

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2026
TIPO DE EXECUÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL
PROCESSO Nº 60/2026
EDITAL Nº 25/2026

O **PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA ALIANÇA - SP**, no uso de suas atribuições, torna público, que fará realizar a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, pelo critério de julgamento do tipo **Menor Preço Global**, para a **Contratação de empresa especializada para preparação de alimentação escolar para escolas e centros de educação e recreação de responsabilidade do município de Nova Aliança, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpas e ingesta), a manutenção, adaptação e adequação das instalações da contratante para que as refeições sejam preparadas nas próprias escolas, os serviços de supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária, incluindo as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação, tudo em consonância com as especificações e condições constantes no presente Edital e seus anexos**, no Paço Municipal do Município de Nova Aliança, localizado na Praça Padre João Nolte, nº 22 – Centro – CEP 15.210-000, Nova Aliança - SP .

Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital, deverão ser entregues ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, no endereço acima mencionado, no **02/09/2026 até às 14:00**, quando será realizada a sessão pública de abertura.

O processo será regido pelas disposições legais e condições estabelecidas no presente Edital, pela Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, e pelo Decreto Municipal de Nova Aliança nº. 91, de 26 de julho de 2021, e suas alterações posteriores.

1. DO OBJETO

Constitui o objeto do presente Edital o Pregão Presencial para a **Contratação de empresa especializada para preparação de alimentação escolar para escolas e centros de educação e recreação de responsabilidade do município de Nova Aliança, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpas e ingesta), a manutenção, adaptação e adequação das instalações da contratante para que as refeições sejam preparadas nas próprias escolas, os serviços de supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária, incluindo as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação, tudo em consonância com as especificações e condições constantes no presente Edital e seus anexos**, descritos e especificados no Termo de Referência (**Anexo I**).

2. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

2.1. As condições e prazos de execução dos serviços são aqueles especificados no Termo de Referência (**Anexo I**) e Minuta de Contrato (**Anexo XVI**), que faz parte integrante deste Edital.

2.2. A **empresa vencedora** deverá executar qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, cota mínimas ou máximas, sendo que as quantidades mencionadas no Termo de Referência - **Anexo I** deste edital, são estimadas para 12 (doze) meses.

2.3. Serviços em desconformidade com o Termo de Referência ou normas técnicas serão recusados.

2.4. Verificada a desconformidade de algum dos serviços, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital e

na legislação vigente.

2.5. Toda e qualquer entrega/fornecimento/execução de produto ou serviço fora do estabelecido neste edital, será imediatamente notificada à(s) licitante(s) vencedora(s) que ficará(ão) obrigada(s) a substituir os produtos/serviços, o que fará(ão) prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, podendo serem aplicadas também as sanções previstas no item 13 deste edital.

3. LOCAL, DATA E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E DE ABERTURA DOS ENVELOPES

3.1. Para participação no certame, a licitante, além de atender aos dispositivos deste edital, deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em dois envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE NOVA ALIANÇA - SP
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2026
ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)TELEFONE E E-MAIL (OPCIONAL)

AO MUNICÍPIO DE NOVA ALIANÇA - SP
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº. 25/20246
ENVELOPE Nº. 02 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE (NOME COMPLETO)TELEFONE E E-MAIL (OPCIONAL)

3.2. A abertura desta licitação ocorrerá no dia **02/09/2026 às 14:00**, no Paço Municipal do município de Nova Aliança, localizado na Praça Padre João Nolte, nº 22, CEP 15.210-000, Centro, Nova Aliança - SP, quando os interessados deverão apresentar os envelopes nº. **01** - Proposta de Preços e nº. **02** - Documentos de Habilitação, ao Pregoeiro, bem como a **DECLARAÇÃO, em separado** dos envelopes acima mencionados, dando ciência de que **preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente Edital (Anexo X)**, junto do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.I.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. A licitante poderá fazer-se presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um** representante legal, conforme instruções abaixo.

4.2. O Credenciamento da licitante deverá ser da seguinte forma:

I - No caso de o representante ser **sócio-gerente ou diretor da empresa**, o mesmo deverá se apresentar munido da cédula de identidade, registro comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social (conforme subitem 7.1.I.);

II - Caso o representante **não seja sócio-gerente ou diretor**, o seu credenciamento far-se-á mediante:

a) Carta de Credenciamento (conforme modelo do Anexo XI), outorgada pelo representante legal da empresa, cuja comprovação será através da apresentação, antes da abertura dos envelopes propostas, do registro comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, conforme subitem 7.1.I, ou

b) Instrumento Público de Procuração, que conceda ao representante, poderes legais, ou

c) Instrumento Particular de Procuração, que conceda ao representante, poderes legais, sendo que:

1. Se for concedido **por sócio-gerente ou diretor**, esta condição deverá ser comprovada conforme descrito no subitem 4.2.I.;

2. Se for assinada por outra pessoa, que **não seja sócio-gerente ou diretor**, a mesma deverá ter poderes para assinar o referido documento, sendo que a comprovação far-se-á através dos documentos que comprovem tal condição.

III - No caso da participação da licitante **sem representante legal**, a mesma deverá apresentar Registro Comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, em envelope separado, contendo também Declaração de que **preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente Edital (Anexo X) e Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequena de Pequeno Porte, se o caso**, para fazer jus aos benefícios previstos na Lei Complementar nº. 123/2006.

4.3. O Credenciamento, juntamente com os documentos de sua comprovação, autenticados, conforme subitem 18.7, não será devolvido e deverão ser apresentados no início da sessão pública de Pregão, fora dos envelopes de preços e da documentação de habilitação, salvo as licitantes que não estiverem presentes, ocasião em os documentos de credenciamento deverão ser enviados em um terceiro envelope.

4.4. O Pregoeiro poderá, no curso da sessão pública de pregão, consultar o Cadastro da licitante junto ao Setor de Licitações, para comprovar os poderes do Credenciamento e/ou Procuração.

4.5. Quando os envelopes forem enviados pelo correio ou outro meio que não seja o seu representante legal, deverão os mesmos estar de posse do Pregoeiro no horário estabelecido neste Edital para abertura da licitação, sob pena de não participar da licitação.

4.6. Não será aceito um único credenciamento-representante contemplando duas ou mais empresas.

4.7. Tanto na Credencial como no Instrumento de Procuração (Público ou Particular) deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

4.8. No momento do credenciamento, a licitante que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá apresentar, **fora dos envelopes**, declaração de que se enquadra como **microempresa** ou **empresa de pequeno porte** (conforme Anexo XIV), assinada por representante legal da empresa.

4.9. Em qualquer caso de credenciamento, com representante presente na sessão ou não, a apresentação do registro comercial, no caso de empresa individual, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social fora dos envelopes 1 e 2 ou em um terceiro envelope, se faz imprescindível para fins de verificação da compatibilidade do objeto social com o objeto licitado.

5. PROPOSTA DE PREÇO – Envelope nº. 01

5.1. A licitante deverá apresentar a proposta em 1 (uma) via original.

5.2. A proposta deverá ser entregue em envelope lacrado e poderá ser apresentada no formato do **Anexo VII (Formulário Padrão Para Preenchimento da Proposta)**, devendo ser preenchida por meio mecânico, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, **datada e assinada por representante legal da empresa**. A proposta deverá apresentar também a **razão social, o nº. do CNPJ da licitante, endereço, telefone para contato e e-mail, bem como, e o nome completo, RG e CPF de seu signatário**.

5.2.1. No caso da licitante apresentar a proposta de preço em formulário próprio, deverá obedecer ao descritivo dos itens, quanto à ordem, quantidades e características do mesmo.

5.3. A proposta deverá conter **PREÇO UNITÁRIO E TOTAL**, ou seja, a soma das multiplicações das quantidades dos itens pelos respectivos preços unitários (*conforme as unidades e as quantidades mencionadas no Anexo VII*), **expresso em reais, com 2 (duas) casas decimais, à vista**, válido para ser praticado desde a data da apresentação da proposta, até o efetivo pagamento.

5.4. A licitante deverá informar em sua proposta a **MARCA**, em se tratando de produtos.

5.5. O **prazo de entrega/execução** do objeto será o especificado em termo de referência (**Anexo I**), que faz parte integrante deste.

5.6. Declaração expressa de prazo de validade da proposta, não inferior a **60 (sessenta) dias** corridos, contados a partir da data de abertura do presente processo licitatório, bem como, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de

5.7. Local de entrega / de execução conforme especificado no Termo de Referência (**Anexo I**), que integra este Edital.

5.8. Nos preços propostos serão considerados todos os encargos previdenciários, fiscais (ICMS, ISS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, materiais, embalagens, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre os produtos/serviços, objeto desta licitação.

5.8.1. Entende-se por encargos, referentes à proposta, os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, fornecimento de mão-de-obra especializada, os instituídos por leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material, de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste edital.

5.8.2. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos produtos/serviços, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

5.9. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexecutáveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas.

5.10. Não serão levadas em consideração quaisquer vantagens não previstas neste edital.

5.11. A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5.12. Juntamente com a proposta escrita, a proponente **deverá apresentar mídia** (pen drive) com a **cotação na forma eletrônica** que será gerada mediante arquivo e aplicativo a ser acessado junto ao endereço eletrônico **licitacao.pmna@gmail.com**

6. DO PROCEDIMENTO

6.1. Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, à autora da oferta de valor mais

baixo e as das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela poderão fazer novos lances, verbais e sucessivos, na forma dos itens subsequentes, até a proclamação da vencedora.

6.2. Não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão as autoras das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances, verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas.

6.3. No curso da sessão, as autoras das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores serão convidadas, individualmente, a apresentarem novos lances, verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada de maior preço, até a proclamação da vencedora.

6.4. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços maiores iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.5. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, obedecida à ordem prevista nos itens 6.3 e 6.4.

6.6. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

6.6.1. A diferença entre cada lance será convencionada entre o Pregoeiro e os participantes. Sendo que valor ajustado poderá ser modificado durante a sessão, sempre que for constatada esta necessidade, objetivando a agilidade ou adequação no andamento do processo.

6.7. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes no item 13 deste edital.

6.8. O desinteresse em apresentar lance verbal, quando convocada pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa competitiva e, conseqüentemente, no impedimento de apresentar novos lances, sendo mantido o último preço apresentado pela mesma, que será considerado para efeito de ordenação das propostas.

6.9. Caso não seja ofertado nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor estimado para a contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

6.10. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-a com os valores consignados em planilha de custos, decidindo motivadamente a respeito.

6.12. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarada vencedora a licitante que ofertar o **Menor Valor** desde que a proposta tenha sido apresentada de acordo com as especificações deste edital e seja compatível com o preço máximo aceitável.

6.13. Serão desclassificadas as propostas que:

a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;

- b)** forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;
- c)** afrontem qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos do item 5;
- d)** contiverem opções de preços alternativos ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

6.13.1. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

6.14. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

6.15. Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, §2º, da Lei Complementar nº. 123/06, sendo assegurado, como critério do desempate, preferência de contratação para as microempresas e as empresas de pequeno porte.

6.15.1. Entende-se como empate ficto àquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

6.16. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a microempresa ou a empresa de pequeno porte convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas e empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 6.15.1 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

6.17. Se nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte preencher as exigências do subitem 6.15 será declarado vencedor o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

6.18. O disposto nos itens 6.15 a 6.17, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

6.19. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos.

6.20. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto ser esclarecidas previamente junto ao Setor de Licitações deste Município, conforme subitem 18.1 deste edital.

6.21. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7. DA DOCUMENTAÇÃO - Envelope nº. 02

A documentação deverá ser apresentada, em envelope lacrado, em 1 (uma) via, original ou cópia autenticada por Tabelião ou, previamente, pelo pregoeiro ou por servidor da equipe de apoio, conforme subitem 18.7, ou publicação em órgão de imprensa oficial, preferencialmente na seguinte ordem:-

7.1. Habilitação Jurídica

I - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e suas alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e no caso de empresa individual, **registro comercial, em vigor**.

a) A licitante poderá apresentar a versão consolidada do documento solicitado no subitem 7.1.I, devendo vir acompanhado de todas as alterações **posteriores**, caso houver.

b) Ficará dispensada do documento solicitado no subitem 7.1.I, a licitante que já o tiver apresentado, no presente certame, para fins de comprovação junto ao credenciamento.

c) Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem, além de toda a documentação exigida, o ramo pertinente ao objeto desta licitação no seu objeto social.

II - Declaração da licitante, sob as penas da lei, de que não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública (conforme modelo do **Anexo XIII**), assinada por representante legal da empresa.

III - Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas. (conforme modelo do **Anexo XV**).

7.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

I - Prova de Inscrição do CNPJ – Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica.

II - Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual

III - Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal**, mediante a apresentação da Certidão de **Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, em vigor**.

IV - Prova de Regularidade com a Fazenda **Estadual (débitos inscritos e/ou não inscritos), em vigor**.

V - Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal, em vigor**, conforme legislação tributária do Município expedidor da sede da empresa licitante.

VI - Prova de Regularidade junto ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, em vigor**, demonstrando a situação regular ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

VII - Prova de Regularidade relativa à **Seguridade Social - INSS, em vigor**, demonstrando a situação regular relativa aos encargos sociais instituídos por lei.

VIII - Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, em vigor.

IX - Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (conforme modelo do Anexo V), assinada por representante legal da empresa.

7.2. A licitante que se enquadrar no regime diferenciado e favorecido, previsto na Lei Complementar nº. 123/06, e que possuir restrição na comprovação da regularidade fiscal, disposta nos subitens 7.2.II a VIII deste edital, terá sua habilitação condicionada à regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta.

7.2.1. O prazo citado no subitem 7.2. deste edital, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido e justificado pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo.

7.2.2. O benefício de que trata o subitem 7.2. deste edital não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal, ainda que possua alguma restrição.

7.2.3. A não-regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades neste edital.

7.3. Habilitação Técnica

I - Qualificação Técnica: De acordo com o item 7.4 do Termo de Referência.

7.4. Habilitação Econômico-Financeira: De acordo com o item 7.3 do Termo de Referência.

7.5. Os documentos expedidos pela *Internet* poderão ser apresentados em **forma original** ou, **cópia reprográfica sem autenticação**. Entretanto, estarão sujeitos a verificação de sua autenticidade por meio de consulta realizada pelo Pregoeiro

7.6. Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes à **matriz ou à filial (razão social e CNPJ)** da empresa que ora se habilita para este certame licitatório. Entretanto, serão aceitos para efeito de habilitação documentos emitidos em nome da matriz e válido para todas as filiais, desde que esta condição esteja expressa.

8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8.1. No julgamento observar-se-á o disposto na Lei nº. 14.133/2021.

8.2. O Pregoeiro considerará vencedora a proposta de **Menor Preço Global**.

8.3. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente edital e da lei pertinente às licitações.

9. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante que ofertar o menor preço será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

9.2. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

9.3. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora e, a seguir, proporcionará as licitantes a oportunidade para manifestarem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que

a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

9.4. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura do contrato que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

9.5. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da emissão prévia de nota de empenho de despesa.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Tendo a licitante manifestado motivadamente, na sessão pública do pregão, a intenção de recorrer, esta terá o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso.

10.2. Constará na ata da sessão a síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

10.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, na sessão pública do pregão, são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

10.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido, a qual poderá, no prazo de 3 (três) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, acompanhado de suas razões, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da subida do recurso.

11. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no Protocolo desta Prefeitura, situado na Praça Padre João Nolte, nº 22, Centro, CEP 15.210-000, na cidade de Nova Aliança - SP, ou mediante ao encaminhamento no e-mail licitacao.pmna@gmail.com cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 3 (três) dias úteis.

11.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no edital até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

11.3. A impugnação feita tempestivamente pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, sendo corrigido o ato convocatório.

12. DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria Municipal, após o faturamento dos produtos/serviços.

12.2. Nos pagamentos realizados após a data convencionada, conforme o subitem 12.1, incidirá juros de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, até a data da efetivação do pagamento e correção monetária pelo índice INPC, pro rata dia.

12.3. O pagamento ao fornecedor será efetuado preferencialmente por crédito na conta corrente especificada pelo credor, mantida no Banco do Brasil S/A., exceto os que optarem pelo recebimento mediante expedição de boleto bancário.

13. DAS PENALIDADES

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I** - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II** - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III** - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV** - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V** - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI** - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII** - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII** - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX** - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X** - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI** - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII** - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste edital e na Lei as seguintes sanções:

- I** - advertência;
- II** - multa;
- III** - impedimento de licitar e contratar;
- IV** - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I** - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II** - as peculiaridades do caso concreto;
- III** - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV** - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V** - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.3. A sanção prevista no inciso I do item 13.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.4. A sanção prevista no inciso II do item 13.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº. 14.133/2021.

13.5. A sanção prevista no inciso III do item 13.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, quando não se justificar

a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta desta Prefeitura Municipal, pelo prazo de 3 (três) anos.

13.6. A sanção prevista no inciso IV do item 13.2. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº. 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 13.5., e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.7. A sanção estabelecida no inciso IV do item 13.2 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

13.8. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

13.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.10. A aplicação das sanções previstas no item 13.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.11. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 13.2., será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.12. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 13.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O prazo de vigência do contrato será de **1 (um) ano**, contados a partir da sua assinatura.

14.2. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

15. DA CONTRATAÇÃO

15.1. O modelo de Contrato, a ser assinado com a(s) empresa(s) vencedora(s) da licitação encontra-se anexo ao processo, fazendo parte integrante do mesmo **(ANEXO XVI)**.

15.2. O Contrato deverá ser assinado pelo representante legal, diretor, sócio da empresa ou procurador devidamente acompanhado, respectivamente, do contrato social ou procuração, e cédula de identidade para ambas as hipóteses.

15.3. O prazo para assinatura do Contrato será de **05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação enviada pelo Município (correspondência com aviso de recebimento e/ou e-mail)**, podendo ser prorrogado por igual período, desde que solicitado por escrito, durante o seu transcurso e ocorra motivo

justificado e aceito pela Administração. Pela recusa em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido, será imputada a multa de **10%** (dez por cento) sobre o valor proposto, ao licitante vencedor.

15.4. As hipóteses de reajuste de preços constam no contrato.

15.5. As hipóteses de rescisão constam no próprio contrato.

15.6. As previsões de penalidades em caso de inexecução total ou parcial do objeto, além de constarem no item 13 deste edital, estão também previstas no contrato.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta execução correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.30.00

02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.30.00

02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.39.00

02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.39.00

02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.39.00

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município de Nova Aliança, Setor de Licitações, sito na Praça Padre João Nolte, nº 22, Centro, CEP 15.210-000, na cidade de Nova Aliança – SP, ou pelo e-mail licitacao.pmna@gmail.com, no horário compreendido entre as 08:00 e 16:30 horas, preferencialmente, com antecedência mínima de 03 (três) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

17.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.3. Uma vez iniciada a sessão, não serão admitidas à licitação participantes retardatárias.

17.4. Só terá direito a usar a palavra, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar atas, as licitantes ou seus representantes credenciados, o Pregoeiro e equipe de apoio.

17.5. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

17.6. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de telefone móvel e fixo.

17.7. Os documentos apresentados na forma de cópias reprográficas deverão estar autenticados, exceto o disposto no subitem 7.4. A autenticação dos documentos poderá ser feita pelo Pregoeiro ou equipe de apoio mediante apresentação dos originais ou por meio de cartório.

17.8. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125, da Lei nº. 14.133/2021, sobre o valor inicial contratado.

17.9. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

17.10. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 165 da Lei Federal nº. 14.133/2021).

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

17.12. A não utilização do contrato será admitida no interesse da Administração e nos casos em que as aquisições se revelarem antieconômicas ou naquelas em que se verificarem irregularidades que possam levar ao cancelamento contrato.

17.13. As despesas decorrentes da aquisição, objeto desta licitação ocorrerá à conta dos recursos consignados no orçamento da Prefeitura, por programa, projeto, fonte de recursos e elemento de despesa para este exercício e o exercício seguinte.

17.14. Será realizado na sessão pública consulta ao cadastro de pessoas físicas e jurídicas impedidas de contratar com o Poder Público.

17.15. A sessão pública de processamento do pregão será gravada em áudio e vídeo em atendimento ao disposto no § 2º, do art. 17 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

17.16. O Edital e a minuta do contrato foram aprovados pela Procuradoria Jurídica do Município, nos termos do art. 53 da Lei nº. 14.133/2021.

17.17. Fica eleito o Foro da Comarca de Potirendaba - SP para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

18. DOS ANEXOS

Fazem parte deste Edital como anexos:

18.1. ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR/TERMO DE REFERÊNCIA;

18.2. ANEXO II – MODELOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS;

18.3. ANEXO III – PER CAPITAS POR CARDÁPIOS;

18.4. ANEXO IV – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;

18.5. ANEXO V - RELAÇÃO DAS ESCOLAS E SUAS LOCALIZAÇÕES;

18.6. ANEXO VI - QUANTIDADES DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLA E TIPOS DE CARDÁPIOS;

18.7. ANEXO VII – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

18.8. ANEXO VIII - EXEMPLOS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR;

18.9. ANEXO IX – TABELA DE PREÇOS PARA DESCONTO DA AGRICULTURA FAMILIAR;

18.10. ANEXO X - DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO;

18.11. ANEXO XI - MODELO DE CREDENCIAMENTO;

18.12. ANEXO XII - MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, COMBINADO COM O INCISO VI DO ARTIGO 68 LEI Nº. 14.133/2021;

18.13. ANEXO XIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

18.14. ANEXO XIV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO OU PEQUENA EMPRESA;

18.15. ANEXO XV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS;

18.16. ANEXO XVI - MINUTA DE CONTRATO.

Nova Aliança/SP, 08 de Julho de 2026.

JURANDIR BARBOSA DE MORAIS
Prefeito Municipal

Anexo I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações básicas

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, compreendendo o fornecimento, preparo e a distribuição de alimentação balanceada, pelo sistema ponto a ponto, em condições higiênico-sanitárias adequadas e em estrita conformidade com os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal nº 11.947/2009; Resolução FNDE nº 06/2020; Portaria CVS nº 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo; Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, da ANVISA; e demais normativos aplicáveis).

2. Descrição da necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar visa à contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, compreendendo o fornecimento, preparo e a distribuição de alimentação balanceada, pelo sistema ponto a ponto, em condições higiênico-sanitárias adequadas e em estrita conformidade com os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal nº 11.947/2009; Resolução FNDE nº 06/2020; Portaria CVS nº 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo; Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, da ANVISA; e demais normativos aplicáveis).

A contratação visa atender os estudantes regularmente matriculados nas unidades educacionais da rede municipal de Nova Aliança e Escola Estadual Gabriel Cozzetto, por meio de convênio firmado entre a Prefeitura Municipal e Governo do Estado de São Paulo, contemplando o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários, os serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, bem como o fornecimento de mão de obra devidamente treinada para o preparo dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização das cozinhas e despensas, conforme normas técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes de Nova Aliança e pela Secretaria Municipal de Saúde - Departamento de Vigilância Sanitária.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerado o mais antigo programa governamental brasileiro na área da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), destaca-se como um dos maiores e mais abrangentes do mundo na garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável em ambiente escolar. Seu objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, favorecendo a aprendizagem, o rendimento escolar e a adoção de práticas alimentares saudáveis, mediante ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições apropriadas ao período em que o aluno permanece na escola.

Trata-se de um programa complexo, que envolve múltiplas etapas: liberação de recursos; aquisição de gêneros alimentícios, insumos, utensílios e equipamentos; compra de materiais de limpeza e higiene; armazenamento e reposição; preparo e distribuição das refeições; manutenção dos equipamentos; e capacitação contínua do pessoal envolvido. Todas as etapas devem observar rigorosamente os padrões de controle de qualidade e as normas sanitárias definidas pela ANVISA. A gestão da alimentação escolar exige não apenas o cumprimento dos requisitos nutricionais, mas também das legislações e normas do Ministério da Saúde, englobando aspectos nutricionais, operacionais e higiênico-sanitários. Essa gestão impacta diretamente a promoção da cidadania, da

autoestima e da melhoria de indicadores de desenvolvimento humano. Contudo, dada sua complexidade, demanda grande parte do tempo dos gestores municipais, dificultando a dedicação a atividades pedagógicas e estratégicas.

Diante disso, evidencia-se a necessidade da contratação de empresa especializada.

3. Área requisitante

A presente demanda está sendo solicitada pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, sob responsabilidade da Ilustríssima Secretária Municipal Senhora Prof.^a Ana Lúcia Ayruth Lucatto

4. Descrição dos requisitos da contratação

Trata-se de *AQUISIÇÃO DE PRODUTOS*, a ser adquirido mediante licitação ramodalidade de Pregão, nos termos da Lei nº. 14.133/2021. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes. A empresa fornecedora dos produtos/serviços será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos entregues danificados, ou não compatíveis com as especificações.

Na substituição dos produtos danificados, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da contratante, sem custo adicional para a contratante. A empresa deve aceitar o controle de qualidade quando for ser realizado e também responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, Não será admitida a subcontratação do objeto a ser licitado.

5. Estimativa das quantidades

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações anteriormente realizadas, considerando, ainda, o efetivamente realizado.

6. Levantamento de mercado

6.1. Foi realizado o levantamento de mercado, considerando as alternativas atualmente disponíveis e utilizadas por outras administrações públicas em situações semelhantes. Esse estudo visa encontrar a melhor relação custo-benefício ao longo do ciclo de vida da contratação, conforme determina o art. 18, §1º, V, da Lei nº 14.133/2021.

6.1. Escolha da alternativa mais vantajosa

A escolha do tipo de solução se baseou em contratações anteriores e levou em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, além de práticas do mercado.

7. Estimativa do valor da contratação

O custo estimado da contratação é de **R\$ 3.712.593,00 (Três milhões setecentos e doze mil quinhentos e noventa e três reais)** conforme pesquisa realizada por cota de preço nos moldes do artigo 23 da Lei 14.133/2021.

8. Descrição da solução como um todo

A solução apresentada atende às necessidades da Administração Municipal de forma completa, garantindo segurança alimentar e nutricional, padronização dos serviços, continuidade no atendimento, redução de riscos operacionais e administrativos, e conformidade integral com a legislação vigente.

Configura-se, portanto, como a alternativa técnica mais adequada, sustentável e eficiente para assegurar a alimentação escolar de qualidade aos estudantes do Município de Nova Aliança.

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

Não haverá parcelamento do objeto, tendo em vista tratar-se de serviço contínuo e indivisível.

A execução exige integração total das atividades, impossibilitando a fragmentação sem prejuízo à eficiência e continuidade do serviço.

10. Demonstrativo dos resultados pretendidos

Com a contratação pretende-se:

- garantir alimentação escolar contínua;
- assegurar qualidade nutricional;
- cumprir as normas do PNAE;
- reduzir riscos operacionais;
- melhorar a eficiência administrativa;
- reduzir custos indiretos;
- assegurar substituição imediata de funcionários;
- padronizar procedimentos;
- garantir segurança alimentar;
- elevar o nível de satisfação dos usuários.

11. Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato

A secretaria, deve realizar o planejamento da contratação a fim de garantir a legalidade, transparência e eficiência do processo, executando todas as fases preparatórias posteriores a este Estudo Técnico Preliminar que lhe compete, e posteriormente encaminhar ao Setor de Compras do Município de Nova Aliança-SP.

12. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. Possíveis impactos ambientais

A presente contratação não gera impactos ambientais diretos.

14. Mapeamento de riscos

Não se aplica no presente caso.

15. Declaração de viabilidade

O estudo técnico preliminar evidenciou que a contratação por Pregão presencial para aquisição dos produtos, com entregas parceladas, com duração de doze meses, é indispensável e essencial. Diante o exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação da solução apresentada, visto que, atende a demanda apresentada e é viável técnica e economicamente, além de atender as necessidades apresentadas.

Nova Aliança, 01/07/2026

Ana Lucia Ayruth Luccatto
Secretaria Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Nova Aliança, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária.
- 1.2. Os alimentos deverão ser preparados ponto a ponto nas cozinhas das Unidades Escolares, relacionadas no ANEXO IV, no mesmo dia de seu consumo.
- 1.3. Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido que o Cardápio é o conjunto de alimentos per capita servido aos educandos conforme modelos, definido no ANEXO I. Os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista responsável técnica da empresa CONTRATADA e aprovados pela nutricionista responsável técnica do município, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.
- 1.4. As preparações deverão ser elaboradas de acordo com as fichas técnicas de preparo (FTP) que deverão ser elaboradas pela empresa CONTRATADA e passada para as cozinheiras escolares em treinamento. Os valores de energia, macronutrientes e micronutrientes dos cardápios deverão estar de acordo com os valores de referência especificados na Resolução n. 20, de 02 de dezembro de 2020.
- 1.5. A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Escolares (ANEXO IV), de segunda a sexta-feira, obedecendo o calendário escolar do ano letivo.
- 1.6. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não previstas no calendário escolar, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, pelo responsável pela Unidade Escolar.
- 1.7. A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido deverá respeitar os PER CAPITAS definidos no ANEXO II.
- 1.8. Os alimentos adquiridos deverão, preferencialmente, ser de origem de práticas sustentáveis.
- 1.9. Os locais da prestação de serviço deverão ser nas dependências das unidades escolares elencadas no ANEXO IV.
- 1.10. A critério da CONTRATANTE as Unidades Escolares, ANEXO IV, poderão ser acrescidas ou reduzidas.
- 1.11. As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE.
- 1.12. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços deverão, no que couber, rigorosamente, observar os demais dispositivos legais vigentes e regulamentares porventura aplicáveis.
- 1.13. O objeto desta licitação deverá ser entregue de forma parcelada no Departamento Municipal de Educação, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

1.14. O objeto será executado conforme as atividades a serem desenvolvidas em cada unidade escolar. As Unidades Educacionais serão divididas em dois grupos segundo a natureza das atividades a serem exercidas.

2. ESPECIFICIDADES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA DOS ALUNOS ATENDIDOS:

2.1. Crianças com até 1 ano de idade:

2.1.1. Para as crianças menores de 6 (seis) meses de idade, deverá ser fornecido apenas fórmula infantil nos horários de alimentação;

2.1.2. Para as crianças com idade entre 6 (seis) e 12 (doze) meses, além da alimentação complementar adequada, de acordo com a consistência, deverá ser fornecida a fórmula infantil, conforme modelo de cardápio (ANEXO I).

2.2. Dieta Especial

2.2.1. A CONTRATADA deverá prover o atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, providenciando o envio dos produtos, cardápio e orientações previamente aprovadas e treinamento de merendeiros para o atendimento ao aluno, a contar do recebimento da autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE, acompanhada das orientações médicas.

2.2.2. A depender do grupo em que for classificado atendimento das necessidades alimentares, o valor da refeição padrão poderá sofrer acréscimos, conforme a seguir:

Classificação das Dietas Especiais:

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO A

(Requerem a aquisição de alimentos muito específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
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 + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM - CAFÉ DA MANHÃ – EE - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE

		- REFEIÇÃO EE – EJA - REFEIÇÃO ESPECIAL
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia.	Lanche + Refeição *	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM - CAFÉ DA MANHÃ – EE - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE - REFEIÇÃO EE – EJA
Dietas enterais.	Lanche + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO B

(Requerem a aquisição de alguns alimentos específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/ Intolerância/ Alergia ao Trigo.	Lanche* + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM - CAFÉ DA MANHÃ – EE - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE

		- REFEIÇÃO EE – EJA - REFEIÇÃO ESPECIAL
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose.	Lanche + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM - CAFÉ DA MANHÃ – EE - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE - REFEIÇÃO EE – EJA - REFEIÇÃO ESPECIAL
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 + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM - CAFÉ DA MANHÃ – EE - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE - REFEIÇÃO EE – EJA - REFEIÇÃO ESPECIAL
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares.	Lanche* + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM - CAFÉ DA MANHÃ – EE - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE - REFEIÇÃO EE – EJA - REFEIÇÃO ESPECIAL

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.	Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - REFEIÇÃO - EM - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE
Dietas hipoglicídicas. Exemplo: Diabetes mellitus/ Hiperglicemia.	Lanche* + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - CAFÉ DA MANHÃ – EM - REFEIÇÃO - EM - LANCHE TARDE – EM - LANCHE TARDE – EM - CAFÉ DA MANHÃ – EE - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE - REFEIÇÃO EE – EJA
Dietas hipolipídicas e/ ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade	Lanche* + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - REFEIÇÃO - EM - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE - REFEIÇÃO EE – EJA
Dietas com prescrição de espessante para líquidos. Exemplo: patologias com prescrição de dieta pastosa.	Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - REFEIÇÃO - EM - ALMOÇO – EE - REFEIÇÃO EE – EJA

Dietas para Refluxo Gastroesofágico, com prescrição de Fórmula Infantil Anti-Refluxo ou outra Fórmula Infantil Específica.	Lanche* + Refeição	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI
Dietas Vegetarianas, com exclusão de alimentos de origem animal. Exemplo: Vegetariano Estrito (Veganos); Lactovegetarianos; Ovovegetarianas.	Lanche + Refeição*	-DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI - REFEIÇÃO - EM - ALMOÇO – EE - LANCHE DA TARDE II – EE - REFEIÇÃO EE – EJA - REFEIÇÃO ESPECIAL

*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 neste instrumento.

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 gástricos, 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 em conjunto pelas partes.

2.2.3. As dietas especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas, de acordo com a prescrição médica e/ou profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar ou nutricional, incidirá:

acréscimo de 50% (cinquenta por cento) no valor de cada refeição, para os alunos matriculados na EMEF e EJA;

acréscimo de 30% (trinta) para os alunos matriculados em EMEI e EMEIEF.

2.2.4. As dietas especiais constantes do grupo C não sofrerão qualquer espécie de acréscimo nos valores pagos à Contratada.

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

2.3. Refeição Especial

2.3.1. Destinado a atender os alunos em atividades que acontecem fora do horário letivo, previstas em calendário

escolar. Deverá ser solicitado com antecedência máxima de 30 dias, e será composto por: 01 panificado individual, 01 bebida tetra pack individual e 01 sobremesa individual, conforme especificado no ANEXO I.

2.3.2. Da mesma forma, respeitando-se a cultura e tradição regionais, serão elaborados cardápios típicos e diferenciados para as comemorações de Páscoa, Festa Junina, Semana das Crianças e Encerramento do ano letivo.

3. DISPOSIÇÕES GERAIS

3.1. Obriga-se a CONTRATADA a prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpa e ingesta), armazenamento, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas de pré preparo, preparo e estoque, elaboração e atualização de Manual de Boas Práticas, desenvolvimento de cardápios de acordo com as exigências legais e da CONTRATANTE e desenvolvimento e aplicação de programas de educação alimentar. Os alimentos adquiridos deverão, preferencialmente, ser de origem de práticas sustentáveis, de conformidade com este termo de referência e anexos, para atender a Alimentação Escolar nas unidades educacionais do Município.

3.2. Os alimentos serão preparados ponto a ponto nas cozinhas das unidades relacionadas no ANEXO IV deste edital, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas. A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Educacionais, de segunda à sexta- feira, nos locais indicados no ANEXO IV deste edital, obedecendo ao calendário do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não prevista em calendário, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, por escrito, pela gestão da Unidade Educacional.

3.3. A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido, deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no ANEXO II deste edital.

3.4. Este Termo poderá a qualquer tempo ser alterado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

3.5. A CONTRATADA deverá iniciar os serviços objeto do presente Termo imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviço da Secretaria Municipal de Educação.

3.6. A quantidade a ser fornecida deverá atender as Unidades Escolares compreendendo o total estimado de alimentação/ano, de acordo com os cardápios indicados abaixo, desenvolvendo variações de composição, a serem aplicadas conforme permitirem as safras dos insumos para garantir melhor qualidade dos produtos oferecidos.

ITEM	TIPOS DE CARDÁPIO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (Unidades)
1	DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar)	57.000
2	PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI (desjejum, lanche da manhã e almoço)	300
3	PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI (lanche da tarde I, lanche da tarde II e jantar)	300
4	CAFÉ DA MANHÃ - EM	46.500

5	COLAÇÃO - EM	14.800
6	REFEIÇÃO - EM	138.000
7	LANCHE TARDE - EM	51.500
8	CAFÉ DA MANHÃ - EE	18.500
9	COLAÇÃO - EE	16.500
10	ALMOÇO - EE	43.500
11	LANCHE DA TARDE I - EE	9.200
12	LANCHE DA TARDE II - EE	20.800
13	REFEIÇÃO EE - EJA	38.000
14	REFEIÇÃO ESPECIAL	2.400

3.7. Em caso de prorrogação do contrato, as quantidades de alimentação/cardápios servidos poderão ser alteradas para mais ou para menos, em função do aumento ou diminuição de alunos no período, respeitado o disposto no Artigo 125 da Lei 14.133/21.

4. Caberá à CONTRATADA:

4.1. A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverá:

- a) Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
- b) Manter estrutura no município para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento.
- c) Os cardápios devem ser elaborados para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: Creches - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g), Vitaminas: A (ug) e C (mg), Minerais (mg): Ca, Fe – Pré escola, Ensino Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g). E atendendo as demais determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em sua Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.
- d) Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 45 (quarenta e cinco) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.
- e) Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Nova Aliança/SP.
- f) Alguns alimentos poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de entrega, desde que, o responsável pelo setor de alimentação escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.
- g) Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário.
- h) Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos.

- i) Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
- j) Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.
- k) Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.
- l) Apresentar 01 (um) Manual de Boas Práticas, elaborado de acordo com a Portaria MS 1428/93, de 26/11/93, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA, para cada unidade escolar.

4.2. A CONTRATADA deverá propiciar a todos os alunos da rede escolar, um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.

4.3. A CONTRATADA deverá Disponibilizar o número de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação, em cada unidade.

4.3.1. O pessoal contratado pela ganhadora do certame deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

4.3.2. Disponibilizar, com carga horária de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, equipe técnica composta por no mínimo 01 (um) nutricionista para supervisionar no máximo 10 (dez) unidades escolares e 01 (um) coordenador responsável (nutricionista) com poderes suficientes para representar a CONTRATADA em tudo que se relacionar com os serviços.

4.3.3. O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base as tabelas abaixo:

Ensino Infantil Berçário e Creche	
Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 60	1
61 - 120	2
121 - 180	3
<i>Acima de 180 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.</i>	

Pré-Escola e Fundamental I	
Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 90	1
91 - 180	2
181 - 270	3
<i>Acima de 270 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.</i>	

Fundamental II e Ensino Médio	
Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 100	1

101 - 200	2
201 - 300	3
<i>Acima de 300 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.</i>	

4.3.4. A fim de evitar prejuízos à presente prestação de serviços pela eventual ausência de cozinheiros(as) escolares da CONTRATADA, será obrigatório que a CONTRATADA tenha a disposição o mínimo de 1 (uma) cozinheiros(as) escolares volantes, a cada 10 (dez) unidades escolares. Referido valor deverá estar previsto nos custos.

4.4. Fornecer e manter as suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de segurança (individual e coletivo), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

4.5. Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013.

4.6. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica, e informar a Prefeitura.

4.7. Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da CONTRATANTE nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.

4.8. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

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

4.10. Apresentar, mensalmente a Secretaria Municipal de Educação, qualquer documento que comprove o vínculo profissional do pessoal envolvido na prestação do serviço, de acordo com a Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

4.11. Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares necessários ao cumprimento do objeto licitado. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus empregados.

4.12. Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

4.13. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da CONTRATANTE que forem substituídos deverão ser devolvidos no estado em que se encontrarem. Os equipamentos repostos pela licitante poderão ser por ela retirados ao final do contrato.

4.14. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.

4.15. Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, da cozinha das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário a desratização e desinsetização.

4.16. Quanto a gêneros e insumos, assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade

e prazos de validade.

- 4.17. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
- 4.18. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições/lanches nas cozinhas das unidades educacionais. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização local, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação de todas as unidades educacionais.
- 4.19. Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.
- 4.20. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, como dispõe a Constituição Federal.
- 4.21. A CONTRATADA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência. A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- 4.22. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agrônômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da Prefeitura do município de Nova Aliança/SP.
- 4.23. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais. Fornecer alimentação escolar exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestarem serviço.
- 4.24. Servir a cada aluno o "per capita" mínimo constante do ANEXO II, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.
- 4.25. Ser 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 e amostras enviadas para análises laboratoriais.

5. Cabe a CONTRATANTE:

- 5.1. Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais.
- 5.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.
- 5.3. A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, gestores e Comissão Fiscalizadora da Alimentação Escolar, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.
- 5.4. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.
- 5.5. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de

executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

5.6. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Termo.

5.7. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei 14.133/21.

5.8. A fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Educação não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

5.9. A CONTRATADA é responsável única e exclusiva, pela imperfeição, insegurança ou falta de solidez dos trabalhos executados, ainda que verificadas após sua aceitação pela PREFEITURA, sendo certo que nenhum pagamento desta isentará a CONTRATADA de tal responsabilidade civil. Caso a(s) CONTRATADA(S) deixe(m) de prestar os serviços, por razões que der causa, fica a PREFEITURA no direito de contratar qualquer outra empresa, por conta exclusiva da CONTRATADA, ficando as mesmas obrigadas a cobrir despesas não só do objeto contratado, como outras decorrentes, em razão de sua inadimplência.

5.10. Da garantia prestada pela CONTRATADA como garantia da execução do contrato, poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que a mesma seja parte, desde que referente ao objeto da contratação, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

5.11. O valor subtraído da garantia para pagamento da condenação trabalhista, deverá ser complementado dentro do prazo designado pela CONTRATANTE, em notificação a ser enviada sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato, sem prejuízo da rescisão contratual.

5.12. O valor do contrato deverá ser distribuído prioritariamente nas fichas Recursos do PNAE e QESE.

5.13. O presente termo de referência é regido pelas normas da Lei 14.133/21.

5.14. Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

6. Da Agricultura Familiar

6.1. Em atendimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FN DE nº 006/2020 e posteriores alterações, 45% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e utilizados pela Entidade Executora, no âmbito do PNAE deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela CONTRATANTE diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando - se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, e também de grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023 através de Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.

6.2. A CONTRATANTE fornecerá os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas/Associações, conforme exemplificado na tabela dos produtos da Agricultura Familiar - ANEXO VII, a serem utilizados nos cardápios das escolas. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

6.3. A CONTRATADA deverá utilizar com prioridade os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares, credenciados pela CONTRATANTE na execução dos cardápios.

6.4. A CONTRATADA junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública, bem como, deverá atestar, juntamente com o representante de cada unidade escolar e da cooperativa/associação, o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos.

- 6.5. A CONTRATADA deverá ainda realizar a higienização de cada produto entregue e do ambiente, com o devido armazenamento para preparo e distribuição.
- 6.6. Imediatamente após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar a tabela de preços ANEXO VIII, com o valor de cada produto fornecido pela Agricultura Familiar, sendo que:
- a) os valores apresentados pela empresa para os gêneros na tabelado - ANEXO VIII, deverão ter como base mínima os valores praticados no mercado atacadista e deverão estar acompanhados de notas fiscais, cotações ou outro que comprove o valor dos gêneros;
 - b) a empresa CONTRATADA deverá apresentar novos valores para os gêneros do ANEXO VIII, após o reajuste anual estabelecido no contrato;
 - c) os produtos descritos no ANEXO VII são exemplos de produtos que poderão ser adquiridos pelo programa da agricultura familiar e modificados conforme Chamada Pública anual.
- 6.7. A quantidade de gêneros fornecida pela agricultura familiar será descontada integralmente da CONTRATADA, com base na tabela de preços por ela apresentada, qual seja: ANEXO VIII, acima mencionado.
- 6.8. O valor a ser descontado será calculado de acordo com as entregas realizadas, que deverão refletir as quantidades solicitadas pela CONTRATANTE. Cabe destacar que as referidas quantidades poderão ser alteradas e ajustadas mês a mês, para que correspondam ao número de atendimentos feitos nas unidades.
- 6.9. Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do Produtor Rural credenciado, a CONTRATADA deverá suprir o cardápio do dia e comunicar a CONTRATANTE.
- 6.10. Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a CONTRATADA deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças e os gêneros estocáveis deverão ser utilizados durante o mês, com prévia comunicação à CONTRATANTE quanto às alterações necessárias nos cardápios.
- 6.11. Quando necessário a CONTRATADA deverá realizar o remanejamento do saldo remanescente dos produtos da Agricultura Familiar.
- 6.12. A entrega dos produtos nas unidades escolares deve obedecer o horário de funcionamento das unidades, não ultrapassando o período de 7h às 17h.
- 6.13. O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual, Certificado da Condição do Microempreendedor Individual – CCMEI ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda ou no Cadastro de Pessoas Físicas;

- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (Certidão de Débitos Tributários Inscritos na Dívida Ativa), da sede ou do domicílio do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal da sede ou do domicílio do licitante relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

7.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de Falência e Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- a.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.
- b) Balanço Patrimonial, notas explicativas e demonstrações financeiras (art. 176 da Lei Federal nº 6.404/76, alterado pela Lei nº 11.638/2007) dos dois últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado por profissional da área contábil, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento, estando devidamente registrados em seus órgãos de competência, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá que assumir caso lhe seja adjudicado o objeto lícitado.
- b.1) No caso de empresa constituída no exercício em curso, elaborar "Balanço de Abertura", contendo carimbo e assinatura do representante legal da empresa e do profissional da área contábil, dispensada neste caso os Termos.
- c) Para comprovação dos índices econômicos – financeiros, deverá a licitante apresentar em uma via, devidamente assinada por profissional contábil habilitado, os demonstrativos de Índices Financeiros, extraídos do Balanço Patrimonial apresentado, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os Índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula com arredondamento:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1,00$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,00$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1,00$$

- c.1) Os resultados isolados das operações deverão ser maiores ou iguais a 1,00 ($\geq 1,00$).

7.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Registro ou inscrição da licitante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição - CRN.
- b) Comprovação de capacidade operacional para execução dos serviços, mediante a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, registrado(s) junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas do local da prestação de serviços), emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de

serviços compatíveis/similares com o objeto desta licitação, com as seguintes características:

- b.1) Deverá haver a comprovação de experiência mínima de 6 (seis) meses na prestação de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, desde que sejam ininterruptos;
- b.2) Comprovação de que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de refeições prevista neste edital, para o período de 6 (seis) meses.
- c) Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN, acompanhado da comprovação de seu vínculo com a licitante.
- c.1.) A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.
- d) Original ou cópia autenticada do Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, emitido pelo (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) em nome do responsável técnico da licitante.
- e) Comprovação de realização de visita técnica ou declaração de conhecimento pleno dos locais e das condições em que deverão ser executados os serviços.
- f) Apresentação de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação.
- g) Apresentação de Declaração de que inexistem quaisquer fatos impeditivos à sua participação na licitação, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
- h) Apresentação de Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

7.5. REAJUSTE

- a) Os preços serão reajustados, observando-se o interregno mínimo de 1 (um) ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, com base no índice INPC.

7.6. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- a) Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
- b) Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e, se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- c) Os documentos exigidos neste pregão poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente, pelo Pregoeiro(a), por membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial.
- d) Serão aceitas somente cópias legíveis; não serão aceitos documentos rasurados.
- e) Será inabilitado o licitante que desatender a qualquer norma do Edital e dos seus Anexos ou da legislação em vigor.
- f) O Pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.
- g) Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
 - g.1) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
 - g.2) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

h) Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

i) Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

Ana Lucia Ayruth Luccatto
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO II - MODELOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS

DIÁRIA BERÇÁRIO

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da Manhã	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Sopa de Legumes (Macarrão, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Sopa de Fubá com Legumes (Fubá, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)
Lanche da Tarde	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite
Jantar	Sopa de Legumes (Macarrão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Sopa de Legumes (Macarrão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)

A consistência dos alimentos deverá ser adaptada de acordo com seu desenvolvimento. É proibido liquidificar ou peneirar os alimentos.

DIÁRIA PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da Manhã	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)	Leite (Mamadeira)
Lanche da Manhã	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Sopa de Legumes (Macarrão, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Sopa de Fubá com Legumes (Fubá, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)

A consistência dos alimentos deverá ser adaptada de acordo com seu desenvolvimento. É proibido liquidificar ou peneirar os alimentos.

DIÁRIA PARCIAL TARDE BERÇÁRIO

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Tarde	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite	Fruta e/ou Leite
Jantar	Sopa de Legumes (Macarrão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)	Sopa de Legumes (Macarrão, Carne/frango, Legumes)	Papa de Legumes (Arroz, Caldo de Feijão, Carne/frango, Legumes)

A consistência dos alimentos deverá ser adaptada de acordo com seu desenvolvimento. É proibido liquidificar ou peneirar os alimentos.

DIÁRIA CRECHE/ EMEI

Serviços	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da Manhã	Pão com Manteiga Leite com Chocolate em pó	Pão com Requeijão Leite com Chocolate em pó	Pão com Manteiga Leite com Chocolate em pó	Pão com Requeijão Leite com Chocolate em pó	Pão com Manteiga Leite com Chocolate em pó
Lanche da Manhã	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Arroz, Feijão, Frango com Legumes, Salada	Arroz, Feijão, Estrogonofe de Carne, Salada de Legumes	Arroz, Feijão, Carne Suína Refogada com Legumes, Salada	Arroz, Feijão, Carne Moída ao Molho, Polenta Cremosa, Salada	Arroz, Feijão, Sobrecoxa Assada, Creme de Milho, Salada
Lanche da Tarde	Bolo, Leite com Chocolate em pó	Biscoito, Frapê de Fruta	Pão Doce, Suco	Biscoito, Bebida Láctea de Frutas	Biscoito, Leite com Chocolate em pó
Jantar	Sopa de Legumes (Macarrão, Feijão, Carne em Cubos e Legumes)	Canja (Arroz, Frango e Legumes)	Arroz, Feijão, Quibe Assado com Queijo, Salada	Galinhada, Feijão, Salada de Legumes	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada de Legumes

DIÁRIA PARCIAL MANHÃ CRECHE/ EMEI

Serviços	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da Manhã	Pão com Manteiga Leite com Chocolate em pó	Pão com Requeijão Leite com Chocolate em pó	Pão com Manteiga Leite com Chocolate em pó	Pão com Requeijão Leite com Chocolate em pó	Pão com Manteiga Leite com Chocolate em pó
Lanche da Manhã	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Arroz, Feijão, Frango com Legumes, Salada	Arroz, Feijão, Estrogonofe de Carne, Salada de Legumes	Arroz, Feijão, Carne Suína Refogada com Legumes, Salada	Arroz, Feijão, Carne Moída ao Molho, Polenta Cremosa, Salada	Arroz, Feijão, Sobrecoxa Assada, Creme de Milho, Salada

DIÁRIA PARCIAL TARDE CRECHE/ EMEI

Serviços	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da Tarde	Biscoito, Leite com Chocolate em pó	Biscoito, Frapê de Fruta	Pão Doce, Suco	Biscoito, Bebida Láctea de Frutas	Biscoito, Leite com Chocolate em pó
Jantar	Sopa de Legumes (Macarrão, Feijão, Carne em Cubos e Legumes)	Canja (Arroz, Frango e Legumes)	Arroz, Feijão, Quibe Assado com Queijo, Salada	Galinhada, Feijão, Salada de Legumes	Macarrão ao Molho de Carne Moída, Salada de Legumes

CAFÉ DA MANHÃ – EM

Segunda-feira	Pão com Manteiga, Leite com Chocolate em pó
Terça- feira	Bolo, Leite com Café
Quarta-feira	Pão com Manteiga, Leite com Chocolate em pó
Quinta-feira	Pão com Requeijão, Leite com Chocolate em pó
Sexta-feira	Pão com Manteiga, Leite com Chocolate em pó

COLAÇÃO – EM

Segunda-feira	Fruta
Terça- feira	Fruta
Quarta-feira	Fruta
Quinta-feira	Fruta
Sexta-feira	Fruta

REFEIÇÃO – EM

Segunda-feira	Arroz, Feijão, Carne em Iscas com Legumes, Salada
Terça- feira	Arroz, Feijão, Frango Assado, Farofa, Salada, Fruta
Quarta-feira	Arroz, Feijão, Pernil em Cubos, Purê, Salada
Quinta-feira	Arroz, Feijão, Estrogonofe de Carne, Salada
Sexta-feira	Galinhada, Feijão, Salada, Fruta

LANCHE DA TARDE – EM

Segunda-feira	Torta de Frango com Legumes, Suco
Terça- feira	Pão de Leite com Molho de Carne Moída, Suco
Quarta-feira	Bolo, Bebida Láctea, Fruta
Quinta-feira	Quibe Assado, Suco, Fruta
Sexta-feira	Pão Francês com Presunto, Queijo, Alface e Tomate, Suco

CAFÉ DA MANHÃ – EE

Segunda-feira	Pão com Manteiga, Leite com Chocolate em pó
Terça- feira	Bolo, Leite com Café
Quarta-feira	Pão com Manteiga, Leite com Chocolate em pó
Quinta-feira	Pão com Requeijão, Leite com Chocolate em pó
Sexta-feira	Pão com Manteiga, Leite com Chocolate em pó

COLAÇÃO – EE

Segunda-feira	Fruta
Terça- feira	Fruta
Quarta-feira	Fruta
Quinta-feira	Fruta
Sexta-feira	Fruta

ALMOÇO – EE

Segunda-feira	Arroz, Feijão, Carne em Iscas com Legumes, Salada
Terça- feira	Arroz, Feijão, Frango Assado, Farofa, Salada
Quarta-feira	Arroz, Feijão, Pernil em Cubos, Purê, Salada

Quinta-feira	Arroz, Feijão, Estrogonofe de Carne, Salada
Sexta-feira	Galinhada, Feijão, Salada

LANCHE DA TARDE I – EE

Segunda-feira	Fruta
Terça- feira	Fruta
Quarta-feira	Fruta
Quinta-feira	Fruta
Sexta-feira	Fruta

LANCHE DA TARDE II – EE

Segunda-feira	Cereal de Chocolate com Leite
Terça- feira	Pão de Leite com Requeijão, Suco
Quarta-feira	Bolo, Suco
Quinta-feira	Pão Francês com Queijo, Suco
Sexta-feira	Biscoito, Bebida Láctea de Fruta

REFEIÇÃO – EE/ EJA

Segunda-feira	Torta de Frango com Legumes e Queijo, Suco
Terça- feira	Pão de Leite com Molho de Carne Moída, Suco, Fruta
Quarta-feira	Arroz, Feijão, Carne com Legumes, Salada
Quinta-feira	Pão Francês com Presunto, Queijo, Suco, Fruta
Sexta-feira	Arroz, Feijão, Frango Assado, Creme de Milho, Salada

ANEXO III - PER CAPITAS POR CARDÁPIOS

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO –BERÇÁRIO

PRODUTO	QUANTIDADE
Alho	0,5g
Arroz (papa/ sopa)	25g
Carne em cubos/ tiras	25g
Carne moída	25g
Cebola	0,5g
Cheiro verde	0,2g
Feijão carioca (papa/sopa)	12g
Filé de coxa de frango s/ osso e s/ pele	25g
Fruta	1 und
Fruta (picada)	80g
Fruta (vitamina)	30g
Fubá	30g
Legumes (papa/sopa)	15g por tipo
Leite em pó	24g
Macarrão sopa	20g
Óleo	0,4ml
Peito de frango sassami	25g
Sal	0,2g
Suco (fruta/ polpa)	180ml
Vinagre	0,2ml

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Arroz	Diário
Carne (bovina/frango)	1 tipo por refeição
Feijão	1 vez/ dia
Legumes/ verduras	2 tipo por refeição
Fruta	2 vezes/ dia

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO – DIÁRIA CRECHE

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	10g
Alho	1g
Almôndega	30g
Arroz	35g
Arroz (risoto/ sopa)	25g
Bebida láctea	120ml
Biscoito (diversos)	30g
Bolo (diversos)	40g
Carne em cubos/ tiras	30g
Carne moída	30g
Carne moída (lanche)	25g
Carne moída (macarrão/ risoto)	25g
Cebola	1g
Cheiro verde	0,5g
Chocolate em pó	8g
Ervilha/ milho em conserva	10g
Extrato de tomate	10g
Extrato de tomate (macarrão)	20g
Farinha de mandioca (torrada/ biju)	20g
Farinha de milho biju	20g
Feijão (carioca/ preto)	15g
Feijão (sopa)	15g
Filé de coxa de frango s/ osso e s/ pele	30g
Fruta	1 und
Fruta (vitamina/frapê)	30g
Fruta picada	80g
Fubá	20g
Legumes (carne)	15g
Legumes (salada)	25g
Leite em pó	24g
Macarrão	35g
Macarrão (sopa)	30g
Manteiga	5g

Margarina	5g
Milho (creme de milho)	20g
Óleo	0,5ml
Ovo	1 und
Pão doce	50g

Pão francês/ pão de leite	30g
Peito de frango sassami	30g
Peito de frango sassami (macarrão/ risoto)	25g
Pernil suíno	30g
Queijo muçarela	10g
Requeijão	8g
Sal	0,2g
Salsicha	20g
Suco (fruta/ polpa)	180ml
Tomate (preparações)	10g
Trigo para quibe	15g
Verdura (salada)	15g
Verdura (refogada)	20g
Vinagre	0,2ml

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Arroz	Diário
Bebida láctea	1 vez/ semana
Biscoito	3 vezes/ semana
Bolo	1 vez/ semana
Carne (bovina/frango)	1 tipo/ refeição
Feijão	Almoço – diário/ Jantar – 3 vezes semana
Fruta	Diário
Legumes/ verduras	2 tipos/ refeição
Leite	Diário
Ovo	Mensal
Pão	Café da manhã – diário/ Lanche da tarde – 1 vez/ semana
Pernil suíno	Quinzenal
Sopa	Mínimo 2 vezes/ semana
Macarronada	Quinzenal

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ EM

PRODUTO	QUANTIDADE EM
Açúcar	10g

Biscoito (diversos)	35g
Café em pó	10g
Chocolate em pó	12g
Leite em pó	26g
Manteiga/Margarina/ Requeijão	12g
Pão de leite/ francês	50g

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Leite em pó	Diário
Pão	Diário

Os biscoitos podem ser utilizados, em situações emergenciais, preferência dos escolares e/ ou problemas relacionados a fornecedor local.

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO COLAÇÃO EM

PRODUTO	QUANTIDADE
Fruta (inteira)	1 und
Fruta (picada)	100g

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Fruta	Diário

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO REFEIÇÃO EM

PRODUTO	QUANTIDADE EM
Alho	1g
Almôndega	50g
Arroz	50g
Carne em cubos/ tiras	50g
Carne moída	50g
Carne moída (lanche)	40g
Carne moída (macarrão/ risoto)	40g

Cebola	2g
Ervilha/ milho em conserva	10g
Extrato de tomate	16g
Extrato de tomate (macarrão)	20g
Farinha de mandioca (torrada/ biju)	30g
Farinha de milho biju	30g
Feijão (carioca/ preto)	20g
Filé de coxa de frango s/ osso e s/ pele	50g
Verdura (salada)	25g
Verdura (refogada)	25g
Fruta	1 und
Fruta picada	100g
Fubá	25g
Hambúrguer	56g
Legumes (carne)	25g
Legumes (salada/ purê)	30g
Linguiça Calabresa	40g
Macarrão	50g
Milho (creme de milho)	25g
Óleo	2ml
Ovo	1 und
Peito de frango sassami	50g
Peito de frango sassami (macarrão/ risoto)	40g
Pernil suíno	60g
Peixe (filé)	60g
Presunto	20g
Queijo muçarela	20g
Sal	0,5g
Salsicha	30g
Trigo para quibe	20g
Vinagre	0,7ml

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Almôndega	Mensal
Arroz	Diário

Carne	1 tipo/ refeição
Embutidos	Mensal
Feijão	Diário
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Macarrão	Mensal
Ovo	Mensal
Pernil suíno	Quinzenal
Quibe	Mensal
Fruta	2 vezes/ semana

No dia em que for servido o macarrão, não utilizar o feijão.

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO LANCHE DA TARDE EM

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	10g
Bebida láctea	180 ml
Biscoito (diversos)	30g
Bolo	40g
Carne/ Frango (lanche/ torta/quibe)	35g
Chocolate em pó	12g
Extrato de tomate	12g
Fruta (inteira)	1 und
Fruta (picada)	100g
Hamburguer	56g
Legumes/ verduras (torta/ lanche)	10g (por tipo)
Leite em pó	26g
Manteiga/Margarina/ requeijão	12g
Pão (diversos)	50g
Presunto	20g
Queijo muçarela	20g
Salsicha	30g
Suco (fruta/ polpa)	200 ml
Torta/ quibe/ bolo Salgado	50g
Trigo para quibe	20g

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO

Biscoito	1 vez/ semana
Bolo	1 vez/ semana
Pão	2 vezes/ semana
Frios	Quinzenal
Suco	Mínimo 2 vezes/ semana

Servir 2 vezes na semana preparações salgadas, como por exemplo: torta, pão com molho e bolo salgado.

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ EE

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	10g
Biscoito diversos	35g
Café em pó	10g
Chocolate em pó	15g
Leite em pó	29g

Manteiga/Margarina/ Requeijão	15g
Pão de leite/ francês	50g

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Leite em pó	Diário
Pão	Diário

Os biscoitos podem ser utilizados, em situações emergenciais, preferência dos escolares e/ ou problemas relacionados a fornecedor local.

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO COLAÇÃO EE

PRODUTO	QUANTIDADE
Fruta (inteira)	1 und
Fruta (picada)	120g

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO

Fruta	Diário
-------	--------

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO ALMOÇO EE E REFEIÇÃO ESPECIAL

PRODUTO	QUANTIDADE EE
Alho	1,5g
Almôndega	75g
Arroz	60g
Carne em cubos/ tiras	60g
Carne moída	60g
Carne moída (lanche)	50g
Carne moída (macarrão/ risoto)	50g
Cebola	3g
Ervilha/ milho em conserva	12g
Extrato de tomate	20g
Extrato de tomate (macarrão)	25g
Farinha de mandioca (torrada/ biju)	30g
Farinha de milho biju	30g
Feijão (carioca/ preto)	22g
Filé de coxa de frango s/ osso e s/ pele	60g
Fruta (inteira)	1 und
Fruta (picada)	120g

Fubá	30g
Hambúrguer	56g
Legumes (carne)	35g
Legumes (salada)	40g
Linguiça Calabresa	45g
Macarrão	65g
Milho (creme de milho)	30g
Óleo	2ml
Ovo	1 und
Peito de frango sassami	60g
Peito de frango sassami (macarrão/ risoto)	50g
Peixe (filé)	70g

Pernil suíno	70g
Presunto	20g
Queijo muçarela	20g
Sal	1g
Salsicha	50g
Trigo para quibe	22g
Verdura (refogada)	30g
Verdura (salada)	30g
Vinagre	1ml

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Almôndega	Mensal
Arroz	Diário
Carne	1 tipo/ refeição
Embutidos	Mensal
Feijão	Diário
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Macarrão	Mensal
Ovo	Mensal
Pernil suíno	Quinzenal
Quibe	Mensal
Fruta	2 vezes/ semana

No dia em que for servido o macarrão, não utilizar o feijão.

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO LANCHE DA TARDE I EE

PRODUTO	QUANTIDADE
Fruta (inteira)	1 und

Fruta (picada)	120g
----------------	------

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Fruta	Diário

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO LANCHE DA TARDE II EE

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	10g
Bebida láctea	180ml
Biscoito diversos	35g
Bolo	40g
Café em pó	15g
Cereal matinal	30g
Chocolate em pó	15g
Leite em pó	29g
Leite em pó p/ cereal	20g
Manteiga/Margarina/ Requeijão	15g
Pão de leite/ francês	50g
Pão doce	50g
Queijo muçarela	20g
Suco (polpa/ fruta)	200ml

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Bebida láctea	1 vez/ semana
Biscoito	1 vez/ semana
Bolo	1 vez/ semana
Cereal matinal	1 vez/ semana
Frios	1 vez/ semana
Pão	2 vezes/ semana
Suco	3 vezes/ semana

PER CAPITAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO REFEIÇÃO EE - EJA

PRODUTO	QUANTIDADE EE
Alho	1,5g
Almôndega	75g

Arroz	60g
Carne em cubos/ tiras	60g
Carne moída	60g
Carne moída (lanche)	50g
Carne moída (macarrão/ risoto)	50g
Cebola	3g
Ervilha/ milho em conserva	12g
Extrato de tomate	20g
Extrato de tomate (macarrão)	25g
Farinha de mandioca (torrada/ biju)	30g
Farinha de milho biju	30g
Feijão (carioca/ preto)	22g
Filé de coxa de frango s/ osso e s/ pele	60g
Fruta (inteira)	1 und
Fruta (picada)	120g
Fubá	30g
Hambúrguer	56g
Legumes (carne)	35g
Legumes (salada)	40g
Legumes (lanche/torta)	10g
Linguiça Calabresa	45g
Macarrão	65g
Milho (creme de milho)	30g
Óleo	2ml
Ovo	1 und
Peito de frango sassami	60g
Peito de frango sassami (macarrão/lanche)	50g
Peixe (filé)	70g
Pernil suíno	70g
Presunto	20g
Queijo muçarela	20g
Sal	1g
Salsicha	50g
Trigo para quibe	22g
Verdura (refogada)	30g
Verdura (salada)	30g
Vinagre	1ml
Pão leite/ francês	50g

Suco (fruta/ polpa)	200ml
Torta/ quibe/ bolo salgado	60g

FREQUENCIA DE UTILIZAÇÃO	
Arroz	2 vezes/ semana
Carne	1 tipo/ refeição
Embutidos	Mensal
Feijão	2 vezes/ semana
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Ovo	Mensal
Pernil suíno	Quinzenal
Fruta	2 vezes/ semana
Suco	3 vezes/ semana

Servir 2 vezes na semana cardápio completo com arroz, feijão, prato principal e salada.

ANEXO IV - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS E PREPARADOS SOLÚVEIS

CAFÉ EM PÓ - Café em pó, torrado e moído; produto de primeira qualidade, de bom rendimento, composto por grãos da variedade arábica em maior quantidade. Bebida de sabor agradável e suave, livre de sabores estranhos e indesejáveis, como o de ervas, e excessivo amargor que incomoda a garganta. Sem fermentação, excesso de grãos defeituosos, terra, borracha queimada, substâncias estranhas ao café, mate, cevada. De aroma marcante, e composto de pó homogêneo, sem impurezas (máximo 1%), de torração média. Acondicionado em embalagem almofada ou a vácuo e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 277, de 22/09/2005.

CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa, pasta ou líquido de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes. Preparado com cacau em pó na proporção de 50%, açúcar e podendo ter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto e seja declarado no rótulo. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose.

CACAU EM PÓ - Cacau em pó solúvel, composto de 100% cacau, podendo ser adicionado de outro ingrediente que promova a solubilidade em líquidos quentes e frios, estando de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 264 de 22/09/05.

AÇÚCARES

AÇÚCAR CRISTAL - Obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais.

Embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

LATICÍNIOS

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS - Leite integral e/ou

leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens plásticas de 1

litro. Não serão permitidas embalagens danificadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA: Soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalado adequadamente, com rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO: Soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúcico, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalado adequadamente, com rotulagem específica, atender todas as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS.

LEITE EM PÓ INTEGRAL - Obtido através da desidratação do leite de vaca integral e próprio para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Matéria gorda igual ou superior a 26%; envasado em recipientes hermético e lacrado saco de alumínio, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-369 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05.

LEITE À BASE DE SOJA – Produto obtido da soja, sabor original, com 0% de lactose e glúten, isento de conservantes. Deverá ser acondicionado em embalagem tetra Pack de 1 litro.

MANTEIGA COM SAL: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.

REQUEIJÃO CREMOSO – Mistura homogênea apresentando teor de matéria gorda mínima de 55%, sem condimentos além de sal, isento de amido. Acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 359, de 04/09/97 do MAPA. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

QUEIJO MUÇARELA – Produto proveniente de leite pasteurizado, produzida sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aromas próprios, com no máximo 3% de gordura, mantida sob refrigeração a +10º C, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A., SIF, SISP, SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados.

PRODUTOS PANIFICADOS

BISCOITO CREAM CRACKER/ BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal; água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

BISCOITO DOCE (MAISENA, MARIA, ROSCA) - Composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA/ AMANTEIGADOS - Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes, acidulante, ácido láctico e glúten, isento de gordura trans. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades, larvas e, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas) Decreto 12.486 de 20/10/78.

BISCOITO DE POLVILHO - Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias. Composição obrigatória: polvilho, leite, farinha de soja, sal e ovo. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas) Decreto 12.486 de 20/10/78.

PÃO DE LEITE - Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas

condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Especificações: Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, água; fermento biológico e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, contendo: nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE QUEIJO – CONGELADO (KG): Composto por água, polvilho azedo, fécula de mandioca, margarina, produto à base de queijo processado com gordura vegetal, queijo muçarela, amido modificado, leite em pó, queijo parmesão, ovo, sal, amido, aroma idêntico ao natural de queijo, Realçador de Sabor de Glutamato de Monossódico INS621, Corante Sintético Idêntico ao Natural Betacaroteno INS160a(I) e Acidulante de Ácido Cítrico INS330. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, validade e lote. Apresentação: pacote contendo no mínimo 1kg.

PÃO FRANCÊS - Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO TIPO HOT-DOG, ALONGADO - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; Isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Contendo: nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PRODUTOS DE CONFEITARIA

DOCE DE LEITE: Produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização. Características: consistência pastosa e sabor doce. Não são aceitos produtos

com descrição "Doce com leite" ou "Sabor doce de leite".

O produto deve atender as especificações da ANVISA e Ministério da Agricultura.

CHOCOLATE GRANULADO – Composição obrigatória: açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal, emulsificante lecitina de soja e outras substâncias desde que permitido pela legislação declarada no rótulo. Embalagem: saco plástico (polipropileno) atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 150 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente.

GELÉIA DE FRUTAS - Tipo extra; sabores; obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; em embalagem hermeticamente fechada e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores.

PICOLÉ DE FRUTA - Produto constituído por polpa e/ou suco de uva, açúcares e água, podendo conter outros ingredientes aprovados pela legislação, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser submetido a processo tecnológico adequado, moldado e congelado em condições que garantam a sua conservação no estado congelado durante a armazenagem, o transporte e a entrega. Deverá apresentar-se na forma sólida, em formato de picolé, com palito de madeira, em porções individuais. O produto deverá ser conservado e transportado em condições que preservem as suas características especificadas, estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria n.º 379 de 26/04/99, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS Resolução n.º 384, de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/02, ANVISA/MS e Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003. Cada picolé deverá apresentar peso líquido entre 60 (sessenta) e 70 (setenta) gramas. O produto deverá ser elaborado com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo e de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores de gelados comestíveis (Resolução n.º 267/2003, ANVISA/MS).

FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

AMIDO DE MILHO - Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

AVEIA EM FLOCOS – Produto instantâneo; em flocos finos; rica em fibras, vitaminas e minerais; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido através das raízes da mandioca torrada e moída. Aspecto: pó fino e homogêneo. Embalagem: saco plástico (polietileno) atóxico, com identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Produto elaborado com grãos de trigo, com adição de ferro e ácido fólico. Para a produção devem ser utilizados grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa.

Embalagem: de 1 kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 35 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

FÉCULA DE BATATA - Produto obtido a partir do amiláceo da batata. A fécula deve ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 37 - Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas - Decreto 12.486 de 20/10/78.

FERMENTO QUIMICO EM PÓ - Produto formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

FUBÁ – Grão de milho moído; 1ª qualidade; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

MACARRÃO COM SÊMOLA - o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Podendo conter os ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corantes naturais (urucum e cúrcuma); ou outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primaria de pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxico termossoldado; contendo data de validade e número do lote de forma indelével. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tipos: espaguete, parafuso, ave maria, conchinha, argolinha e padre nosso.

CEREAIS

ARROZ AGULINHA – Subgrupo polido; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14%; isento de sujidades e materiais estranhos.

Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

FEIJÃO - Produto tipo 1, "in natura", variedades: carioca e preto, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.

FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR: Produzidos a partir do grão de milho, o qual passa por um processo de moagem e extrusão. O milho utilizado para esse processamento deve ser limpo e germinado. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de açúcar, glúten e lactose. Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional. Data de validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.

ERVILHA SECA – Produto “in natura”, 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. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde; Odor: próprio; Sabor: próprio.

ERVILHA EM CONSERVA – Simples; inteira; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

LENTILHA – Produto “in natura”, 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. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde/bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.

MILHO VERDE EM CONSERVA - Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar; cor amarelo vivo, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato dos grãos; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros. O pH adequado à composição e natureza do produto. As latas devem estar íntegras. Sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.

TRIGO PARA QUIBE – Alimento integral, quebrado e torrado; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente.

Aspecto: farelo; Cor: bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.

MILHO PARA PIPOCA: Milho para preparo de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/11. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.

TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS

EXTRATO DE TOMATE- Concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em caixa cartonada, lata à vácuo ou vidro; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações.

SAL REFINADO - Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de anti-umectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03.

AÇAFRÃO - Açafrão em pó, produto de primeira qualidade, de acordo com a NTA 70 (decreto 12486, de 20/10/78) e RDC nº 276 de 22/09/05 - ANVISA, embalagem plástica (polipropileno) e rotulagem específica.

COLORÍFICO – Produto em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução -CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores.

LOURO DESIDRATADO - Alimento constituído de folhas são, limpas e secas. Respeitar as especificações NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

ORÉGANO - Condimento seco, desidratado, pronto para tempero e consumo. Embalagem: saco plástico (polipropileno) atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto e rotulagem devem estar de acordo com a NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978 e RDC nº 276 de 02/09/05 – ANVISA.

VINAGRE BRANCO - Preparado através de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na NTA 73 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes, não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres. Embalagem: conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e data de validade.

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

ÓLEO DE SOJA - Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

MARGARINA COM SAL – Produto com sal, isento de gordura trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem, mínimo de 80%; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro, sabor próprio; em pote plástico e conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores.

MAIONESE - Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem hermeticamente fechada.

BEBIDAS

SUCO DE FRUTA CONCENTRADO - Bebida não fermentada concentrada, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve conter no mínimo de 35% de polpa de da fruta.

POLPA DE FRUTA - Sabores: abacaxi, acerola, maracujá, goiaba, uva, laranja, manga, pêssigo, caju. Produto 100% natural, embalado a vácuo, com rotulagem específica, congelado.

CARNES E EMBUTIDOS

ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA (APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS) -

Carne bovina, água, especiarias, corante caramelo, proteína de soja texturizada, tripolifosfato de sódio, farinha de rosca, cebola, sal, eritorbato de sódio (antioxidante). Todos componentes do produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos deverão constar no rotulo. Produzido nos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Embalagem primária –saco de polietileno de baixa densidade, termosoldado.

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (Acém, paleta, patinho) - Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve

ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Características: não apresentar gelo entre os cortes, conter no máximo 10% de gordura e sebo, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

CARNE BOVINA, TIRAS OU CUBOS CONGELADA (Acém, paleta, patinho) - Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - Carne proveniente de mamíferos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

O produto deve conter: consistência firme, não amolecida e odor característico. Características: não apresentar gelo entre os cortes, conter no máximo 10% de gordura e sebo, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no.

12.486 de 20/10/1978.

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E OSSO - Manipulada com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18º C. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, de acordo com as especificações da NTA3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978. Características: carne com consistência firme, com ossos rígidos, cor característica (amarelo - rosado, sem escurecimentos e sem manchas).

HAMBÚRGUER BOVINO GRELHADO CONGELADO (IQF) - Provenientes de carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, sal, alho, açúcar, condimentos naturais, aroma idêntico ao natural de churrasco, antioxidante eritobato de sódio (INS 316), sabor leve de churrasco, com aproximadamente 50g a unidade. Não Conter Glúten. Embalagem primária: Produto envelopado em sacos de polietileno liso, transparente, em peso líquido de aproximadamente 2kg.

FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE CONGELADO – Produto sem pele, espinhos, cartilagens, ossos e parasitas. Após descongelamento o produto não deve apresentar perda de peso superior a 15% (Portarias do

INMETRO no. 142/2002 e no. 96/2002), com peso de aproximadamente 30 gramas cada filé. Apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios.

FILÉ DE FRANGO CONGELADO - Produto proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. As aves não podem conter temperos, aditivos, nem adição de sal. As aves devem ser entregues congeladas. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. A rotulagem deve trazer a identificação do corte.

Características: carne com consistência firme, sem fragmentos de ossos, cor característica (amarelo - rosado, sem escurecimentos e sem manchas), de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

LINGUIÇA CALABRESA – Produto cárneo industrializado proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sob rígidas condições de higiene. Deve ser curado, adicionado de ingredientes, podendo ser submetido ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e/ ou cozimento. As carnes utilizadas na fabricação devem apresentar-se aparadas sem nervos e de cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura. Linguiças calabresas submetidas ao processo de cozimento podem conter até 20% de Carne Mecanicamente Separada (CMS). Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não deve apresentar sinais de bolor, mofo.

PRESUNTO - Presunto cozido, proveniente de pernil suíno, com no máximo 7% de gorduras, em peças de aproximadamente 3,5 Kg a vácuo ou hermeticamente fechado, produzido sob fiscalização, em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio, mantido sob refrigeração a +10º C, contendo as seguintes informações no rótulo: nome do fabricante, produto, temperatura em que deverá ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A./SIF/SISP/SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados.

SALSICHA – Produzida através de carnes de diferentes espécies de animais mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras. Não deve apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida e manchas esverdeadas.

Embalagem: saco de plástico (polietileno) resistente, atóxico com rotulagem específica.

HORTALIÇAS

ABACAXI - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e saudáveis, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para

o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.

ABÓBORA PAULISTA - Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.

ACELGA - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

ALHO – Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.

ALFACE AMERICANA/ CRESPA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

BANANA NANICA/ MAÇÃ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

BATATA INGLESA - Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.

BETERRABA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido

o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.

CABOTIÁ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.

CEBOLA - Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.

CENOURA - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.

CHEIRO VERDE - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas.

CHUCHU - Primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.

COUVE MANTEIGA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

ESPINAFRE - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

GOIABA VERMELHA - Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

LARANJA - Primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas (pera, lima da pérsia).

LIMÃO - De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.

MAÇÃ NACIONAL - Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MAMÃO FORMOSA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MELÃO - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MELANCIA – Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

OVO DE GALINHA - fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.

REPOLHO VERDE - Primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.

TANGERINA - Tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.

TOMATE - Tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.

TOMATE - Produto com tamanho médio, maduro, mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

VAGEM - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.

ANEXO V - RELAÇÃO DAS ESCOLAS E SUAS LOCALIZAÇÕES

E.E. GABRIEL COZZETTO

Praça Simão Daud, nº 51 – Centro – Nova Aliança – SP. Contato: 17 3811-1203.

E.M. ABDO AYRUTH

Rua Rui Barbosa, nº 320 – Centro – Nova Aliança – SP. Contato: 17 3811-1209.

E.M. NICOLINA MARIA DE JESUS

Rua 07 de Setembro, nº 541 – Nova Itapirema – Nova Aliança – SP. Contato: 17 3811-1404.

E.M. VICENTE FERNANDES

Rua Lourenço Pala, nº 276 – Centro – Nova Aliança – SP. Contato: 17 3811-1503.

EMEI PREFEITO BENEDITO SOARES DIAS

Avenida João Antonio Sicutti, nº 791 – Centro – Nova Aliança – SP. Contato: 17 3811-1454.

EMEI MADALENA CAZZOTTI DONEGÁ

Avenida João Antonio Sicutti, nº 751 – Centro – Nova Aliança – SP. Contato: 3811-1454.

CEMEI SILVANA CAROLINA DA SILVA

Rua XV de Novembro, nº 1053 – Nova Itapirema – Nova Aliança – SP. Contato: 17 99618-8986.

ANEXO VI - QUANTIDADES DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLA E TIPOS DE CARDÁPIO

UNIDADE ESCOLAR	ALUNOS MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIO
E.E. GABRIEL COZZETTO	513	Café da manhã – EE, Colação – EE, Almoço – EE, Lanche da tarde I –EE, Lanche da tarde II – EE, Refeição – EE/ EJA.
E.M. ABDO AYRUTH	386	Café da manhã – EM, Colação – EM, Refeição – EM, Lanche da tarde –EM.
E.M. NICOLINA MARIA DE JESUS	130	Café da manhã – EM, Colação – EM, Refeição – EM, Lanche da tarde –EM.
E.M. VICENTE FERNANDES	118	Café da manhã – EM, Colação – EM, Refeição – EM, Lanche da tarde –EM.
EMEI PREFEITO BENEDITO SOARES DIAS	134	Diária Berçário/ Creche/ EMEI (Desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar). Diária Parcial Manhã -Berçário/Creche/ EMEI (desjejum, lanche da manhã e almoço). Diária Parcial Tarde -Berçário/Creche/ EMEI (lanche da tarde e jantar).
EMEI MADALENA CAZZOTTI DONEGÁ	170	Diária Berçário/ Creche/ EMEI (Desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar). Diária Parcial Manhã -Berçário/Creche/ EMEI (desjejum, lanche da manhã e almoço). Diária Parcial Tarde -Berçário/Creche/ EMEI (lanche da tarde e jantar).

CEMEI SILVANA CAROLINA DA SILVA	89	Diária Berçário/ Creche/ EMEI (Desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar). Diária Parcial Manhã -Berçário/Creche/ EMEI (desjejum, lanche da manhã e almoço). Diária Parcial Tarde -Berçário/Creche/ EMEI (lanche da tarde e jantar).
---	-----------	---

ANEXO VII - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 60/2026

OBJETO: Contratação de empresa especializada para preparação de alimentação escolar para escolas e centros de educação e recreação de responsabilidade do município de Nova Aliança, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpas e ingesta), a manutenção, adaptação e adequação das instalações da contratante para que as refeições sejam preparadas nas próprias escolas, os serviços de supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária, incluindo as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação, tudo em consonância com as especificações e condições constantes no presente Edital e seus anexos

Razão Social:		C.N.P.J	
Endereço:		Email:	
Cidade:	UF:	CEP:	TELEFONE

PROPOSTA DE PREÇOS:

ITEM	TIPOS DE CARDÁPIO	PREÇOS UNITÁRIOS (R\$)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (Unidades)	TOTAIS (R\$)
		(1)	(2)	(3) = (1) X (2)
1	DIÁRIA BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar)		57.000	
2	PARCIAL MANHÃ BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI (desjejum, lanche da manhã e almoço)		300	
3	PARCIAL TARDE BERÇÁRIO/CRECHE/EMEI (lanche da tarde I, lanche da tarde II e jantar)		300	
4	CAFÉ DA MANHÃ - EM		46.500	
5	COLAÇÃO - EM		14.800	
6	REFEIÇÃO - EM		138.000	

7	LANCHE TARDE - EM		51.500	
8	CAFÉ DA MANHÃ - EE		18.500	
9	COLAÇÃO - EE		16.500	
10	ALMOÇO - EE		43.500	
11	LANCHE DA TARDE I - EE		9.200	
12	LANCHE DA TARDE II - EE		20.800	
13	REFEIÇÃO EE - EJA		38.000	
14	REFEIÇÃO ESPECIAL		2.400	
VALOR POR EXTENSO:				

* No preço proposto acima estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

Declaro expressamente que, nos preços unitários ofertados estão inclusas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência e anexos, bem como todas as despesas diretas e indiretas e fornecimento de peças referentes aos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, incluindo os eletrodomésticos utilizados no preparo e distribuição da alimentação.

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ (valor por extenso).

VALIDADE DA PROPOSTA: De no mínimo, 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

LOCAL, de de 2026.

Identificação da proponente Assinatura do representante legal.

ANEXO VIII – EXEMPLOS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

	PRODUTO
1	ACELGA
2	ALFACE CRESPA
3	ALMEIRÃO
4	CHEIRO VERDE
5	COUVE MANTEIGA
6	REPOLHO BRANCO
7	MANDIOCA DESCASCADA
8	ABOBORA MADURA
9	ABOBORA MORANGA
10	ABOBORA CABOTIÃ
11	ABOBRINHA BRASILEIRA
12	ABOBRINHA PAULISTA
13	BATATA DOCE
14	BATATA
15	BETERRABA
16	CENOURA
17	CHUCHU
18	PEPINO JAPONES
19	QUIABO
20	TOMATE MADURO
21	TOMATE SALADA
22	ABACAXI PEROLA OU HAWAI
23	BANANA NANICA
24	BANANA MAÇA
25	LARANJA PERA
26	MAÇA
27	MAMÃO FORMOSA
28	MELÃO
29	TANGERINA MURCOTE
30	OVO DE GALINHA
31	MANGA TOMMY
32	GOIABA
33	MELANCIA

ANEXO IX – TABELA DE PREÇOS PARA DESCONTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

	PRODUTO
1	ACELGA
2	ALFACE CRESPA
3	ALMEIRÃO
4	CHEIRO VERDE
5	COUVE MANTEIGA
6	REPOLHO BRANCO
7	MANDIOCA DESCASCADA
8	ABOBORA MADURA
9	ABOBORA MORANGA
10	ABOBORA CABOTIÃ
11	ABOBRINHA BRASILEIRA
12	ABOBRINHA PAULISTA
13	BATATA DOCE
14	BATATA
15	BETERRABA
16	CENOURA
17	CHUCHU
18	PEPINO JAPONES
19	QUIABO
20	TOMATE MADURO
21	TOMATE SALADA
22	ABACAXI PEROLA OU HAWAI
23	BANANA NANICA
24	BANANA MAÇA
25	LARANJA PERA
26	MAÇA
27	MAMÃO FORMOSA
28	MELÃO
29	TANGERINA MURCOTE
30	OVO DE GALINHA
31	MANGA TOMMY

32	GOIABA
33	MELANCIA

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2026
PROCESSO Nº 60/2026

(Nome da empresa)_____, CNPJ nº._____, sediada na _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, que preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente edital, do **Pregão Presencial nº. 25/2026**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posterior.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO XI

MODELO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL N°. 25/2026

_____, inscrita no CNPJ sob o n°. _____, sediada na _____, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) _____, portador da cédula de identidade (RG) _____, residente e domiciliado na _____, inscrito no CPF sob o nº _____, detentor de amplos poderes para nomeação de representante para que lhe faça às vezes para fins licitatório, confere-os à _____, portador da cédula de identidade (RG) _____, e inscrito no CPF sob nº _____, com o fim específico de representar a outorgante perante a Prefeitura Municipal de Nova Aliança, **no Pregão Presencial n°. 25/2026**, podendo assim retirar editais, propor seu credenciamento e oferta em lances verbais em nome da representada, e ainda assinar atas, contratos de fornecimento de produtos ou prestação de serviços, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

Localidade e data.

Outorgante:

Outorgado:

ANEXO XII

MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, COMBINADO COM O INCISO VI DO ARTIGO 68 LEI Nº. 14.133/2021.

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 25/2026

DECLARAÇÃO

_____, inscrito no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, **DECLARA**, para fins de cumprimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, combinado com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO XIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

_____, inscrita no CNPJ sob o nº._____, estabelecida a Rua _____, nº._____, na cidade de_____, por intermédio de seu representante legal, declara que sua empresa não foi considerada **INIDÔNEA** para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 156 da Lei nº. 14.133/2021. Declaro também, que comunicarei qualquer fato superveniente a entrega dos documentos de habilitação, de acordo com as exigências do Edital de **PREGÃO PRESENCIAL N.º. 25/2026** da Prefeitura Municipal de Nova Aliança/SP.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO XIV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO OU PEQUENA EMPRESA

PREGÃO Nº 25/2026

PROCESSO Nº 60/2026

A empresa _____, CNPJ nº. _____, sediada na Rua/Av. _____ nº. _____, Bairro _____, Cidade de _____, por intermédio de seu representante legal, contador ou técnico contábil, **DECLARA** expressamente, sob as penas da lei, que:-

- a) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, art. 3.º, da Lei Complementar n.º 123/06;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3.º, § 4.º, incisos I a X, da mesma Lei.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

Nome completo, número de inscrição no Conselho Regional de Contabilidade e assinatura do contador ou técnico contábil da empresa

ANEXO XV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2026

PROCESSO Nº 60/2026

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida a
Rua _____, nº _____, na cidade _____
de _____, por intermédio de seu representante legal, **DECLARA** que sua empresa
cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social,
previstas em lei e em outras normas específicas.

Localidade e data.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO XVI

MINUTA DE CONTRATO

**TERMO DO CONTRATO Nº/2026, QUE ENTRE SI
CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ALIANÇA E A
EMPRESA**

Pelo presente instrumento, aos _____ dias do mês de _____, do ano de 2026, na sede da Prefeitura Municipal de Nova Aliança, compareceram, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ALIANÇA**, pessoa jurídica de direito público, situada na Praça Padre João Nolte, nº 22, Centro, CEP: 15.210-000, na cidade de Nova Aliança, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 45.094.232/0001-94, doravante designada **CONTRATANTE**, representada neste ato por seu Prefeito Municipal, o Sr. **Jurandir Barbosa de Moraes**, brasileiro, residente e domiciliado à Rua José Fagliari, nº 154, Centro, cidade de Nova Aliança, comarca de Potirendaba, Estado de São Paulo, portador do RG nº 10.612.183-2 SSP/SP e do CPF 824.747.618-53 e, do outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na Rua _____, nº _____, Bairro _____, CEP _____, na cidade de _____, Estado de _____, doravante designada **CONTRATADA**, representada pelo seu sócio / administrador, Sr(a). _____, portador do RG nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, resolvem celebrar o presente contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para preparação de alimentação escolar para escolas e centros de educação e recreação de responsabilidade do município de Nova Aliança, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpas e ingesta), a manutenção, adaptação e adequação das instalações da contratante para que as refeições sejam preparadas nas próprias escolas, os serviços de supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária, incluindo as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação, tudo em consonância com as especificações e condições constantes no presente Edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – VINCULAÇÃO

- 2.1. O presente contrato está vinculado ao Edital nº 25/2026, do Processo nº 60/2026, Pregão nº 25/2026 e à Proposta apresentada pela Contratada na data de ____ de _____ de 2026.

CLÁUSULA TERCEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 3.1. Aplica-se à execução do presente contrato, inclusive quanto aos casos omissos, as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e Decreto Municipal nº 91 de 26 de julho de 2021, bem como, pelos preceitos de direito público, supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR CONTRATADO, PRAZO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 4.1. O valor total do presente contrato perfaz a importância de:
- 4.2. Os pagamentos serão efetuados mensalmente no valor de R\$ _____ (_____).

- 4.3.** Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 4.4.** O prazo para pagamento à CONTRATADA será de 30 dias após o recebimento definitivo do objeto e será observado a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 4.5.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 4.6.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 4.7.** Não será efetuado pagamento antecipado em relação ao prazo previsto.
- 4.8.** Poderá a Contratante, para implementação do pagamento, exigir a comprovação de que a Contratada encontra-se em situação fiscal regular, comprovada mediante apresentação, juntamente com a Nota Fiscal, das Certidões de Regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual, Municipal, INSS, FGTS e Débitos Trabalhistas. A não apresentação dos documentos de regularidade tributária e trabalhista, não será causa de retenção de pagamento, mas poderá levar à rescisão contratual por culpa da contratada, fazendo incidir as sanções previstas neste contrato.
- 4.9.** A Contratada poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela contratada.
- 4.10.** Nos pagamentos realizados após a data convencionada, incidirá juros de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, até a data da efetivação do pagamento e correção monetária pelo índice INPC, pro rata dia.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

- 5.1.** Os preços serão reajustados, observando-se o interregno mínimo de 1 (um) ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, com base no índice INPC.

CLÁUSULA SEXTA – PRAZO PARA RESPOSTA AO PEDIDO DE REPACTUAÇÃO E AO PEDIDO DE RESTABELECIMENTO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

- 6.1.** O prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços e ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 7.1.** Os recursos para custeio das despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária, no exercício de 2026, a saber:
- 02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.30.00
 - 02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.30.00
 - 02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.39.00
 - 02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.39.00
 - 02.09.03/12.306.0013.2051.0000/3.3.90.39.00

CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO - EXECUÇÃO DO OBJETO

- 8.1.** O objeto deverá ser executado conforme descrito no Termo de Referência, que integra(m) este contrato para todos os fins de direitos e deveres.
- 8.2.** O início da execução, conclusão e entrega, o modelo de gestão, assim como as demais obrigações contratuais serão executadas nas condições e prazos estabelecidos no Termo de Referência, e demais cláusulas previstas

neste instrumento contratual, devendo ser acompanhadas e fiscalizadas por servidor designado para esse fim, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, ao qual caberá atestar a efetiva entrega do objeto adquirido.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 9.1.** O recebimento do objeto contratado se dará com a conferência e a verificação do atendimento integral do objeto contratado, formalizando-se o ato de entrega através da respectiva nota fiscal que conterá em seu rodapé a data, o nome e a assinatura do servidor responsável pelo recebimento do objeto entregue.
- 9.2.** O objeto da licitação será recebido provisoriamente no prazo de 03 (três) dias, para verificação da conformidade com as especificações, e definitivamente no prazo de 07 (sete) dias, sem prejuízo da garantia. As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive correio eletrônico.
- 9.3.** Em caso de não aceitação do(s) item(ns) ou objeto(s) contratado(s), ficará a Contratada obrigada a retirá-lo(s), substituí-lo(s) ou corrigi-lo(s) no prazo de 24 (horas) dias, contados da notificação a ser expedida pela municipalidade.
- 9.4.** O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da(s) contratada(s), nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento do contrato, sem prejuízo das sanções previstas no Edital, neste Contrato e legislação correlata.
- 9.5.** Caberá ao Município de Nova Aliança a responsabilidade de averiguar a integridade do objeto contratados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PRAZO DE GARANTIA

- 10.1.** O prazo de garantia do objeto executado será aquele descrito no Termo de Referência.
- 10.2.** A Contratada deverá retirar, substituir, corrigir ou reparar o objeto que apresentar defeito na vigência da garantia, no prazo de 10 (dez) dias, contados da notificação a ser expedida pela municipalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1.** Executar fielmente o objeto deste Contrato, comunicando imediatamente ao CONTRATANTE à ocorrência de qualquer fato impeditivo de seu cumprimento.
- 10.2.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.
- 10.3.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (Art. 92, XVII c/c art. 116, da Lei nº 14.133/2021).
- 10.4.** Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução do objeto, incluídas as demais despesas referentes aos impostos, contribuições, bem como o que mais for necessário ao perfeito cumprimento do objeto deste Contrato.
- 10.5.** Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados ao CONTRATANTE, por dolo ou culpa, bem como por aqueles que venham a ser causados por seus prepostos ou empregados.
- 10.6.** Não transferir a outrem o objeto contratado.
- 10.7.** Disponibilizar ao CONTRATANTE, sem custos, todas as informações solicitadas.
- 10.8.** Emitir Laudo de execução dos serviços realizados ao final da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 11.1.** Efetuar o pagamento do valor contratado, no prazo e nas condições previstas no presente Contrato.
- 11.2.** Fornecer todos os dados, documentos e informações necessários à execução do contrato.
- 11.3.** Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sobre necessidades supervenientes porventura ocorridas, para o perfeito cumprimento do contrato.
- 11.4.** Promover o acompanhamento e a fiscalização durante a execução do objeto, sob os aspectos qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de

quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte daquela, aplicando as penalidades previstas neste Contrato, se necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 12.1.** O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.
- 12.2.** O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.
- 12.3.** O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

- 13.1.** A execução e entrega do objeto serão acompanhadas e fiscalizadas por representante da CONTRATANTE, devidamente designado, podendo ser assistido por terceiros, cabendo-lhes dentre outros:
- 13.1.1. Solicitar a execução do objeto mencionado;
- 13.1.2. Supervisionar a execução do objeto, garantindo que todas as providências sejam tomadas para regularização das falhas ou defeitos observados;
- 13.1.3. Levar ao conhecimento da autoridade competente qualquer irregularidade fora de sua competência;
- 13.1.4. Solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, designados por escrito, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste Contrato e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;
- 13.1.5. Acompanhar a execução do objeto, atestar seu recebimento parcial e definitivo e indicar as ocorrências de indisponibilidade do objeto contratado;
- 13.1.6. Encaminhar à autoridade competente os documentos que relacionem as importâncias relativas a multas aplicadas à CONTRATADA, bem como os referentes a pagamentos.
- 13.2.** O acompanhamento e a fiscalização acima não excluirão a responsabilidade da CONTRATADA, ficando esta responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, nem conferirão ao CONTRATANTE, responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução do objeto contratado.
- 13.3.** As determinações e as solicitações formuladas pelos representantes do CONTRATANTE, encarregados da fiscalização do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, ou nesta impossibilidade, justificadas por escrito.
- 13.4.** Para a aceitação do objeto, os responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do objeto, observarão se a CONTRATADA cumpriu todos os termos constantes do Termo de Referência, bem como todas as condições impostas no instrumento contratual.
- 13.5.** É vedado ao Município e aos fiscais designados, exercer poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, reportando-se somente aos prepostos e responsáveis por ela indicados.
- 13.6.** Durante a vigência deste contrato, a Contratada deve manter preposto aceito pela Administração do Contratante, para representá-lo sempre que for necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GARANTIA

- 15.1.** Não há exigência de garantia para a presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS PENALIDADES

16.1. A Contratada ficará sujeita à aplicação das seguintes penalidades, respeitado o princípio constitucional da ampla defesa:

16.1.1. Em caso de atraso injustificado na execução do contrato: multa de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, por cada dia de atraso injustificado na execução do contrato, não ficando a Administração impedida de rescindir unilateralmente o contrato e aplicar as outras sanções previstas nos artigos 155 e 157 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.1.2. Em caso de inexecução total ou parcial do contrato:

16.1.2.1. Advertência;

16.1.2.2. Multa de 30% sobre o valor total do contrato;

16.1.2.3. Suspensão temporária de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos;

16.1.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caso pratique as seguintes infrações: apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato; fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013; bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

17.1. O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos artigos 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas na cláusula anterior.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Potirendaba, Estado de São Paulo, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir eventuais questões oriundas do presente contrato.

E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus sucessores, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas, para que surtam todos os efeitos de direito, dando-se publicidade ao ato mediante publicação de seu resumo na Imprensa Oficial.

Prefeitura Municipal de Nova Aliança - SP, data.

Prefeitura Municipal de Nova Aliança
Jurandir Barbosa de Moraes
Prefeito Municipal
Contratante

Contratada
Representante Legal da Contratada
Contratada

TESTEMUNHAS: