESTE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DESCRITOS NO N.M.R

****ATENÇÃO** ORIENTAÇÕES PARA O DIRETOR DA U.E. OU SERVIDOR DESIGNADO PARA ACOMPANHAR A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

De acordo com a **CLÁUSULA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**, cabe ao DIRETOR DA UNIDADE EDUCACIONAL o acompanhamento e fiscalização da efetiva correção das desconformidades descritas na Notificação de Manutenção e Reparo e do cumprimento do prazo determinado para a execução, que é de até 10 (DEZ) dias úteis a contar da celebração deste Termo. Caso a CONTRATADA não cumpra a Notificação de Manutenção e Reparo, o diretor da unidade deverá comunicar o fato ao Núcleo de Gestão da Alimentação Terceirizada da Coordenadoria de Alimentação Escolar CODAE, que determinará a imediata instauração de procedimento de aplicação de penalidades à CONTRATADA.

*Verificar se todos os serviços elencados na Notificação de Manutenção e Reparo foram realizados;

*Preencher e assinar OS CAMPOS ABAIXO na via impressa entregue pela empresa, somente após a execução dos serviços;

*Os dados do responsável pela U.E. devem estar legíveis;

*** A DATA DO EFETIVO CUMPRIMENTO DA NOTIFICAÇÃO DE MANTENÇÃO E REPARO, O CARIMBO DA U.E. E O CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS SÃO IMPRESCINDÍVEIS.**

Eu, _____ responsável pela Unidade Educacional acima relacionada, RF número _____, na atual função de _____ atesto para os devidos fins que a referida empresa de alimentação terceirizada realizou os reparos acima relacionados conforme descrito.

CAMPOS ABAIXO DESTINADOS AO CARIMBO, ASSINATURA E DATA:

QUANDO EXECUTADOS TODOS OS SERVIÇOS	OBSERVAÇÃO DA UNIDADE (EM CASO DE AGENDAMENTO DE DATA PELA UNIDADE, O DIRETOR DEVE TAMBÉM ASSINAR ESTE CAMPO)
_____/_____/_____	
CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA U.E.	

EM CASO DE PRORROGAÇÃO DO DOCUMENTO SOLICITADO PELA EMPRESA:

Data do pedido:	Motivo da solicitação:	Assinatura da empresa:	Assinatura da CODAE:
Prazo para execução:			

Obs: Este material é ilustrativo, podendo sofrer pequenas alterações

Modelo de Notificação para reposição de equipamentos e mobiliários

PREFEITURA DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EOL

codae

NOTIFICAÇÃO PARA REPOSIÇÃO DE EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIOS

Unidade: #N/D **DRE:** #N/D **Empresa:** #N/D **Matriculados:** **Maior número de frequentes no período (referência do mês anterior):**

Solicitamos que sejam providenciados os equipamentos/mobiliários em quantidade abaixo relacionada, de modo a assegurar o adequado atendimento ao número de refeições servidas. Esta notificação tem como base os itens 1.12, 1.13 e 1.14 do Edital de Pregão nº 28/SME/2022, item II, da descrição dos serviços a serem fornecidos.

A empresa deverá atender a solicitação no prazo de 1 (um) dia útil a partir da data protocolada.

Solicitamos que, mediante a apresentação do presente documento pela Empresa, o representante da Unidade Educacional, avalie se as adequações descritas foram ou não realizadas, assinalando os campos "sim" ou "não" dos quadros abaixo:

Equipamento ou Mobiliário (1-PREENCHER APENAS PARA REQUISIÇÃO DE NOVOS EQUIPAMENTOS, QUANDO: NÃO HOUVER EM QUANTIDADE SUFICIENTE OU QUANDO O EQUIPAMENTO DA UNIDADE TIVER LAUDO DE INSERVÍVEL. EM CASO DE MANUTEÇÃO DO EQUIPAMENTO, VA AO ITEM 51 DO RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO 2- UTILIZAR "OUTRO" APENAS PARA RETIRADA)	Descrever motivo da solicitação	Quantidade servível do equipamento/ mobiliário existente na unidade	QUANTIDADE PARA REPOSIÇÃO	Quantidade para retirada	Equipamento/mobiliário reposto/retirado até 1 dia útil após a notificação?		
					Sim	Não (fora do prazo)	Não (quantidade inadequada)

Entrega da presente Notificação à Empresa:

0 ____/____/_____

Assinatura do nutricionista CODAE — Assinatura do RT da Empresa

Conferência pelo representante da UE se as adequações acima foram ou não realizadas: _____/_____/ _____

Responsável pela U.E. — Nutricionista RT da Empresa

DEPOIS DE PREENCHER A NOTIFICAÇÃO	1) Verifique se tem algum campo em verde. 2) Se sim, preencha este campo em verde antes de prosseguir.	#N/D

Modelo de Notificação para reposição de utensílios de mesa e cozinha

EOL

PREFEITURA DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

codae

NOTIFICAÇÃO PARA REPOSIÇÃO DE UTENSÍLIOS DE MESA/COZINHA

Unidade: #N/D DRE: #N/D Empresa: #N/D Matriculados: Maior número de frequentes no período (referência do mês anterior):

Solicitamos que sejam providenciadas os utensílios em quantidade abaixo relacionada, de modo a assegurar o adequado atendimento ao número de refeições servidas. Esta notificação tem como base os item 1.10 e seus subitens do Edital de Pregão vigente.

A empresa deverá atender a solicitação no prazo de até TRÊS dias úteis a partir da data protocolada.

Solicitamos que, mediante a apresentação do presente documento pela Empresa, o representante da Unidade Educacional avalie se as adequações descritas foram ou não realizadas, assinalando os campos "sim" ou "não" dos quadros abaixo:

Tipo de Utensílio (Utilizar "outro" apenas para RETIRADA)	Descrever motivo da solicitação	Quantidade estimada servível do utensílio existente na unidade*	QUANTIDADE PARA REPOSIÇÃO/ ADEQUAÇÃO	Quantidade para retirada	Utensílio reposto/retirado até 3 dias úteis após a notificação?		
					Sim	Não (fora do prazo)	Não (quantidade inadequada)

* considerando as condições do momento da visita

Entrega da presente Notificação à Empresa:

o _____ ____/____/_____ _____

Assinatura do nutricionista CODAE — Assinatura do RT da Empresa

Conferência pelo representante da UE se as adequações acima foram ou não realizadas: ____/____/ _____

Responsável pela U.E. — Nutricionista RT da Empresa

DEPOIS DE PREENCHER A NOTIFICAÇÃO:	1) Verifique se tem algum campo em verde. 2) Se sim, preencha este campo em verde antes de prosseguir.	#N/D

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XVIII - Controle de Rastreabilidade para alimentos industrializados e dietas especiais

Procedimentos para rastreamento de alimentos industrializados

Tipos de alimentos	Alguns exemplos de alimentos	Procedimentos para rastreabilidade dos alimentos da dieta especial
1.Preparações culinárias elaboradas para os alunos com dieta especial e que tiveram manipulação na unidade	• Pão da dieta (ex: sem glúten) com recheio elaborado na unidade (patês) • Bolo sem ovo • Vitamina de abacate com leite sem lactose • Doces adaptados na unidade para restrição alimentar: canjica com leite sem lactose, arroz doce com leite de soja, etc. • Arroz preparado com substituto do óleo de soja • Purê de batata sem leite • Purê de batata com leite sem lactose • Macarrão sem glúten • Sopa ou Risoto adaptados para alguma restrição alimentar	Coletar e armazenar amostra de acordo com o procedimento estabelecido na legislação vigente e neste manual.

Tipos de alimentos	Alguns exemplos de alimentos	Procedimentos para rastreabilidade dos alimentos da dieta especial
2. Alimentos industrializados (embalagem a granel ou individual) adquiridos especificamente para a dieta especial, que serão porcionados antes da oferta 3. Bebidas industrializadas (embalagem de litro ou individual)	• Fórmula infantil em pó ou líquida (à base de soja, hidrolisada, sem lactose, etc.) • Leite líquido UHT (individual ou litro) ou em pó (sem lactose) + saborizante (exemplo: achocolatado em pó sem lactose) (registrar os dois alimentos na planilha) • Bebida UHT sabor chocolate sem lactose (individual ou litro) • Suco industrializado diet/light (individual ou litro) • Iogurte sem corantes ou à base de soja (embalagem individual ou litro) • Pão sem glúten servido sem recheio • Pão da dieta (ex.: sem glúten) com recheios industrializados: • geleia diet/ creme vegetal isento de lactose/ requeijão zero lactose/ queijo sem lactose (registrar os dois itens na planilha) • Flocos de milho sem açúcar (individual ou a granel) • Biscoito sem leite (individual ou a granel) • Bolo individual sem glúten • Barra de cereal individual diet • Dieta enteral industrializada	Não coletar a amostra e registrar o alimento a cada oferta na Planilha de Rastreabilidade de Dieta Especial. ATENÇÃO: NÃO GUARDAR EMBALAGENS VAZIAS DE ALIMENTOS.

PLANILHA DE RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

(alimentos industrializados, em embalagem a granel ou individual, que serão porcionados antes da oferta, que não envolvem preparo e possuem baixo risco de contaminação; bebidas industrializadas em embalagem litro ou individual)

Unidade Escolar _____ **Nutricionista RT** _____

Data	Horário	Nome do Alimento/Produto	Marca ou Fabricante	Lote	Data de Fabricação (quando indicada na embalagem)	Data de Validade (conforme descrito na embalagem)	Cozinheiro(a) responsável pelo registro

Observação: Esse quadro deve ser preenchido para os alimentos industrializados especificados, não sendo necessário coletar a amostra destes alimentos.

PLANILHA DE RASTREABILIDADE DE DIETA ESPECIAL

(alimentos industrializados, em embalagem a granel ou individual, adquiridos especificamente para a dieta especial, que serão porcionados antes da oferta; bebidas industrializadas, em embalagem de litro ou individual)

Unidade Escolar _____ **Nutricionista RT** _____

_____ _____

Data	Horário	Nome(s) do(s) aluno(s)	Tipo de dieta especial	Nome do Alimento/Produto	Marca ou Fabricante	Lote	Data de Fabricação (quando indicada na embalagem)	Data de Validade (conforme descrito na embalagem)	Cozinheiro(a) responsável pelo registro

Observação: Esse quadro deve ser preenchido para os alimentos industrializados mencionados, adquiridos especificamente para a dieta especial, não sendo necessário coletar a amostra destes alimentos

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XIX - Lotes: Unidades educacionais por Diretoria Regional de Educação

Conforme Planilha (documento SEI nº NNNN) a ser divulgada quando da publicação do Edital, contendo as unidadeseducacionais, alunos matriculados e estimativa de fornecimento de lanches e refeições.

fonte: sistema Escola Online (EOL)

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XX - Lista de endereços e telefones

DIRETORIA REGIONAL DE EDUCACAO BUTANTA (LOTE I: BT)

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
CEI MUN. CIDADE DE GENEBRA	R. CACHOEIRA PORAQUÊ, 100	(11)37811290	CHB. RAPOSO TAVARES	5574450	9536
CEI MUN. CONJ. HAB. RAPOSO TAVARES	R. CACHOEIRA PORAQUE, 560	(11)37814606	CJ. PRO MORAR RAPOSO	5574450	8485
CEI MUN. DR. ANTONIO JOÃO ABDALLA	R. ANGELO APARECIDO DOS SANTOS DIAS, 257	(11)37846848 (11)37820844	JD. SÃO JORGE	5568090	7382
CEI MUN. JD. DAS VERTENTES	R. JOÃO CORREA DA SILVA, 53	(11)37460084	VL. SONIA	5541200	9833
CEI MUN. JD. JULIETA	R. SALVADOR NASCIMENTO, 223	(11)37313819 (11)37331716	JD. BONFIGLIOLI	5363110	7387
CEI MUN. JD. YVONNE MALUHY JOSEPH SABGA	R. ROSÁRIA ANA BARBOSA, 21	(11)37815817 (11)37826624	JD. ESTHER	5373000	7380
CEI MUN. PINHEIROS	AV. REBOUÇAS, 2679	(11)30824387	PINHEIROS	5401350	10034
CEI MUN. PROF. JOSÉ OZI	R. BARTOLOMEU VENETO, 200	(11)37683587	VL. TIRADENTES	5364030	7389
CEI MUN. PROFA. YVONE LEMOS DE ALMEIDA FRAGA	R. NEY GONZAGA DE LACERDA, 17	(11)37356868	VL. ALBA	5368040	7373
CEI MUN. RIO PEQUENO II	AV. BENEDITO DE LIMA, 405	(11)37143019	VL. ANTONIO	5376020	9838
CEI MUN. ROBERTO ARANTES LANHOSO	R. SARAH NEWTON, 146	(11)37825224 (11)37852077	JD. BOA VISTA	5583030	7377
CEI MUN. SALVADOR LO TURCO	R. EUSÉBIO DE PAULA MARCONDES, 60	(11)37823791 (11)37830633	JD. D'ABRIL	5398020	7378
CEI MUN. SÃO JORGE ARPOADOR	R. EUDORO LINCOLN BERLINCK, 114	(11)37820950	JD. ARPOADOR	5565200	7381
CEI MUN. VER. ALOYSIO DE MENEZES GREENHALGH	R. DR. FRANCISCO PATI, 375	(11)37685894	VL. SÃO FRANCISCO	5352090	7384
CEI MUN. VER. BENEDICTO ROCHA	R. DÊNIS CHAUDET, 150	(11)37511867 (11)37510258	JD. DRACENA	5528220	7375
CEI MUN. VL. PRAIA	R. ANTONIO GARCIA MOYA, 179	(11)58452113	JD. DAS PALMAS	5749250	7383
CEMEI IRAPARÁ	R. IRAPARÁ, S/N	(11)79952757	PARAÍSO MORUMBI	5706300	13504

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
CEMEI MORUMBI	RUA JOSÉ PEDRO DE CARVALHO LIMA, 150	(11)951286646	VILA ANDRADE	5712080	14089
CEMEI PROFESSORA LEILA GALLACCI METZKER	EDVARD CARMILO, 670	(11)37518209 (11)37511492	JD CELESTE	5525001	13312
CEU CEI MUN. BUTANTÃ	AV. ENG. HEITOR ANTONIO EIRAS GARCIA, 1870	(11)37324512	BUTANTÃ	5588001	9867
CEU CEI MUN. PARAISÓPOLIS	R. DR. JOSÉ AUGUSTO DE SOUZA E SILVA, S/N	(11)37471970	JD. PQ. MORUMBI	5712040	12061
CEU CEI MUN. UIRAPURU	R. NAZIR MIGUEL, 849	(11)37831926	JARDIM PAULO VI	5570030	12047
CEU EMEF BUTANTÃ	AV. ENG. HEITOR ANTONIO EIRAS GARCIA, 1870	(11)37324530 (11)37324532	JD. ESMERALDA	5588001	9863
CEU EMEF PARAISÓPOLIS	R. DR. JOSÉ AUGUSTO DE SOUZA E SILVA, S/N	(11)37471963 (11)37471964 (11)37471965 (11)37471966	JD. PQ. MORUMBI	5712040	12062
CEU EMEF UIRAPURU - DEP. CESAR ARRUDA CASTANHO	R. FREI CLAUDIO D'ALBERVILLE, SN	(11)37830669	JARDIM PAULO VI	5569010	12049
CEU EMEI BUTANTÃ	AV. ENG. HEITOR ANTONIO EIRAS GARCIA, 1780	(11)37324521 (11)37324522	JD. ESMERALDA	5588001	9862
CEU EMEI PARAISÓPOLIS	R. DR. JOSÉ AUGUSTO DE SOUZA E SILVA, S/Nº	(11)35015656	JD. PQ. MORUMBI	5712040	12063
CEU EMEI UIRAPURU	R. FREI CLAUDIO D'ALBERVILLE, SN	(11)37830835	JARDIM PAULO VI	5569010	12048
CEU GESTÃO BUTANTÂ	AV. ENGENHEIRO HEITOR ANTONIO EIRAS GARCIA, 1870	(11)37324555	BUTANTÃ	5588001	14199
CEU GESTÃO UIRAPURU	R. NAZIR MIGUEL, 849	(11)37887701	JARDIM PAULO VI	5570030	13090
CIEJA ALUNA JESSICA HERCULANO	R. ANTONIO MARIANI, 425	(11)37220656	BUTANTÃ	5530000	9847
EMEF ANEXA AO EDUCANDÁRIO D. DUARTE	AV. ENG. HEITOR ANTONIO EIRAS GARCIA, 5985	(11)37821908 (11)37829743	JD. ESMERALDA	5564200	6878
EMEF BRASIL JAPÃO	R. DR. PAULO CARVALHO FERREIRA, 94	(11)37682097 (11)37664383	JD. SARAH	5382040	6875
EMEF CDE. LUIZ EDUARDO MATARAZZO	AV. PE. TIAGO ALBERIONE, 150	(11)37895470 (11)37829747	PQ. DOS PRINCIPES	5396070	6871
EMEF D. VEREMUNDO TOTH	R. DR. JOSÉ PEDRO DE CARVALHO LIMA, 100	(11)37429911 (11)37427124 (11)37329911	JD. PQ. MORUMBI	5712080	9486
EMEF DAISY AMADIO FUJIWARA	R. AMARALINA, 141	(11)37820977 (11)37820687	JD. ARPOADOR	5565090	9729

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
EMEF DES. AMORIM LIMA	R. PROF. VICENTE PEIXOTO, 50	(11)37261119 (11)37268049	VL. INDIANA	5587160	6862
EMEF DES. ARTHUR WHITAKER	R. ANDRÉ SARAIVA, 860	(11)37425772	VL. SONIA	5626000	6865
EMEF DES. THEODOMIRO DIAS	PÇA. DR. JOSÉ ÓRIA, S/N	(11)37425858	**VL. SONIA**	5626070	6863
EMEF DR. JOSÉ DIAS DA SILVEIRA	R. ROQUE PETRELLA, 1054	(11)55315005 (11)50417703	VL. CORDEIRO	4581051	6956
EMEF FRANCISCO REBOLO	R.CATARINENSES, 200	(11)37442024 (11)37442714	VL. ANDRADE	5728050	9303
EMEF GAL. ALCIDES GONÇALVES ETCHEGOYEN	R. ADHERBAL STRESSER, 686	(11)37821862	JD. ARPOADOR	5566000	6868
EMEF GAL. ÁLVARO SILVA BRAGA	R. PE. PAULO CANELLES, 611	(11)37615812	VL. DALVA	5386070	6876
EMEF GAL. EUCLYDES DE OLIVEIRA FIGUEIREDO	R. MAL. OLÍMPIO MOURÃO FILHO, 187	(11)37684542 (11)37664380	VL. SÃO FRANCISCO	5352080	6877
EMEF IBRAHIM NOBRE	R. CEL. SALVADOR, DE MOYA, 263	(11)37316153	VL. ALBA	5368020	6873
EMEF JD. PAULO VI	R. HUGO TAKAHASHI, 20	(11)37830307 (11)37827949	JD. JOÃO XXIII	5563120	12238
EMEF JOÃO XXIII	R. CON. LUIS VIEIRA DA SILVA, 201	(11)37825911 (11)37820750	**JD. JOÃO XXIII**	5569110	6869
EMEF JOSÉ ALCÂNTARA MACHADO FILHO	AV. DUQUESA DE GOIÁS, 262	(11)37591520	REAL PARQUE	5686001	6861
EMEF JÚLIO MESQUITA	R. DR. JOSÉ AIRES NETO, 25	(11)37354382 (11)37310234	JD. BONFIGLIOLI	5594040	6872
EMEF MAL. DEODORO DA FONSECA	PÇA. IMPRENSA PAULISTA, 30	(11)37213843	CAXINGUI	5517020	6864
EMEF PEDRO NAVA	R. JOAQUINA DA LAPA, 453	(11)37828897	JD. ESTHER YOLANDA	5374070	6880
EMEF PERIMETRAL	AVENIDA HEBE CAMARGO, 299	(11)37423573 (11)37429505	PARAISÓPOLIS	5664015	12514
EMEF PROF. ALIPIO CORREA NETO	AV. JOÃO CAIAFFA, 140	(11)58450121	JD. TABOÃO	5742100	6882
EMEF PROF. OLAVO PEZZOTTI	R. FRADIQUE COUTINHO, 2200	(11)30340286 (11)30329908	VL. MADALENA	5416002	6943
EMEF PROF. PAULO FREIRE	R. MELCHIOR GIOLA, 296	(11)35014190 (11)35014061	PARAISOPOLIS	5664000	9055
EMEF PROF. ROBERTO MANGE	R. JOSÉ CERQUEIRA BASTOS, 46	(11)37826700 (11)37818464	JD. ESTHER	5373090	6874
EMEF PROFA. EDA TEREZINHA CHICA MEDEIROS	R. ENGENHEIRO HUGO TAKAHASHI, 333	(11)37820714 (11)37816437	CHB. EDUCANDÁRIO	5567120	6883
EMEF PROFA. ILEUSA CAETANO DA SILVA	R. D, 10	(11)37829767 (11)37829770	JD. EDUCANDÁRIO	5564100	9196

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
EMEF PROFA. MARIA ALICE BORGES GHION	R. CACHOEIRA PORAQUE, 575	(11)37828909	COHAB RAPOSO TAVARES	5574450	6884
EMEF PROFA. MARIA ANTONIETA D'ALKIMIN BASTO	R. CASA DO ATOR, 207	(11)38464931	VL.OLÍMPIA	4546001	6942
EMEF PROFESSOR JOÃO LEONARDO DA SILVA	R. JOAQUIM GUIMARÃES, 697	(11)37823682 (11)37823686	PQ. IPE	5574010	12244
EMEF SOLANO TRINDADE	R. GABRIEL DE CARVALHO, 60	(11)37824889 (11)37811914	JD. BOA VISTA	5583080	6870
EMEF TARSILA DO AMARAL	RUA NATAL PIGASSI, 787	(11)37510223	JD. CELESTE	5527000	6866
EMEF TEÓFILO BENEDITO OTTONI	R. INACIO CERVANTES, 490	(11)37828893 (11)37829759	PQ. IPÊ	5572000	6879
EMEF TTE. ALÍPIO ANDRADA SERPA	R. NICOLAU COPÉRNICO, 165	(11)37824068 (11)37829746	JD. BATAGLIA	5546110	6867
EMEF VIANNA MOOG	R. FRANCISCO LEITE ESQUERDO, 310	(11)37511620 (11)37515579	JD. JAQUELINE	5528040	6881
EMEI ALUISIO DE ALMEIDA	R. JOSÉ XAVIER GUIMARÃES, 12	(11)37825295 (11)37829752	JD. CLAUDIA	5545080	6540
EMEI ANTONIO BENTO	R. JOÃO BATISTA DE SOUZA FILHO, 405	(11)37217397	JD. PREVIDÊNCIA	5515040	6537
EMEI CAROLINA MARIA DE JESUS	R. DOMINGOS DE ABREU, 458	(11)37120775	VL. DALVA	5387070	6545
EMEI CEL. JOÃO NEGRÃO	R. FRANCISCO LEITE ESQUERDO, 30	(11)37510224	JD. CELESTE	5528040	6539
EMEI CTE. MORENO	R. MARCOLINO VAZ FIGUEIRA, 381	(11)37829755	JD. GUARAU	5549130	9034
EMEI DEP. GILBERTO CHAVES	R. SARA NEWTON, 100	(11)37824787	JD. BOA VISTA	5583030	6544
EMEI DES. DALMO DO VALLE NOGUEIRA	R. ABRAÃO KALIL RESEK, 45	(11)37425646	VL. SONIA	5625050	6538
EMEI EDUCADORA NIDA MALDI CORAZZA	R. PROFA. ABIGAIL ALVES PIRES, 76	(11)37685495 (11)37636982	RIO PEQUENO	5381000	6542
EMEI EMIR MACEDO NOGUEIRA	PÇA. GAL. ARARIPE DE FARIA, 405	(11)37267849 (11)37261963	VL. GOMES	5590020	6536
EMEI FERNANDO PESSOA	R. BARTOLOMEO BON, 105	(11)37510256	JD. DRACENA	5528200	6546
EMEI MONTE CASTELO	PÇA. MONTE CASTELO, 49	(11)38197850	BUTANTÃ	5505050	6535
EMEI OSCAR PEDROSO HORTA	R. PAULO MARANHÃO, 36	(11)37828905	JD. D'ABRIL	5398130	6548
EMEI PE. MAURO BAPTISTA	R. CATARINENSES, 20	(11)35013252	VL. ANDRADE	5728050	9631
EMEI PEDROSO DE MORAES	AV. PEDROSO DE MORAES, 100	(11)30317010 (11)30327689	PINHEIROS	5420000	6607
EMEI PERIMETRAL I	RUA DA INDEPENDÊNCIA, 701	(11)35012726 (11)35012595	PARAISÓPOLIS	5664015	13181
EMEI PERO NETO	R. PAULO BOURROUL, 100	(11)37582048	JD. REAL PARQUE	5686050	6547

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
EMEI PROF JORGE ADILSON CANDIDO	RUA SANTA EUFRÁSIA, S/N	(11)37511495	FERREIRA	5524010	13310
EMEI PROF. ANTONIO BRANCO LEFEVRE	R. DR. OVIDIO PIRES DE CAMPOS, 342	(11)30633543 (11)30632986	CERQUEIRA CESAR	5403010	6608
EMEI PROF. ANTONIO CARLOS PACHECO E SILVA	AV. JOÃO CAIAFFA, 90	(11)58448902 (11)58425113	JD. TABOÃO	5742100	6534
EMEI PROF. BENEDICTO CASTRUCCI	R. CACHOEIRA PORAQUÊ, S/N	(11)37820084 (11)37814833	COHAB RAP. TAVARES	5574450	8687
EMEI PROF. CAMILLO ASCHAR	R. JOSE PORFIRIO DE SOUZA, 495	(11)37824835 (11)37813780	JD. RAPOSO TAVARES	5563090	9035
EMEI PROF. RONALDO PORTO MACEDO	R. DR. FRANCISCO PATI, 345	(11)37142618	VL.SÃO FRANCISCO	5352090	6543
EMEI PROFA. CAROLINA RIBEIRO	R. MAJ. WALTER CARLSON, 879	(11)37821248 (11)37829748	JD. SÃO JORGE	5567050	6541
EMEI PROFA. CLYCIE MENDES CARNEIRO	R. JOAQUINA DA LAPA, 210	(11)37828891 (11)37814142	JD. ESTHER YOLANDA	5374070	6550
EMEI PROFA. ISABEL COLOMBO	R. PE. ANTONIO JOSÉ DOS SANTOS, 1511	(11)55063713 (11)55067220	CID. MONÇÕES	4563004	6612
EMEI PROFA. MARIA APARECIDA VITA PIANTE	R. JOÃO FRANCISCO DE MELLO, S/N	(11)37316049	VL. NOVA ALBA	5358110	9036
EMEI PROFA. MARIA JOSÉ GALVÃO DE FRANÇA PINTO	R. INÁCIO CERVANTES, 480	(11)37828903	PQ. YPÊ	5572000	6549
EMEI PROFA. MARIAZINHA REZENDE FUSARI	R. EUDORO LINCOLN BERLINK, 118	(11)37827064	JD. ARPOADOR	5565200	9638
EMEI PROFA. ZILDA DE FRANCESCHI	R. PURPURINA, 290	(11)38197843	VL. MADALENA	5435030	6609
EMEI RIO PEQUENO	AV. BENEDITO DE LIMA, 407	(11)37662170	VILA ANTONIO	5376020	11081
EMEI ROBERTO BURLE MARX	R. IRAPARÁ, 150	(11)37421007	PARAÍSO DO MORUMBI	5706300	11629
EMEI TIDE SETUBAL	R. COJUBA, 97	(11)30784891	ITAIM BIBI	4533040	6606

DIRETORIA REGIONAL DE EDUCACAO SANTO AMARO (LOTE 13: SA)

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
CEI (SETOR 1604) - INAUGURAÇÃO	RUA DOMINGAS GALLETERI BLORRA X RUA SÃO CANUTO				
CEI (SETOR 2203) - INAUGURAÇÃO	RUA BOA VISTA				
CEI (SETOR 2204) - INAUGURAÇÃO	RUA BASTOS TIGRE				
CEI (SETOR 2205) - INAUGURAÇÃO	RUA MARTA BRUNET				
CEI (SETOR 5802) - INAUGURAÇÃO	RUA MONSENHOR JOSÉ MARIONI				
CEI MUN. ANGELA MARIA FERNANDES	R. CB. ALFREDO CLEMENTE, 200	(11)56211749	VL. CLARA	4413070	7674
CEI MUN. BALNEÁRIO MAR PAULISTA	R. MATSUICHI WADA, S/N	(11)56155000 (11)56154243	PEDREIRA	4463060	9563
CEI MUN. DEP. JOSÉ SALVADOR JULIANELLI	R. BARÃO DE JACEGUAI, 201	(11)55314921	CAMPO BELO	4606000	9750
CEI MUN. DOMINGOS RUFINO DE SOUZA - VL. MIRA	R. NAVARRA, 260	(11)55643971 (11)55632821	VL. STA. CATARINA	4374020	7671
CEI MUN. HELENA IRACY JUNQUEIRA	R. EUDORA, 56	(11)55880087	VL. DO ENCONTRO	4324240	7676
CEI MUN. JD. LUSO	R. OLDEGARD OLSEN SAPUCAIA, 275	(11)56218005 (11)56258333	JD. LUSO	4421000	7438
CEI MUN. O PEQUENO SEAREIRO	R. VICTOR EUGÊNIO DO SACRAMENTO, 328	(11)50152998	JD ORIENTAL	4348020	11704
CEI MUN. ONADYR MARCONDES	R. ISAIAS, 85	(11)56211595	JD. MARIA LUIZA	4434030	7436
CEI MUN. PALMIRA DOS SANTOS ABRANTE	R. FRANCISCO DE ALVARENGA, 451	(11)56217953	JD. MIRIAM	4417260	7675
CEI MUN. PROFA. MARIA DO CARMO PAZOS FERNANDEZ - MADU	R. JOSÉ DA FONSECA NADAES, 400	(11)56117294 (11)56154965	JD. SABARÁ	4446125	7432
CEI MUN. PROFA. MARIA MARGARIDA RODRIGUES DE OLIVEIRA - GUIDA	R. DOMÊNICO PALMA, 401	(11)55623781 (11)56771115	JD. CUPECÊ	4652234	7435
CEI MUN. VER. RAUL TABAJARA VIDIGAL LEITÃO	R. JOSÉ ESTEVÃO DE MAGALHÃES, 356	(11)55624884	VL. CAMPESTRE	4332050	7668
CEI MUN. VER. RUBENS GRANJA	R. STA. CRUZ DO RIO PARDO, 252	(11)56210756 (11)56214569	AMERICANOPOLIS	4411120	7437
CEI MUN. VL. ERNESTINA	R. PROF. GUILHERME BELFORT SABINO, 915	(11)56316531 (11)56340888	JD. CAMPO GRANDE	4678001	7431
CEI MUN. VL. IMPÉRIO	R. CARAXUÉS, 27	(11)55625896	CIDADE ADEMAR	4405170	7439
CEI MUN. VL. MISSIONÁRIA	R. PIETRO MONGINI, S/N	(11)56111194	VL. MISSIONÁRIA	4430040	7440
CEMEI (SETOR 5805) - INAUGURAÇÃO	RUA DAVID PEREZ				
CEU CEI MUN. ALVARENGA	ESTR. DO ALVARENGA, 3752	(11)56722551 (11)56722557	BALN. SAO FRANCISCO	4474340	9859
CEU CEI MUN. CAMINHO DO MAR	AV. ARMANDO DE ARRUDA PEREIRA, 5241	(11)56246457 (11)33965563	JD LURDES	4325001	11839

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
CEU CIDADE ADEMAR (CEI, EMEF, EMEF, GESTÃO) - INAUGURAÇÃO	CIDADE ADEMAR, 2204				
CEU EMEF PROF. PAULO GONÇALO DOS SANTOS	ESTR. DO ALVARENGA, 3752	(11)56722520 (11)56722559 (11)56722522	PEDREIRA	4474370	9861
CEU EMEI ALVARENGA	ESTR. DO ALVARENGA, 3752	(11)56722513 (11)56722515	BALN. SÃO FRANCISCO	4476050	9860
CEU EMEI CAMINHO DO MAR	AV. ARMANDO DE ARRUDA PEREIRA, 5241	(11)33965574	JABAQUARA	4352001	11841
EMEBS ANNE SULLIVAN	R. RODRIGUES PAES, 512	(11)51819456 (11)51824492	CHÁC. STO. ANTONIO	4717020	6621
EMEF (SETOR 5805) - INAUGURAÇÃO	RUA DAVID PEREZ				
EMEF ALF. TIRADENTES	R. SALVADOR RODRIGUES NEGRÃO, 602	(11)55663331 (11)56784816	JD. ALTO CONGONHAS	4401160	6951
EMEF ALM. ARY PARREIRAS	R. IPAOBI, 142	(11)50311666 (11)50310803	CIDADE LEONOR	4351050	7176
EMEF ALM. SYLVIO HECK	R. PEDRO NOGUEIRA DE PAZES, 199	(11)56110316 (11)56123503	JD. ITAPUARA	4433010	6960
EMEF ANTENOR NASCENTES	R. ANTONIO FERNANDES DE OLIVEIRA, 112	(11)56112810 (11)56124075	JD. UBIRAJARA	4458050	6947
EMEF ARMANDO ARRUDA PEREIRA	R. CEL. LUIZ DE FARIA E SOUZA, 12	(11)55880005	VL. DO ENCONTRO	4323010	7178
EMEF BERNARDO O'HIGGINS	R. PALACETE DAS ÁGUIAS, 585	(11)50318879 (11)50313215	VL. ALEXANDRINA	4635022	9747
EMEF CACILDA BECKER	AV. ENG. ARMANDO DE ARRUDA PEREIRA, 2013	(11)55884364 (11)50217888	JABAQUARA	4309011	7179
EMEF CARLOS AUGUSTO DE QUEIROS ROCHA	AV. SANTO AFONSO, 775	(11)56221181 (11)56252666	AMERICANÓPOLIS	4426000	6963
EMEF CARLOS DE ANDRADE RIZZINI	R. OMAR CARDOSO, 99	(11)56870178	STO. AMARO	4747050	6959
EMEF CDE. PEREIRA CARNEIRO	AV. JOÃO PEIXOTO VIEGAS, 441	(11)56319575 (11)56310733	JD. CONSÓRCIO	4437000	6952
EMEF DEP. JOÃO SUSSUMU HIRATA	ESTR. DO ALVARENGA, 2113	(11)56118687 (11)56155444	JD. ÓFELIA	4467000	6949
EMEF DES. JOAQUIM CANDIDO AZEVEDO MARQUES	R. DA PAZ, 1359	(11)51833128 (11)51833222	CHÁC. STO. ANTONIO	4713001	6957
EMEF DES. MANOEL CARLOS FIGUEIREDO FERRAZ	R. PROF. CORREA BRITO, 355	(11)56118940	JD. ITAPUARA	4468055	6948
EMEF DNA. CHIQUINHA RODRIGUES	R. PASCAL, 1028	(11)50448830 (11)55317257	CAMPO BELO	4616003	9749
EMEF DR. ANTONIO CARLOS DE ABREU SODRÉ	R. JUARI, 835	(11)56114815	VL. ARRIETE	4446160	6946

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
EMEF DR. HABIB CARLOS KIRILLOS	R. RIO GRANDE DO NORTE, 299	(11)56213511 (11)56214087	AMERICANOPÓLIS	4412090	6953
EMEF ELZA MAIA COSTA FREIRE	R. DO ESPIGÃO, 195	(11)55655928	CIDADE ADEMAR	4405190	6964
EMEF JOÃO GUALBERTO DO AMARAL CARVALHO	R. JOÃO FRANCO OLIVEIRA, 150	(11)56311671 (11)56316929	VL. ERNESTINA	4678100	6945
EMEF MARINA VIEIRA DE CARVALHO MESQUITA	R. NESTOR DE CASTRO, 253	(11)55631971 (11)56773498	CIDADE DOMITILA	4387270	7177
EMEF MIN. CALÓGERAS	R. ALSÁCIA, 59	(11)50342439	JD. AEROPORTO	4630010	9748
EMEF PE. ALDO DA TOFORI - VL.GUACURI	R. MIGUEL FLETA, 167	(11)56736117 (11)56733430	PQ DOROTEIA	4474240	9755
EMEF PRESTES MAIA	R. ENG. JOÃO LANG, 100	(11)56128553	VL. JOANIZA	4439070	8754
EMEF PROF. ANTONIO SAMPAIO DORIA	PÇA. TITO PACHECO, 07	(11)56215086 (11)56213513	JD. MIRIAM	4419140	6954
EMEF PROF. JOÃO SOUZA FERRAZ	R. RAFAEL CORREIA SAMPAIO, 291	(11)56114691	JD. PALMARES	4457100	6961
EMEF PROF. LAERTE RAMOS DE CARVALHO	R. BEIJUI, 296	(11)56314648	VL. IZA	4689000	6944
EMEF PROF. MÁRIO SCHENBERG	R. PAPA GREGÓRIO MAGNO, 133	(11)56115719 (11)56155353	PEDREIRA	4430130	6962
EMEF PROF. NELSON PIMENTEL QUEIROZ	AV. LEONARDO DA VINCI, 1371	(11)50175888 (11)50175888	VL. GUARANI	4313001	7180
EMEF PROFA ANA MARIA ALVES BENETTI	RUA CRUZ DAS ALMAS, 74	(11)50111220 (11)50111916	VILA CAMPESTRE	4330060	12602
EMEF PROFª MARIA LUCIA DOS SANTOS	R. ESTAMPA ESPORTIVA, 55	(11)56226079 (11)56225684	VL. IMPRENSA	4429060	12380
EMEF PROFA. AMELIA RODRIGUES DE OLIVEIRA	R. DOS BOROS, S/N	(11)56728962	VILA GUACURI	4475230	12502
EMEF PROFA. ISABEL VIEIRA FERREIRA	R. DAS ORQUÍDEAS, 130	(11)56123509 (11)56155222	PQ .PRIMAVERA	4467245	6950
EMEF PROFA. LILIANE VERZINI SILVA	R. FRANCESCO MARIA MELANI, S/N	(11)56256431	CID. JÚLIA	4421180	9464
EMEF PROFº JOSÉ REZENDE	AV. ARMANDO DE ARRUDA PEREIRA, 5241	(11)33965579 (11)33965583	JD LOURDES	4325001	11840
EMEF SETE PRAIAS	ESTRADA DO ALVARENGA, 5095	(11)954131035	BAL. SÃO FRANCISCO	4474340	14178
EMEFM PROF. LINNEU PRESTES	AV. ADOLFO PINHEIRO, 511	(11)55484007 (11)55233444	STO. AMARO	4733100	6958
EMEI (SETOR 2205 II) - INAUGURAÇÃO	AVENIDA ANGELO CRISTIANINI				
EMEI (SETOR 2205) - INAUGURAÇÃO	RUA MARTA BRUNET				
EMEI (SETOR 5803) - INAUGURAÇÃO	RUA DOS ABIQUARAS				

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
EMEI ALM. SYLVIO M. FIGUEREDO	R. SALVADOR RODRIGUES NEGRÃO, 604	(11)55655934 (11)56773497	VL. JOANIZA	4401160	6622
EMEI ANHANGUERA	R. SGTO. JOSÉ MARTINS DIAS, S/N	(11)56860631 (11)55234545	JD. TAQUARAL	4675040	6614
EMEI ARTHUR BAPTISTA DA LUZ - JD. INGAI	R. CUNHA MENDES, 90	(11)56127317	JD. ITAPUARA	4467110	9192
EMEI AYRTON SENNA DA SILVA	R. SEBASTIÃO AFONSO, 371	(11)56215931 (11)56252444	JD. MIRIAM	4417100	8646
EMEI BORBA GATO	R. PAULO EIRÓ, 567	(11)56876086 (11)56875239	STO. AMARO	4752010	6613
EMEI CASIMIRO DE ABREU	R. DAS ROLINHAS, 207	(11)55881933 (11)55885119	AMERICANÓPOLIS	4323070	6832
EMEI CIDADE ADEMAR II	RUA ENGENHEIRO JOÃO LANG, 278	(11)56123601 (11)56123601	JD. MARTINI	4439070	12605
EMEI CIDADE ADEMAR III	AV. YERVANT KISSAJIKIAN, 2861	(11)56247425	CIDADE ADEMAR	4428010	12621
EMEI CORA CORALINA	YERVANT KISSAJIKIAN, 1040	(11)970805402 (11)970805402	VILA CONTÂNCIA	4657001	6618
EMEI CRUZ E SOUSA	R. HENRIQUE DA COSTA, 348	(11)55655927 (11)56710221	JD. ITACOLOMI	4386000	6838
EMEI DNA. LEONOR MENDES DE BARROS	PÇA. JOSÉ LUZ, 108	(11)55884629	CIDADE VARGAS	4320010	6833
EMEI DR. JOÃO DE DEUS BUENO DOS REIS	R. FRANCISCO RAMOS, 32	(11)56311222 (11)56315179	JD. CONSÓRCIO	4437060	6617
EMEI FRANCISCO MANUEL DA SILVA	PÇA. PROF. HÉLIO GOMES, 74	(11)56312565	CAMPO GRANDE	4693210	6615
EMEI GELOIRA DE CAMPOS	R. LAPLACE, 421	(11)50445768	BROOKLIN NOVO	4622000	9751
EMEI JARDIM AMERICANÓPOLIS	AV. YERVANT KISSAJIKIAN, 2292	(11)56258275	VILA JOANIZA	4428000	13470
EMEI JARDIM APURÁ	RIA CAMILO ANGLERIA, 314	(11)55600260	JARDIM BANDEIRANTES	4470310	13956
EMEI JARDIM MARIA LUIZA	LUIGI ARDITI, S/N		JARDIM MARIA LUIZA	4434090	13395
EMEI LAUDO FERREIRA DE CAMARGO	R. SGT. THOMAS DE MEDEIROS, 23	(11)50111810	JABAQUARA	4345040	6835
EMEI MACHADO DE ASSIS	RUA TENENTE AMERICO MORETTI, 1189	(11)55639045 (11)56773514	VL. STA. CATARINA	4372060	6831
EMEI NEUSA MARIA ROSSI	R. LUCRÉCIA MACIEL, 40	(11)50170571	VL. GUARANI	4314130	6834
EMEI PEDREIRA I	R. CORONEL ANTÔNIO INOJOSA, 770	(11)56114106 (11)56114685	PEDREIRA	4462105	13350
EMEI PROF. ALEXANDRE CORREIA	PÇA. TITO PACHECO, 09	(11)56213505 (11)56210516	JD. MIRIAM	4419140	6619
EMEI PROF. CELSO FERREIRA DA SILVA	RUA PIETRO MONGINI, 15	(11)56119506	VL. MISSIONÁRIA	4430040	6616

NOME UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	BAIRRO	CEP	CÓDIGO UNIDADE
EMEI PROFA. DORINA NOWILL	RUA PÚBLIO PIMENTEL, 500	(11)56239837	AMERICANÓPOLIS	4408000	12604
EMEI PROFA. LOURDES HEREDIA MELLO	PÇA. WHITAKER PENTEADO, 264	(11)22753958	VL. GUARANI	4307050	6836
EMEI PROFESSORA ROSA MARIA DÔGO DE RESENDE	ESTRADA DO ALVARENGA, 3752	(11)56118914 (11)56119064 (11)56119064	BALN. S. FRACISCO	4474340	12967
EMEI RAUL JOVIANO DO AMARAL	R.VALENTINO FIORAVANTE, 128	(11)56740025	JD .RUBILENE	4475380	6623
EMEI TRAVESSA DOS SONHOS	RUA ÂNGELO DEDIVITIS, 75	(11)956701900	AMERICANÓPOLIS	4410060	14435
EMEI VANDA COELHO DE MORAES	R. GUADALQUIR, 9	(11)56122561	JD. UBIRAJARA	4458100	6620
EMEI VILA SANTA CATARINA	RUA ALBERTO SAMPAIO, 515		VILA SANTA CATARINA	4373090	13555
EMEI VIRGÍLIO TÁVORA	R. JOSÉ MAURO MENDONÇA, 93	(11)56730461	JD. STA. LÚCIA	4475492	8618

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XXI - Termo de vistoria

Atesto, para os devidos fins, que a empresa PREENCHER COM O NOME DA EMPRESA, inscrita no CNPJ PREENCHER Nº DO CNPJ, por intermédio do representante legal PREENCHER COM O NOME DO REPRESENTANTE LEGAL, portador do RG n.º PREENCHER O Nº DO RG, vistoriou as instalações da cozinha e despensa (nome da unidade escolar), nesta data.

São Paulo, _____

_____

X (assinatura e identificação do diretor da unidade escolar

Anexo XXII - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

Avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA na execução do contrato de prestação de serviços

1. Serão avaliados, diariamente pela Direção da unidade escolar e a cada visita do Nutricionista Supervisor, os critérios a seguir. Quando a resposta do critério avaliado for negativa, será considerada uma "não conformidade" e acarretará na aplicação de pontos, que serão somados diariamente, por unidade escolar.

Tabela 1 – Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

ENUNCIADO	DESCRIÇÃO	PONTOS	TOLERÂNCIA
RECEITA	• Preparo inadequado ou em desacordo com receituário/orientação do fabricante	**8**	1
VALIDADE E QUALIDADE	• Alimentos servidos com prazo de validade vencido ou qualidade inadequada	**14**	1
DEIXOU DE SERVIR 1 ITEM DO CARDÁPIO	• Deixou de servir 1 item previsto no cardápio estabelecido para cada tipo de alimentação	**12**	1
DEIXOU DE SERVIR 2 ITENS DO CARDÁPIO	• Deixou de servir 2 ou mais itens previstos no cardápio estabelecido para cada tipo de alimentação	**14**	1
DEIXOU DE SERVIR 1 ITEM DO CARDÁPIO DIETA ESPECIAL	• Deixou de servir 1 item previsto no cardápio de dieta especial estabelecido para cada tipo de alimentação	**12**	1
DEIXOU DE SERVIR 2 ITENS DO CARDÁPIO DIETA ESPECIAL	• Deixou de servir 2 itens previstos no cardápio de dieta especial estabelecido para cada tipo de alimentação	**14**	1
APRESENTAÇÃO	• Não utilizou utensílios de mesa/sobremesa adequados para oferta dos alimentos Alimento servido em temperatura inadequada para consumo • Apresentação inadequada em relação à consistência, corte dos alimentos, disposição dos alimentos no prato, entre outros, em desacordo com orientações da CODAE	**6**	1
PORCIONAMENTO	• Quantidade do alimento servido em desacordo com o estabelecido	**10**	1
CARDÁPIO (DIETA ESPECIAL)	• Não cumpriu o cardápio estabelecido para dieta especial	**5**	2
CARDÁPIO	• Não cumpriu o cardápio estabelecido	**5**	2

2. A Contratada deverá acompanhar diariamente as ocorrências de não conformidade, por meio de sistema, disponibilizado pela Contratante. A

contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade em até **3 dias úteis** após a notificação das ocorrências, que será avaliada pela fiscalização em até **5 dias úteis** após o registro da justificativa e poderá ser aceita, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da Contratada.

3. Dirimidas as eventuais dúvidas, o fiscal do contrato formalizará o fator de pontuação da qualidade aferida, que será computado na medição final do serviço para fins de faturamento.
4. A soma dos pontos diários, após avaliação da fiscalização de contrarrazão apresentada pela Contratada, quando houver, ensejará o desconto no valor faturado para a unidade escolar no(s) dia(s) das respectivas ocorrências, de acordo com a seguinte tabela:

Tabela 2 – Faixa de pontuação e desconto no faturamento do dia da unidade escolar (IMR)

Faixa de pontuação apurada no IMR		Desconto no faturamento do dia
Inicial	Final	
5	10	1,0%
11	20	2,0%
21	30	3,0%
31	40	4,0%
41	50	5,0%
51	60	6,0%
61	70	7,0%
71	80	8,0%
>81		9,0%

5. A coluna “Tolerância” (tabela 1) apresenta a pontuação de cada item aferido pelo IMR, com a especificação de quantas reincidências de não conformidade na avaliação de cada critério serão admitidas no mês, antes de gerarem uma sanção.
6. As sanções decorrentes da reincidência das ocorrências relacionadas ao IMR serão aplicadas com base no faturamento mensal da unidade escolar onde as não conformidades ocorreram, com percentuais variáveis, de acordo com a gravidade do fato gerador, descritas na **Cláusula Décima** do **Anexo VII – Minuta do Contrato**. Cabe atentar que a sanção será aplicada cumulativamente ao IMR, quando for o caso.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XXIII - Procedimento para medição do desperdício

OBJETIVOS

O objetivo deste procedimento é orientar como deve ser realizada a pesagem das **sobras** de alimentos da alimentação escolar, em todos os dias em que houver fornecimento dos seguintes tipos de refeições:

- CEI - Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e refeição da tarde
- EMEI/ EMEF/ CIEJA/ EMEBS/ EMEFM – Refeição principal, Lanche 4h, Lanche 5h e Lanche período integral (LPI)

A **sobra** corresponde ao alimento produzido e não distribuído, isto é, que ficou no recipiente e não poderá ser reaproveitado.

ABRANGÊNCIA

Este procedimento deve ser utilizado pela equipe da Contratada pela SME para prestar o serviço de fornecimento da alimentação escolar.

A responsabilidade pela medição diária será a Cozinheira ou auxiliar de cozinha

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

- Balança aferida com a regularidade indicada pelo fabricante
- Caneta e planilha de registro da pesagem das sobras.

PROCEDIMENTO

1. O PROCEDIMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL NA COZINHA DA UNIDADE ESCOLAR.
2. A medição diária das sobras é obrigatória.

Responsável: Nutricionista RT da Contratada:

3. providenciar a distribuição do formulário para anotação da medição das sobras em cada unidade escolar atendida, de acordo com o modelo apresentado neste instrumento;
4. orientar as cozinheiras para o correto preenchimento do formulário;
5. fiscalizar se o formulário está sendo preenchido; e,
6. registrar os dados das pesagens no sistema disponibilizado pela SME para a medição do desperdício, seguindo as instruções do Manual Operacional. O registro no sistema poderá ser feito a qualquer tempo (diariamente, semanalmente,

mensalmente), desde que, até o quinto dia útil de cada mês, os dados do mês anterior estejam integralmente registrados no sistema.

Responsável: Cozinheira escolar:

7. A cozinheira escolar da Contratada deverá realizar, diariamente e quantas vezes for necessária, a **pesagem do alimento preparado**, dos recipientes utilizados e das sobras, usando uma balança mecânica[2], seguindo os seguintes passos:
   - 7.1. Garantir que a balança está nivelada e que foi tarada, isto é, zerada
   - 7.2. Preencher as informações na planilha de registro da pesagem das sobras de alimento – responsável pela pesagem, data e hora da pesagem e tipo de refeição;
   - 7.3. Pesar os utensílios em que serão preparados os alimentos;
   - 7.4. Preencher as informações na planilha de registro da pesagem das sobras de alimento – tipo e peso dos recipientes;
   - 7.5. Preparar os alimentos;
   - 7.6. Ao término do preparo, pesar os recipientes com o alimento preparado;
   - 7.7. Preencher as informações na planilha de registro da pesagem das sobras de alimento – tipo de alimento e peso dos recipientes com o alimento preparado;
   - 7.8. Proceder a distribuição dos alimentos como habitual;
   - 7.9. Finalizada a distribuição dos alimentos, pesar novamente os recipientes com as sobras de alimentos;
   - 7.10. Preencher as informações na planilha de registro da pesagem das sobras de alimento – peso dos recipientes com as sobras de alimentos.

MODELO DE FORMULÁRIO PARA ANOTAÇÃO DA PESAGEM

A seguir está apresentado o modelo de formulário que deverá ser disponibilizado nas cozinhas para anotação das pesagens realizadas, que deverão ser inseridas no sistema pela Nutricionista RT da Contratada.

[2] A balança utilizada deve possuir os requisitos da especificação técnica constante no termo de referência.

Contratada _____

Código Unidade escolar _____

Nome da Unidade Escolar _____

DRE _____

Mês de Referência _____

Responsável pela pesagem	Dia	Horário	Tipo de Refeição	Tipo de recipiente	Peso do recipiente (kg)	Tipo de Alimento	Peso do alimento preparado (kg)	Peso da sobra (kg)

Anexo XXIV - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública

Razão social			
Endereço da sede			
Cidade:		Estado:	
CNPJ:			
Representante Legal:			
Cargo	[Incluir referência a instrumento de mandato, se houver]		
CPF		RG:	

Declaramos que a empresa em referência possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e Administração Pública:

Contratante	CNPJ	Nº/ano do contrato	Data período vigência		Valoranual (R$)
			Início	Término	
Valor total anual					

São Paulo, _____

_____

X Nome [identificação do representante legal/procurador do licitante]

r

Observações:

g) Apresentar a declaração original.
h) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
i) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.

Anexo XXV - Boas Práticas ambientais

I. USO RACIONAL DA ÁGUA:

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que seus empregados deverão atuar como facilitadores das mudanças de comportamento

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

d) Treinar e orientar sistematicamente os empregados contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.

e) Orientar os empregados para quem nunca venham a:

f) Manter a torneira aberta sem empregado no ponto de uso;

g) Manter a torneira aberta ao interromper o serviço;

h) Manter a torneira aberta durante todo o processo de lavagem das hortaliças;

i) Manter a torneira aberta durante operações simultâneas de lavar e descascar hortaliças, mantendo-a aberta enquanto somente descasca;

j) Desperdiçar água ao limpar o interior de utensílios e suas crostas, enchendo-os completamente.

k) Adotar procedimentos corretos de uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização dos ambientes, utensílios, empregados e alimentos, tais como:

l) Desfolhar as hortaliças e retirar suas partes estragadas, sempre com a torneira fechada, ou iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

m) Utilizar esponja não abrasiva para remover a crosta dos utensílios, jogando-as no lixo;

n) Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;

o) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

p) Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato com as hortaliças e frutas, diminuindo o desperdício.

II. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA:

a) Realizar a aquisição de equipamentos consumidores de energia de modo que apresentem o melhor desempenho quanto à eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

b) Verificar, quando possível, na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
c) Seguir, ao realizar instalação (elétrica, gás, etc.) nas dependências da unidade educacional, as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, e os padrões estabelecidos para seu adequado funcionamento;
d) Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo, podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
f) Verificar o local da instalação do fogão para que correntes de ar não apaguem as chamas;
g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
i) Comunicar ao responsável, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
j) Sugerir à unidade educacional, medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
k) Realizar inspeções e, se for o caso, manutenções periódicas, nos seus aparelhos elétricos, extensões etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia;
m) Desenvolver junto a seus empregados, programas de uso racional de energia.

III. COLETA DE RESÍDUOS

a) A Contratada deverá acondicionar os resíduos em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, construídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado,

revestidos com sacos plásticos resistentes, que devem ser retirados sempre que atingirem 2/3 de sua capacidade.

b) Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos locais de manipulação de alimentos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

c) Próximo às pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar disponíveis lixeiras com tampa, com sistema de abertura sem contato manual, para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.

d) O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta. Os recipientes para acondicionamento dos resíduos devem ser mantidos em condições adequadas de higiene.

e) Os resíduos devem ser recolhidos diariamente, quantas vezes forem necessárias, encaminhando-os até a saída da cozinha, de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;

f) Armazenar adequadamente o resíduo de óleo utilizado na fritura, em recipiente plástico higienizado e com tampa. O descarte deverá ser realizado em pontos de coleta próprios para essa finalidade;

g) Contribuir para a minimização da geração de resíduos, realizando a separação, acondicionamento e destino correto do reciclável e orgânico nas áreas internas, caso haja programa de coleta seletiva instituído pela unidade educacional;

h) Colaborar em operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico indicadas pela Contratante, a seu critério, separando resíduos orgânicos alimentares e encaminhando-os para as referidas operações, de modo a evitar seu descarte em aterros sanitários.

IV. Uso de Produtos Biodegradáveis

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

Anexo XXVI - Diretrizes para a elaboração de cardápios

A elaboração dos cardápios mensais para os alunos da rede da Contratante seguirá as diretrizes legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e deverão considerar os seguintes fatores:

a) O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja, o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macro e micronutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na unidade educacional, e com o número e tipo de alimentação fornecida.

b) Aceitabilidade dos alimentos, de acordo com os parâmetros preconizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, correspondente a 85% (oitenta e cinco por cento) ou 90% (noventa por cento), dependendo da metodologia empregada, ou por parâmetros determinados pela Contratante, desde que não sejam inferiores à porcentagem ora citada.

c) Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida.

d) Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir no combate aos principais distúrbios nutricionais prevalentes no país.

e) Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e a interação e biodisponibilidade entre os nutrientes.

f) Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade educacional, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação.

g) Necessidades alimentares e/ ou nutricionais especiais (tais como**:** alergia à proteína do leite de vaca; diabetes etc.), que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustadas às necessidades requeridas, indicadas na lista de alimentos substitutos para adequação da dieta especial.

h) Recomendações da “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” (57ª Assembleia Mundial de Saúde, 22/05/04), a qual, entre outras, recomenda que seja limitado o consumo de açúcares livres; aumentado o consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais; limitado o consumo de gorduras e substituídas as gorduras saturadas por insaturadas.

i) Recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira” (MS 2014), “Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos” (MS 2019) e “Cadernos de Atenção Básica – Saúde da Criança – Aleitamento Materno e Alimentação Complementar” (2ª Edição) (MS 2015), ou outro que vier a substituí-los, que definemas diretrizes alimentares para orientação de escolhas de alimentos mais

saudáveis pela população brasileira.

j) Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação) n°1010, de 08/05/06.

k) Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30/03/06, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos.

l) Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

m) Lei Municipal n° 13.285, de 09/01/02, com a redação alterada pela Lei 14.846, de 08/10/2008 que, entre outras providências, cria o Programa de Prevenção ao Diabetes, Colesterol e à Anemia, na rede municipal de ensino (regulamentada pelo Decreto Municipal nº 43.237, de 22/05/03).

n) Lei Municipal n°13.205, de 08/11/01, que dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem alimentação diferenciada aos alunos com diabetes e Lei Federal nº 12.982, de 28/05/14, que dispõe sobre dietas especiais.

o) Compatibilidade entre o custo de cada tipo de alimentação e seu respectivo preço contratado.

p) Previsão das eventuais dificuldades relativas à logística de abastecimento.

q) Outros fatores que venham propiciar racionalidade e uniformidade de tratamento às unidades educacionais, poderão ser considerados na elaboração dos cardápios.

r) Resoluções CD/FNDE nº 06 de 08/05/20 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020e , que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e regulamentos correlatos.

Anexo XXVII - Procedimentos para o recebimento, armazenamento e controle de estoque

1) A Contratada deverá proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, integridade da embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.
2) Entregadores, fornecedores e seus empregados que precisarem entrar na cozinha, despensa e lactário, bem como outras pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção, deverão estar identificados e devidamente paramentados com avental e touca para proteger os cabelos. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de saúde específicos (ex. máscaras faciais). A execução de suas atividades deve ser realizada de forma a não colocar em risco a sanidade do local.
3) Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.
4) No recebimento, deverão ser observadas as características específicas de cada produto, com especial atenção à legislação vigente e orientações contidas no Manual de Boas Práticas. Os produtos de origem animal fornecidos deverão possuir na embalagem o carimbo de fiscalização emitido por órgão competente.
5) Os alimentos deverão ser transportados devidamente acondicionados e em condições adequadas de temperatura.
6) A Contratada deverá, sob orientação da Contratante, receber e armazenar os alimentos da agricultura familiar, adquiridos pela Contratante, de acordo com calendário previamente fixado e informado à Contratada; no caso de gêneros alimentícios suplementares, a Codae deverá estabelecer o procedimento para o armazenamento.
7) A Contratada deverá manter as áreas de armazenamento das unidades educacionais organizadas e em perfeitas condições de higiene, com especial atenção à legislação vigente e orientações contidas no Manual de Boas Práticas.
8) As datas de validades de todos os gêneros deverão ser rigorosamente controladas.
9) Na eventual necessidade de descarte de gêneros alimentícios suplementares da Agricultura Familiar, enviados pela Contratante, a Contratada deverá seguir os procedimentos estabelecidos pela Codae.
10) Os alimentos impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, destinados à devolução ou descarte deverão ser mantidos organizados e em local segregado, pelo menor tempo possível, no máximo dois dias úteis,

devidamente identificados e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Os produtos resfriados e congelados, mesmo quando identificados para descarte, deverão estar armazenados sob refrigeração.

11) Para os alimentos com embalagens abertas, pré-preparados, pré-misturados ou prontos para consumo, em descongelamento e destinados ao consumo de funcionários da empresa, a Contratada deverá observar o disposto na legislação vigente e orientações contidas no Manual de Boas Práticas. Os alimentos, insumos e produtos de higiene e limpeza deverão ser organizados de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, de acordo com Manual de Boas Práticas.

12) Realizar o controle de temperatura dos equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), em conformidade com o Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

Anexo XXVIII - Procedimentos de higienização

1) A Contratada deverá evitar qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao serviço nos ambientes destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos;
2) A Contratada deverá realizar a higienização dos utensílios de mesa e cozinha e dos equipamentos usados nas atividades do dia. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural e guardados protegidos. Na impossibilidade de secagem natural, a secagem dos utensílios poderá ser realizada com pano descartável sem uso anterior;
3) A higienização do balcão de distribuição de autosserviço (quando houver), deverá ser realizado pela Contratada, seguindo as orientações do fabricante;
4) A Contratada deverá realizar a higienização da cozinha, lactário e despensa, desinfetando pisos, paredes, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas, parte interna dos vitrôs e mobiliários;
5) A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade educacional, assim como a limpeza da parte externa dos vitrôs e telas milimétricas do lactário, da cozinha, despensa e de suas grades externa de proteção, bem como dos banheiros de uso dos colaboradores da Contratada, quando houver.
6) A Contratada deverá utilizar produtos de higienização e desinfecção regularizados junto ao Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.
7) Utilizar produtos de limpeza adequados para manter higienizadas as superfícies.
8) Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, entre outros, deverão ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local determinado pela unidade educacional.
9) Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras em local que não comprometa o controle higiênico sanitário do ambiente e alimentos. Se localizado em área externa, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico transparente.
10) <u>Não são permitidos</u>:
    a) materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra e palha de aço.
    b) o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos.
11) Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão. A lavagem dos panos de limpeza deverá ser feita de forma a não ocasionar risco de contaminação cruzada.

Anexo XXIX - Procedimentos para a elaboração, distribuição e manutenção do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, Receituário Padrão e outros materiais orientativos

A Contratada deverá seguir as seguintes orientações:

1) Utilizar o modelo de "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" proposto pela Contratante, conforme modelo disponibilizado (**Anexo XXXV –Manual de Boas Práticas**) atendendo às legislações vigentes.
2) Reproduzir, de acordo com as orientações da Contratante, para cada tipo de unidade educacional (CEI, EMEI, CEMEI, EMEF, EMEFM, EMEBS, CIEJA, EJA), qualquer tipo de material orientativo elaborado pela Contratante, necessário ao acompanhamento e controle do serviço.
3) Atualizar, sempre que necessário, o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, Receituário Padrão e qualquer outro material orientativo elaborado pela Contratada, conforme solicitação da Contratante ou necessidade da Contratada. Os materiais deverão ser revisados pela Contratante, sendo reproduzidos após autorização.
4) Auxiliar os nutricionistas da Contratante na elaboração do "**Receituário Padrão**", especialmente no que se refere ao fornecimento de matéria prima, mão de obra e execução. A Contratante deverá revisar o conteúdo antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros segmentos, que deverá ser providenciada pela Contratada.
5) O Receituário deverá conter:
   a) quantidade de cada ingrediente que compõe a preparação culinária, em medidas caseiras e/ ou unidades de medida (quilo e litro);
   b) modo de preparo;
   c) fotos da preparação;
   d) valor nutricional conforme parâmetros estabelecidos pelo FNDE;
   e) tabela de porcionamento por tipo de unidade e por faixa etária;
   f) impressão colorida em alta resolução e/ou ser disponibilizado através de um Tablet;
   g) outras informações pertinentes.

6) A Contratada deverá entregar o "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", o "Receituário Padrão" e qualquer outro material orientativo, elaborado pela Contratante e necessário à execução do serviço, para todas as unidades educacionais (1 cópia de cada) e Conselho de Alimentação Escolar (2 cópias de cada).Para os núcleos internos da Contratante (CODAE/

Núcleo Supervisão, Assessoria/Manifestação, Gestão de Terceirizadas)e Cogestores de Alimentação Escolar, os materiais deverão ser disponibilizados exclusivamente por via digital. A Contratada poderá disponibilizar estes materiais através de um Tablet em condições de uso para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantido na cozinha para quaisquer consultas que se fizerem necessárias, e que poderá ser retirado pela Contratada no final do contrato. Esse Tablet deverá ser de uso exclusivo para atividades relacionadas à prestação do serviço.

7) A Contratada deverá seguir os itens dispostos no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, no “Receituário Padrão” e em qualquer outro material orientativo, elaborado pela Contratante e necessário à execução do serviço.
8) Caberá às unidades educacionais a responsabilidade pela conservação dos materiais produzidos e mantê-los em local de fácil acesso para qualquer necessidade de consulta.
9) Ao final do contrato, todos os materiais produzidos (manuais, receituário e outros) deverão permanecer na unidade educacional sob a responsabilidade do diretor.

Anexo XXX - Procedimentos para a solicitação e suspensão de dietas especiais

1) O diretor da unidade deverá informar ao Núcleo de Dietas Especiais, da CODAE e por meio da DRE, a existência e continuidade das dietas especiais da seguinte forma:
   a) **Alunos que já possuem dieta especial autorizada** – Não haverá necessidade de encaminhar novo laudo, pois permanecerá a autorização do ano letivo anterior. Somente deverá ser encaminhado novo laudo à CODAE em caso de alteração da prescrição do profissional de saúde.
   b) **Novos Alunos** – Encaminhar o formulário de solicitação de atendimento da dieta especial e o laudo contendo o diagnóstico da doença e a orientação alimentar a ser seguida, por e-mail (smecodaedietaespecial@sme.prefeitura.sp.gov.br) para a CODAE com cópia para o Cogestor, ou por meio de sistema informatizado que vier a substituir este procedimento.
   c) **Alunos que não pertencem mais à unidade** – Caso o aluno não esteja mais matriculado na unidade, enviar o cancelamento apenas por e-mail para smecodaedietaespecial@sme.prefeitura.sp.gov.br, com cópia para o Cogestor da DRE, sem necessidade de envio de formulário, ou por meio de sistema informatizado que vier a substituir este procedimento. Importante: no corpo do e-mail, a unidade deverá informar os dados do aluno (código EOL e nome do aluno) e o motivo do cancelamento.
   d) **Alunos com alta médica** – Enviar o laudo atestando a alta, por e-mail (smecodaedietaespecial@sme.prefeitura.sp.gov.br) para a CODAE, com cópia para o Cogestor, ou por meio de sistema informatizado que vier a substituir este procedimento. Importante: no corpo do e-mail, a unidade deverá informar os dados do aluno (código EOL e nome do aluno) e o motivo do cancelamento, que nesse caso será embasado pelo laudo.
2) O Núcleo de Dietas Especiais da CODAE enviará à DRE, o banco de dados contendo as respectivas autorizações, para conferência e deverá apresentar a orientação para atendimento da dieta especial aos responsáveis pelo aluno para dar ciência.

Anexo XXXI - Orientações para a medição inicial realizada pelas unidades escolares

1. **Medição inicial para EMEI e EMEI do CEMEI/ EMEF / EMEFM / EMEBS / EJA/ CIEJA/ CEU Gestão:**
   a) Número de alunos matriculados por período e tipos de alimentação fornecidos.
   b) Número de alunos frequentes por dia, em cada período.
   c) Número total de refeições, sobremesas, lanches e outros tipos de alimentação fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), respeitando os limites máximos de alunos matriculados.
      i) O método de contabilização adotado pelo diretor da unidade **educacional** deverá permitir a exata quantificação de todos os tipos de alimentação servidas aos alunos (lanche, refeição e sobremesa, inclusive a quantificação das eventuais repetições na EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA, EJA e CEU Gestão, podendo ser realizada, por exemplo, a instalação de catracas para a contagem de refeições e a distribuição de fichas para a contagem de sobremesas, ou, ainda, qualquer outra metodologia implantada pela CODAE, como projeto piloto ou em caráter definitivo.
   d) Número total de refeições, sobremesas, lanches e outros tipos de alimentação, fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), referente aos alunos com dieta especial autorizada, classificada por seu respectivo grupo (A ou B).
   e) Número de profissionais da educação por dia/período, participantes em projetos e programas, desde que previamente autorizados pela Contratante.
   f) Avaliação do serviço e relatório de ocorrências, de acordo com os procedimentos fixados pela CODAE.

1.1 Repetição da alimentação (EMEI e EMEI do CEMEI/ EMEF/ EMEFM/ EMEBS/ EJA/ CIEJA/ CEU Gestão):

a) Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia. Não podem ser repetidos o lanche e a sobremesa quando for um doce industrializado, conforme orientação constante do Erro! Fonte de referência não encontrada.

b) Para fins de apontamento, faturamento e pagamento, somente será considerada **repetição** da alimentação escolar **quando servida completa na distribuição tipo "prato pronto", ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia**. As repetições parciais serão permitidas somente no sistema de

autosserviço, cuja pesagem deve ser realizada de acordo com as orientações técnicas da CODAE, com a conversão do peso para pratos servidos.

2. Medição inicial para CEI e CEI do CEMEI:

a) Número de alunos matriculados por período (parcial e integral), e por faixa etária.

b) Número total de alunos atendidos por dia, por período (parcial e integral) e faixa etária, com a respectiva totalização mensal, respeitando os limites máximos de matriculados;

c) Número total de alunos com dieta especial autorizada, classificada por seu respectivo grupo (A ou B), atendidos por dia, por período (integral e parcial) e faixa etária.

d) Número de profissionais da educação por dia/ período, participantes em projetos e programas, desde que previamente autorizados pela Contratante.

e) Avaliação do serviço e relatório de ocorrências, de acordo com os procedimentos fixados pela CODAE.

2.1 Em relação à repetição[3] (CEI e CEI do CEMEI):

a) As repetições serão desconsideradas para fins de medição inicial, cômputo do valor para faturamento e respectivo pagamento.

b) Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia ou somente com aquele que a criança desejar repetir. A unidade é responsável por observar o nível de repetição das alimentações, pois a repetição não deve prejudicar a aceitação da próxima alimentação.

c) A fruta (in natura) poderá ser servida na repetição, inclusive na colação, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde.

[3] As instruções em relação à repetição fundamentam-se na Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006 – Artigo 50 – Parágrafos VI e VII, os quais preconizam que, para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, devem-se implementar algumas das seguintes ações: aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras; restringir a oferta de doces e preparações doces; estimular e auxiliar os serviços de alimentação da unidade escolar na divulgação de opções saudáveis e no desenvolvimento de estratégias que possibilitem essas escolhas.

3. **Métodos para a medição e distribuição das refeições**

a) Nas unidades do tipo EMEI e EMEI do CEMEI/ EMEF / EMEFM / EMEBS / EJA/ CIEJA/ CEU Gestão, poderão ser adotados 2 métodos de distribuição das refeições, conforme descrito abaixo. A Contratada receberá orientação da Direção da unidade educacional, previamente acordada com a CODAE, sobre o método de distribuição a ser adotado.

b) Pratos montados pela Contratada contendo os alimentos previstos para a refeição, seguindo o porcionamento indicado pela Contratante, de acordo com o tipo de refeição, faixa etária e tipo de ensino.

i) Para fins de **contagem das refeições montadas/ porcionadas** somente será considerada a **alimentação escolar servida completa**, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.

ii) Pratos montados pelo próprio aluno, no sistema de autosserviço.–Para a pesagem das refeições nas unidades educacionais com "**autosserviço**", a unidade poderá optar entre 2 formas de pesagem dos alimentos (Informativos Técnicos SME/CODAE disponíveis no site da SME/CODAE), sendo:

- <u>Pesagem de cada prato</u>: deverá ser pesado o prato de cada aluno e, ao término da distribuição da refeição do período, haverá a totalização da pesagem, conforme somatório da balança eletrônica.
- <u>Pesagem das cubas:</u> a unidade deverá realizar a pesagem da cuba no início da distribuição e a cada vez que realizar a reposição das preparações. As sobras das cubas não deverão ser contabilizadas para efeito de pagamento, mas devem ser computadas na medição do desperdício.

iii) Para os 2 métodos citados, o peso da alimentação servida deverá ser dividido pelo peso do prato padrão, de acordo com material orientativo, de forma a obter o número de refeições que foram servidas. Este número deverá ser registrado na "Medição Inicial do Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar".

Erro! Fonte de referência não encontrada.

Anexo XXXII - Orientações para a solicitação de kit lanche pela unidade escolar

1) O fornecimento de **Kit Lanche Passeio** ocorrerá somente mediante autorização da CODAE.
2) As solicitações deverão ser encaminhadas à CODAE com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis (a data do passeio não é contabilizada), por sistema.
   a) Em situações em que a unidade escolar e/ ou DRE faça solicitações fora do prazo contratual estabelecido, as autorizações dependerão de concordância da Contratada.
3) **CEI/ CEI do CEMEI: Kit Lanche Passeio (para crianças maiores de 1 (um) ano):**
   a) 1 (um) kit lanche para passeios de até 4 horas OU 2 (dois) kits para passeios de 5 a 7 horas, por aluno. É recomendável que esse tipo de alimentação não ultrapasse as quantidades estabelecidas, a fim de não prejudicar o atendimento das necessidades nutricionais dessa faixa etária.
   b) O fornecimento do Kit Lanche Passeio substituirá um ou dois tipos de alimentação, respectivamente, dentre os acima previstos, e não importará em qualquer tipo de acréscimo no faturamento da Contratada.
4) **EMEI/ EMEI do CEMEI/ EMEF/ EMEBS/ EMEFM:**
   a) 1 (um) kit lanche para passeios até 4 horas OU 2 (dois) kits para passeios de 5 a 7 horas OU 3 (três) kits para passeios com duração acima de 8 horas, por aluno.
   b) A composição dos kits deverá ser escolhida pelas escolas, de acordo com a duração do passeio. Para passeio de até 4 horas, a unidade poderá escolher entre as opções kit 1, kit 2, kit 3 ou kit 4. Para passeios de 5 a 7 horas, deverá escolher dois dentre esses quatro kits. Se o passeio for de 8 horas ou mais, a unidade deverá escolher três dentre esses quatro kits.

Anexo XXXIII – Instrumentos de fiscalização

RELATÓRIO DOS SUPERVISORES NUTRICIONISTAS DA CODAE: Lista de Verificação	
MANIPULADORES DE ALIMENTOS/FUNCIONÁRIOS	
1	**UNIFORME DOS MANIPULADORES:** Funcionários utilizavam uniforme completo? Se NÃO, detalhar qual item do uniforme faltou, o que estava utilizando em substituição aos itens previstos e nome completo do(s) funcionário(s).
2	**UNIFORME DOS FORNECEDORES / PRESTADORES DE SERVIÇO / NUTRICIONISTA:** Utilizavam avental/jaleco e touca para entrar na cozinha, despensa ou lactário? Se NÃO, detalhar inadequação e identificar função/prestador serviços:
3	**EPI:** Utilizou adequadamente os EPI necessários nas situações obrigatórias? Se NÃO, qual EPI faltou, qual atividade que estava sendo executada e nome completo do(s) funcionário(s):
4	**CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO UNIFORME E EPI:** Funcionários utilizavam uniforme/EPI em boas condições de conservação (não estavam rasgados, furados)? Se NÃO, detalhar inadequação, qual item do uniforme/EPI e nome completo do(s) funcionário(s):
5	**CONDIÇÕES DE HIGIENE DO UNIFORME E EPI:** Uniformes/EPIs apresentaram higiene adequada? Os funcionários utilizaram o uniforme exclusivamente nas dependências da cozinha/despensa/lactário? Se NÃO, detalhar inadequação, qual item do uniforme/EPI e nome completo do(s) funcionário(s):
6	**CONTROLE DE SAÚDE:** Estava disponível na unidade educacional cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado (semestral) de todos os manipuladores? Se NÃO, detalhar inadequação e indicar nome(s) completo(s) do(s) funcionário(s) sem ASO/ com ASO desatualizado:
7	**CONDIÇÃO DE SAÚDE:** Os funcionários trabalhavam em condições de saúde compatíveis com a prestação dos serviços? Se NÃO, identificar nome do funcionário e condição de saúde:
8	**HIGIENE PESSOAL E DAS MÃOS:** Os funcionários apresentavam adequada higiene pessoal e das mãos? Se NÃO, detalhar inadequação e nome do(s) funcionário(s):
9	**CARTAZ ORIENTATIVO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS:** Estava afixado cartaz orientativo para higienização de mãos próximo à pia destinada para tal atividade? Se NÃO, detalhar a ocorrência:
10	**PRÁTICAS SANITÁRIAS OPERACIONAIS/COMPETÊNCIA TÉCNICA:** Os funcionários (cozinheiros escolares e nutricionista RT) executaram as atividades apresentando práticas sanitárias operacionais e competência técnica adequadas? Se NÃO, detalhar inadequação, nome e função do(s) funcionário(s):
11	**LUVAS DESCARTÁVEIS:** Os funcionários utilizaram adequadamente as luvas descartáveis nas situações obrigatórias? Se NÃO, descrever inadequação:
12	**RISCO SANITÁRIO:** Fornecedores/prestadores de serviço/nutricionista e manipuladores da empresa realizaram as atividades sem colocar em risco a sanidade do local? Se NÃO, detalhar inadequação e identificar função/prestador serviços:
13	**RELAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:** Estava afixada em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada de sua mão de obra (incluindo funcionários volantes) e Nutricionistas (RT) da Contratada, sem rasuras, com o horário de trabalho e o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço? Se NÃO, especifique a inadequação:
RECEBIMENTO DE ALIMENTOS	
14	**RECEBIMENTO DE ALIMENTOS:** Realizou o controle quantitativo e qualitativo adequado no recebimento de alimentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), de acordo com o Manual de Boas Práticas e a legislação vigente? Se NÃO, especifique a inadequação:
ESTOCAGEM DE ALIMENTOS	

RELATÓRIO DOS SUPERVISORES NUTRICIONISTAS DA CODAE: Lista de Verificação	
15	**ORGANIZAÇÃO:** Os alimentos estavam estocados de maneira organizada, em condições adequadas, em prateleiras/estrados separados por categorias, sem contato direto com o piso? Se NÃO, descrever o que está inadequado:
16	**IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS:** As embalagens primárias dos alimentos, inclusive após abertos/manipulados (perecíveis e não perecíveis), assim como os alimentos pertencentes aos funcionários estavam corretamente identificados? Se NÃO, especificar a ocorrência, informando em qual alimento faltou identificação:
17	**PERECÍVEIS SOB REFRIGERAÇÃO:** Os alimentos perecíveis sob refrigeração (geladeira ou freezer) estavam armazenados e organizados adequadamente? Se NÃO, descrever inadequação.
QUALIDADE DOS ALIMENTOS	
18	**ALIMENTOS HOMOLOGADOS/DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE QUALIDADE DO EDITAL:** Utilizou apenas produtos homologados e de acordo com as especificações técnicas de qualidade do Edital? Se NÃO, especificar o(s) alimento(s):
19	**QUALIDADE/VALIDADE/CONSERVAÇÃO:** Procedeu o controle qualitativo de estoque e fornecimento dos alimentos (prazo de validade/qualidade/estado de conservação)? Se NÃO, especificar inadequação do alimento, quantidade, marca, lote e validade:
MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO E INSUMOS	
20	**ORGANIZAÇÃO:** Insumos, materiais de higiene e de limpeza estavam armazenados de forma organizada e de acordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas? Se NÃO, qual inadequação?
21	**DISPONIBILIDADE:** Havia insumos/materiais para a adequada prestação do serviço? Se NÃO, qual insumo/material faltou?
22	**QUALIDADE/USO ADEQUADO/IDENTIFICAÇÃO:** Os insumos apresentavam qualidade adequada para a eficiente prestação do serviço? Os insumos foram utilizados adequadamente? Os insumos estavam corretamente identificados? Se NÃO, qual insumo/material com inadequação em relação à qualidade, utilização ou identificação?
23	**UTILIZOU MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO REGISTRADOS/NOTIFICADOS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE?** Se NÃO, especificar material:
ACONDICIONAMENTO DE LIXO	
24	**LIXO:** Havia lixeira com tampa e pedal, inclusive lixeira exclusiva para descarte de papel utilizado na secagem das mãos na cozinha/lactário, e estava em bom estado de conservação e limpeza, revestida com saco plástico, em local adequado, esvaziada sempre que necessário, com altura inferior aos locais de manipulação de alimentos? Se NÃO, qual inadequação?
CONTAMINAÇÃO CRUZADA	
25	**CONTAMINAÇÃO CRUZADA:** As atividades da cozinha/despensa/lactário foram realizadas sem cruzamento de fluxo? Se NÃO, especificar:
HIGIENIZAÇÃO	
26	**COZINHA/DESPENSA/LACTÁRIO/MOBILIÁRIO:** As condições de higiene do lactário/cozinha/ despensa, incluindo mobiliários, estavam adequadas? Se NÃO, descrever a inadequação, especificando o local:
27	**UTENSÍLIOS DE MESA E COZINHA:** Os utensílios de mesa/cozinha foram higienizados corretamente, secos naturalmente, guardados secos e protegidos e distribuídos secos? Se NÃO, qual inadequação?
28	**EQUIPAMENTOS DE COZINHA/LACTÁRIO:** Os equipamentos foram higienizados de acordo com as normas sanitárias vigentes e mantidos sem resíduos (alimentos, gordura e poeira)? O refrigerador/freezer estava sem acúmulo de gelo (não deve ultrapassar 1cm)? O balcão térmico estava limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente? Se NÃO, especifique inadequação:
PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS	
29	**HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:** Realizou a higienização dos alimentos de acordo com as normas sanitárias vigentes e segundo o Manual de Boas Práticas? Se NÃO, qual inadequação?

RELATÓRIO DOS SUPERVISORES NUTRICIONISTAS DA CODAE: Lista de Verificação	
30	**DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS:** Realizou o descongelamento de alimentos de acordo com as normas estabelecidas na legislação vigente e Manual de Boas Práticas? Se NÃO, especificar:
31	**RECEITA:** Confeccionou alimentação de acordo com o receituário padrão e com características sensoriais adequadas (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura) de forma a não causar rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos? Se NÃO, qual característica inadequada?
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS	
32	**A) FORNECIMENTO Para EMEI e EMEF:** todos os alunos receberam lanche e/ou refeição e/ou sobremesa? (OBS: apontar apenas se algum aluno não recebeu nenhum alimento no lanche e/ou refeição ou se faltou sobremesa). **Para CEI:** todos os alunos receberam desjejum e/ou colação e/ou almoço e/ou lanche e/ou refeição da tarde? (OBS: apontar apenas se algum aluno não recebeu nenhum alimento no desjejum e/ou colação e/ou almoço e/ou lanche e/ou refeição da tarde). Se NÃO, especificar qual tipo de alimentação não foi fornecida, para quantos alunos faltou e se refere à 1ª oferta ou repetição (para EMEI e EMEF, informar o período; para CEI, informar a faixa etária e período - parcial ou integral). **B) FORNECIMENTO DE DIETA ESPECIAL Para EMEI e EMEF:** todos os alunos com dieta especial receberam lanche e/ou refeição e/ou sobremesa? (OBS: apontar apenas se algum aluno com dieta especial não recebeu nenhum alimento no lanche e/ou refeição, ou se faltou sobremesa). **Para CEI:** todos os alunos com dieta especial receberam desjejum e/ou colação e/ou almoço e/ou lanche e/ou refeição da tarde? (OBS: apontar apenas se algum aluno com dieta especial não recebeu nenhum alimento no desjejum e/ou colação e/ou almoço e/ou lanche e/ou refeição da tarde). Se NÃO, especificar para qual(is) aluno(s) e qual tipo de alimentação não foi fornecida (para EMEI e EMEF, informar o período; para CEI, informar a faixa etária e período - parcial ou integral).
	A) 1ª OFERTA : Forneceu todos os itens previstos no plano alimentar/cardápio na PRIMEIRA OFERTA (para EMEI e EMEF, verificar a falta de 1 ou mais itens previstos na refeição ou lanche; para CEI, considerar a falta de 1 ou mais itens integrantes do desjejum, almoço ou refeição da tarde)? Caso não tenha fornecido 1 ou mais itens, informar dia da ocorrência, qual alimento faltou, em qual tipo de alimentação ocorreu a falta de item e para quantos alunos (no caso de EMEI e EMEF, informar o período; no caso de CEI, especificar a faixa etária e período - integral ou parcial).
33	**B) REPETIÇÃO:** Forneceu todos os itens previstos no plano alimentar/cardápio NA REPETIÇÃO (para EMEI e EMEF, verificar se faltou algum item na repetição da refeição; no caso de CEI, considerar a falta de 1 ou mais itens na repetição do almoço ou refeição da tarde)? Caso não tenha fornecido 1 ou mais itens NA REPETIÇÃO, citar quais faltaram e para quantos alunos (no caso de EMEI e EMEF, informar o período; no caso de CEI, especificar a faixa etária e período - integral ou parcial). **C) DIETA ESPECIAL:** Forneceu todos os itens previstos no que diz respeito ao atendimento de alunos com DIETA ESPECIAL (para EMEI e EMEF, verificar a falta de 1 ou mais itens previstos na refeição ou lanche; para CEI, considerar a falta de 1 ou mais itens integrantes do desjejum, almoço ou refeição da tarde)? Caso não tenha fornecido 1 ou mais itens, especificar nome do aluno que possui autorização da CODAE, qual item faltou (no caso de EMEI e EMEF, informar o período; no caso de CEI, especificar faixa etária e período - integral ou parcial):
34	**HORÁRIO:** Distribuiu a alimentação nos horários pré-determinados pela unidade educacional? Se NÃO, especificar tempo de atraso e em qual refeição:
35	**TRANSPORTE:** Transportou a alimentação da cozinha para outra dependência da unidade em condições adequadas? Se NÃO, qual a inadequação?
36	**APRESENTAÇÃO:** Distribuiu com apresentação, temperatura e utensílios de mesa/sobremesa adequados? Se NÃO, qual a inadequação?
37	**PADRÃO DE UTENSÍLIO DE COZINHA:** Utilizou utensílios de cozinha adequados no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação? Se NÃO, especificar a inadequação:

RELATÓRIO DOS SUPERVISORES NUTRICIONISTAS DA CODAE: Lista de Verificação	
38	**PORCIONAMENTO E/OU PER CAPITA:** Forneceu ao aluno o porcionamento e/ou per capita previsto em contrato e constante no Manual Orientativo e Receituário Padrão? Se NÃO, quantificar porcionamento/per capita descumprido:
39	**ALIMENTAÇÃO EXCLUSIVA:** Forneceu alimentação exclusivamente aos alunos matriculados, exceto em casos autorizados para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc.)? Se NÃO, qual a inadequação?
	CARDÁPIO
40	**CARDÁPIO:** **A)** Cumpriu o cardápio publicado no site Prato Aberto? Se NÃO, qual o cardápio publicado e qual o descumprimento? **B)** Cumpre o cardápio no que diz respeito à adaptação, com base na "Relação de alimentos substitutos", aos alunos com dieta especial autorizadas pela CODAE ? Se NÃO, qual o alimento previsto na lista de substitutos e qual o alimento servido?
41	**AFIXAR/DISPONIBILIZAR: A) CARDÁPIOS:** Manteve os cardápios afixados na cozinha e lactário, em local de fácil acesso? Se NÃO, especificar a inadequação. **B) RELAÇÃO DE ALIMENTOS SUBSTITUTOS DA DIETA ESPECIAL:** Manteve lista de alimentos substitutos para dieta especial e termos de responsabilidade para atendimento das dietas especiais (se houver), em local de fácil acesso na cozinha e lactário? Se NÃO, especificar a inadequação.
42	**PRATO PADRÃO:** Havia, no momento da distribuição, um prato padrão com fácil visualização para os alunos, com os alimentos que estão sendo servidos e os devidos porcionamentos? Se NÃO, especificar a inadequação.
	CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS
43	**A) RESTOS:** Não utilizou e/ou armazenou alimentos que foram levados para a distribuição? **Se** NÃO, especificar a inadequação. **B) CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES:** Realizou o adequado controle de tempo e temperatura das preparações (inclusive os alimentos prontos que não foram levados para a distribuição e preenchimento da respectiva planilha)? Se NÃO, especificar a inadequação. **Penalidade: ... . Obrigação: .....**
	PLANILHAS DE CONTROLE
44	**A) PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS:** Efetuou o adequado preenchimento das planilhas de controle de temperatura dos equipamentos, conforme Manual de Boas Práticas e legislação sanitária vigente? Se NÃO, detalhar a inadequação **B) OUTRAS PLANILHAS DE CONTROLE:** Efetuou o adequado preenchimento das planilhas de controle previstas no Manual de Boas Práticas? Se NÃO, detalhar a inadequação: **Penalidade: ... . Obrigação: .....**
	COLETA DE AMOSTRAS
45	**COLETA E GUARDA:** As amostras foram coletadas e acondicionadas de maneira organizada de acordo com o Manual de Boas Práticas e legislação vigente? Houve adequado preenchimento da planilha de rastreabilidade para alimentos industrializados e dieta especial? Se NÃO, especificar inadequação:
	RESÍDUO DE ÓLEO UTILIZADO NA FRITURA
46	**A) ACONDICIONAMENTO:** Armazenou adequadamente o resíduo de óleo utilizado na fritura, em recipiente plástico higienizado, não reaproveitado e com tampa, que não permita vazamentos do conteúdo, devidamente identificado? Se NÃO, especificar a inadequação: **B) REAPROVEITAMENTO:** Não reaproveitou o óleo utilizado na fritura? Se NÃO, detalhar a inadequação: **C) DESCARTE:** Não realizou o descarte do óleo utilizado na fritura na rede de esgoto ou diretamente no lixo? Se NÃO, detalhar a inadequação:
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E RECEITUÁRIO PADRÃO
47	Havia Receituário Padrão e Manual de Boas Práticas disponíveis na cozinha, devidamente atualizados e organizados? Se NÃO, especificar a inadequação:
48	**BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO:** Cumpre outros procedimentos não contemplados? Se NÃO, especificar a inadequação.

RELATÓRIO DOS SUPERVISORES NUTRICIONISTAS DA CODAE: Lista de Verificação	
LACTÁRIO	
49	**LACTÁRIO:** Utiliza lactário (nas situações indicadas e desde que haja área física específica para este fim)? Se NÃO, especificar situação:
50	**LEITE MATERNO:** Realiza adequadamente os procedimentos de recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição do leite materno? Se NÃO, especificar situação:
QUANTIDADE/QUALIDADE DE UTENSÍLIOS/MOBILIÁRIOS/EQUIPAMENTOS	
51	**QUANTIDADE/QUALIDADE DE UTENSÍLIOS DE MESA:** Suficiente para o maior número de alunos frequentes por período e em bom estado de conservação?
52	**QUANTIDADE/ QUALIDADE DE UTENSÍLIOS DE COZINHA:** Atendeu à adequada viabilização do serviço e em bom estado de conservação?
53	**QUANTIDADE DE EQUIPAMENTOS:** Adequada ao número de refeições servidas?
54	**QUANTIDADE DE MOBILIÁRIO:** Suficiente para a adequada prestação do serviço?
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS/REPARO E ADAPTAÇÃO	
55	**MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:** Procedeu à manutenção dos equipamentos?
56	**REPARO E ADAPTAÇÃO DE MOBILIÁRIO:** Providenciou o reparo e adaptação do mobiliário (mesa de apoio) da cozinha/despensa/lactário para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária?
57	**REPARO E ADAPTAÇÃO DA COZINHA/DESPENSA/LACTÁRIO:** Providenciou o reparo e adaptação da cozinha/despensa/lactário para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária?

Relatório do Diretor	
MANIPULADORES DE ALIMENTOS/FUNCIONÁRIOS	
1	O NÚMERO de MANIPULADORES estipulado pela empresa terceirizada é SUFICIENTE para atender a prestação do serviço? Se NÃO, informar dia da ocorrência, descrever a situação e selecionar qual item foi prejudicado.
2	FALTA: Algum MANIPULADOR FALTOU E não foi substituído? Se SIM, informar dia da ocorrência, o nome do funcionário que faltou e não foi substituído e selecionar qual item foi prejudicado.
3	EQUIPE: Transferiu, no prazo de até 48 horas após solicitação da direção, funcionário familiar de aluno matriculado na mesma unidade educacional em que se promove a prestação de serviços, devido à constatação de interferência/privilégio do funcionário para com o aluno.? Se NÃO, informar dia(s) da ocorrência e descrever a situação.
4	UNIFORME DOS MANIPULADORES: Funcionários utilizavam uniforme completo? Se NÃO, informar dia da ocorrência e nome completo do(s) funcionário(s), selecionar qual item do uniforme faltou e especificar o que estava utilizando em substituição aos itens previstos.
5	UNIFORME DOS FORNECEDORES / PRESTADORES DE SERVIÇO / NUTRICIONISTA: utilizavam avental e touca para entrar na cozinha, despensa ou lactário? Se NÃO, informar dia da ocorrência, detalhar função (entregador/prestador serviços/nutricionista), selecionar item do uniforme faltante e descrever a ocorrência.
6	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO UNIFORME E EPI: Funcionários utilizavam uniforme/EPI em boas condições de conservação (não estavam rasgados, furados)? Se NÃO, informar dia da ocorrência, nome completo do(s) funcionário(s), item do uniforme/EPI e detalhar inadequação.
7	CONDIÇÕES DE HIGIENE DO UNIFORME E EPI: Uniformes/EPIs apresentaram higiene adequada? Os funcionários utilizaram o uniforme exclusivamente nas dependências da cozinha/despensa/lactário? Se NÃO, informar dia da ocorrência, nome completo do(s) funcionário(s), item do uniforme/EPI e detalhar inadequação.
8	HIGIENE PESSOAL E DAS MÃOS: Os funcionários apresentavam adequada higiene pessoal e das mãos? Se NÃO, informar dia da ocorrência e nome do(s) funcionário(s), e detalhar inadequação.
9	RISCO SANITÁRIO: Fornecedores / prestadores de serviço / nutricionista e manipuladores da empresa realizaram as atividades sem colocar em risco a sanidade do local? Se NÃO, informar dia da ocorrência, identificar a função (prestador serviços/entregador/nutricionista) e detalhar inadequação.

Relatório do Diretor	
10	RELAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS: Estava afixada em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada de sua mão de obra (inclusive funcionários volantes) e Nutricionista (RT) da Contratada, sem rasuras, com o horário de trabalho e o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço? Se NÃO, informar o dia da ocorrência e especificar a inadequação.
11	A) O NUTRICIONISTA RT DA EMPRESA VISITOU a unidade no mínimo 2 vezes por semana? Se NÃO, descrever a ocorrência e informar EM QUAIS DIAS O NUTRICIONISTA VISITOU A UNIDADE? B) O NUTRICIONISTA RT DA EMPRESA APRESENTOU RELATÓRIO de suas visitas técnicas à direção da unidade, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos? Se NÃO, informar dia da ocorrência e especificara inadequação.
RECEBIMENTO DE MATERIAIS. REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS POR PRESTADOR E A EXECUÇÃO DE ATIVIDADES POR PARTE DA CONTRATADA.	
12	O RECEBIMENTO de insumos, alimentos e materiais, a REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS POR PRESTADOR e a EXECUÇÃO DE ATIVIDADES POR PARTE DA CONTRATADA aconteceram de maneira a não causar transtorno e interferência na rotina da unidade? Se NÃO, informar o dia da ocorrência e especificar a inadequação.
MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO E INSUMOS	
13	DISPONIBILIDADE: Havia insumos/materiais para a adequada prestação do serviço? Se NÃO, informar dia da ocorrência e selecionar qual insumo/material faltou.
HIGIENIZAÇÃO	
14	COZINHA/DESPENSA/LACTÁRIO/MOBILIÁRIO: As condições de higiene do lactário/cozinha/despensa, incluindo mobiliários, estavam adequadas? Se NÃO, informar dia da ocorrência, selecionar o local e descrever a inadequação.
15	UTENSÍLIOS DE MESA E COZINHA: Os utensílios de mesa/cozinha foram higienizados corretamente, secos naturalmente, guardados secos e protegidos e distribuídos secos? Se NÃO, informar dia da ocorrência e descrever a inadequação.
16	EQUIPAMENTOS DE COZINHA/LACTÁRIO: Os equipamentos foram higienizados de acordo com as normas sanitárias vigentes e mantidos sem resíduos (alimentos, gordura e poeira)? O refrigerador/freezer está sem acúmulo de gelo (não deve ultrapassar 1cm)? O balcão térmico estava limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente? Se NÃO, informar dia da ocorrência e especificar inadequação.
17	LIXO: Havia lixeira com tampa e pedal, inclusive lixeira para descarte de papel utilizado na secagem das mãos na cozinha/lactário, e estava em bom estado de conservação e limpeza, revestida com saco plástico, em local adequado, esvaziada sempre que necessário, com altura inferior aos locais de manipulação de alimentos? Se NÃO, informar dia da ocorrência e descrever a inadequação.
PRÉ-PREPARO E PREPARO	
18	RECEITA: Confeccionou alimentação de acordo com o receituário padrão e com características sensoriais adequadas (aparência, cor, odor, sabor, consistência/ textura), de forma a não causar rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos? Se NÃO, informar dia da ocorrência, qual característica inadequada e quantos alunos recusaram/rejeitaram.
DISTRIBUIÇÃO	
19	A) FORNECIMENTO: Para EMEI e EMEF: todos os alunos receberam lanche e/ou refeição e/ou sobremesa? (OBS: apontar apenas se algum aluno não recebeu nenhum alimento no lanche e/ou refeição ou se faltou sobremesa). Para CEI: todos os alunos receberam desjejum, colação, almoço, lanche e refeição da tarde? (OBS: apontar apenas se algum aluno não recebeu nenhum alimento no desjejum, colação, almoço, lanche ou refeição da tarde). Se NÃO, informar dia da ocorrência, selecionar qual tipo de alimentação não foi fornecida, especificar para quantos alunos faltou e se refere à 1ª oferta ou repetição (para EMEI e EMEF, informar o período; para CEI, informar a faixa etária e período - parcial ou integral). B) FORNECIMENTO DE DIETA ESPECIAL: Para EMEI e EMEF: todos os alunos com dieta especial receberam lanche e/ou refeição e/ou sobremesa? (OBS: apontar apenas se algum aluno com dieta especial não recebeu nenhum alimento no lanche e/ou refeição, ou se faltou sobremesa). Para CEI: todos os alunos com dieta especial

Relatório do Diretor	
	receberam desjejum, colação, almoço, lanche e refeição da tarde? (OBS: apontar apenas se algum aluno com dieta especial não recebeu nenhum alimento no desjejum, colação, almoço, lanche ou refeição da tarde). Se NÃO, informar dia da ocorrência, especificar para qual(is) aluno(s) e qual tipo de alimentação não foi fornecida (para EMEI e EMEF, informar o período; para CEI, informar a idade e período - parcial ou integral).
20	ALIMENTOS HOMOLOGADOS: Utilizou apenas produtos homologados? Se NÃO, informar dia da ocorrência e especificar o alimento e marca.
21	HORÁRIO: Distribuiu a alimentação nos horários pré-determinados pela unidade, conforme regulamento da SME? Se NÃO, informar dia da ocorrência, especificar tempo de atraso e qual refeição.
22	ALIMENTAÇÃO EXCLUSIVA: Forneceu alimentação exclusivamente aos alunos matriculados, exceto em casos autorizados para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc.)? Se NÃO, informar dia da ocorrência e especificar a inadequação.
CARDÁPIO	
23	PRATO PADRÃO: Havia, no momento de distribuição, um prato padrão com fácil visualização para os alunos, com os alimentos que estão sendo servidos e os devidos porcionamentos? Se NÃO, informar o dia da ocorrência e especificar a inadequação.
24	AFIXAR/DISPONIBILIZAR: A) CARDÁPIOS: Manteve os cardápios afixados na cozinha e lactário, em local de fácil acesso? Se NÃO, informar o dia da ocorrência e especificar a inadequação. AFIXAR/DISPONIBILIZAR: B) RELAÇÃO DE ALIMENTOS SUBSTITUTOS DA DIETA ESPECIAL: Manteve disponível para consulta a relação de alimentos substitutos para dieta especial, em local de fácil acesso na cozinha e lactário? Se NÃO, informar o dia da ocorrência e especificar a inadequação:
UTENSÍLOS / MOBILIÁRIO / EQUIPAMENTO	
25	QUANTIDADE/QUALIDADE DE UTENSÍLIOS DE MESA: Os utensílios de mesa são suficientes para atender o maior número de alunos frequentes por período e estão em bom estado de conservação? Se NÃO, descrever a ocorrência, assinalar os dias da inadequação e enviar a Notificação para Reposição de Utensílios em anexo.
26	QUANTIDADE/QUALIDADE DE UTENSÍLIOS DE COZINHA: Os utensílios de cozinha atendem à adequada viabilização do serviço e estão em bom estado de conservação? Se NÃO, descrever a ocorrência, assinalar os dias da inadequação e enviar a Notificação para Reposição de Utensílios em anexo.
27	QUANTIDADE DE EQUIPAMENTOS: A quantidade de equipamentos é adequada ao número de refeições servidas? (SOLICITAR APENAS QUANDO O EQUIPAMENTO NÃO ESTIVER DISPONÍVEL NA UNIDADE OU QUANDO O EQUIPAMENTO POSSUIR LAUDO DE INSERVÍVEL. CASO O EQUIPAMENTO NECESSITE DE MANUTENÇÃO, APONTAR NO ITEM 34). Se NÃO, descrever a ocorrência, assinalar os dias da inadequação e enviar Notificação para Reposição de Equipamentos/Mobiliários em anexo.
28	QUANTIDADE DE MOBILIÁRIO: A quantidade de mobiliários é suficiente para a adequada prestação do serviço? (APENAS A MESA DE APOIO ESTÁ PREVISTA EM CONTRATO). Se NÃO, descrever a ocorrência, assinalar os dias da inadequação e enviar a Notificação para Reposição de Equipamentos/Mobiliários em anexo.
MANUTENÇÃO / REPARO E ADPATAÇÃO	
29	MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: Procedeu à manutenção dos equipamentos? Se NÃO, descrever a ocorrência, assinalar os dias da inadequação e enviar Notificação de Manutenção e Reparo em anexo.
30	REPARO E ADAPTAÇÃO DE MOBILIÁRIO: Providenciou o reparo e adaptação do mobiliário (mesa de apoio) da cozinha/despensa/lactário para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária? Se NÃO, descrever a ocorrência, assinalar os dias da inadequação e enviar Notificação de Manutenção e Reparo em anexo.
31	REPARO E ADAPTAÇÃO DA COZINHA/DESPENSA/LACTÁRIO: Providenciou o reparo e adaptação da cozinha/despensa/lactário para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária? Se NÃO, descrever a ocorrência,

Relatório do Diretor
assinalar os dias da inadequação e enviar Notificação de Manutenção e Reparo em anexo.

Anexo XXXIV –Distribuição das refeições

1) A Contratada deverá realizar a distribuição da alimentação para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade educacional, seguindo os parâmetros indicados no **Anexo XIII - Padrão de qualidade dos alimentos, Anexo XIV - Plano Alimentar**, **Anexo XXVI - Diretrizes para a elaboração de cardápios, informativos técnicos, orientações e Receituário Padrão aprovado pela Contratante.**
2) A Contratada deverá, sob orientação da Contratante, distribuir os alimentos da agricultura familiar, adquiridos pela Contratante, de acordo com calendário previamente fixado e informado à Contratada.
3) A Contratada deverá garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos da unidade e porcionar, quando a distribuição não for realizada por autosserviço, a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento e no "Receituário Padrão" Erro! Fonte de referência não encontrada..
4) Manter em exposição, em local de fácil visualização para os alunos durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, com o porcionamento correto, **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, devidamente acondicionado para proteção das porções de alimentos preparados.
5) Para a **distribuição** da alimentação, a Contratada deverá:

    a. Disponibilizar no ambiente da cozinha, uma balança, conforme especificação constante em "equipamentos obrigatórios e mobiliários do **Anexo XV - Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários**, para a pesagem dos alimentos produzidos e respectivas sobras.

    b. Antes de distribuir, o alimento preparado deve ser pesado, sendo seu peso registrado conforme o procedimento orientado pela Contratante para o registro do desperdício, conforme **Anexo XXIII - Procedimento para medição do desperdício**.

    c. Distribuir a alimentação com características sensoriais e temperatura adequadas, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade educacional.

    d. SErro! Fonte de referência não encontrada.alvo em casos autorizados pela Contratante, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais o porcionamento pode ser diferente do estabelecido. .

    e. Utilizar os utensílios apropriados para distribuição de alimentos e

preparações (exceto para os embalados individualmente).

f. Utilizar utensílios de mesa e sobremesa adequados à faixa etária, em boas condições de uso, higienizados e secos.

g. Não utilizar descartáveis para a distribuição de alimentos, exceto saco de lanche de papel para EMEF, para alimentos secos e unitários (exemplos: pão e biscoito). O uso de descartáveis biodegradáveis poderá ser autorizado pela Contratante no kit lanche e em situações emergenciais como, por exemplo, falta de água.

h. Em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da Contratante, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até a distribuição. A distribuição da alimentação em locais diferentes dos refeitórios não será considerada obrigação da Contratada.

6) No **tocante** ao **autosserviço**:

a. A distribuição da alimentação escolar em sistema “autosserviço” só poderá ser implantada com autorização da Contratante.

b. A autorização somente será concedida pela Contratante após a aprovação de projeto de educação nutricional, seguindo orientações técnicas da Contratante, cuja elaboração e encaminhamento cabem a cada unidade educacional que pretenda implantar a distribuição da alimentação escolar em sistema “autosserviço”.

c. Quando autorizada, a Contratada será informada em até 7 (sete) dias úteis anteriores à data prevista para a implantação.

7) As sobras dos alimentos que não foram levados para distribuição podem ser utilizadas no próximo período do mesmo dia, desde que sejam mantidas em adequadas condições de armazenamento e temperatura, conforme legislação vigente e “Manual de Boas Práticas”.

a. As sobras dos alimentos que foram para distribuição devem ser pesadas de acordo com o procedimento estabelecido pela Contratante e desprezadas, bem como, as sobras contidas nas panelas ou outros utensílios, que não puderem mais ser distribuídas.

PREGÃO ELETRÔNICO N° NN/SME/AAAA

Anexo XXXV –Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar

Conforme Documento (documento SEI nº NNNN) a ser divulgado quando da publicação do Edital.