



Consulta Pública nº 13/SME/2022

Edital de Pregão Eletrônico nº [●]/SME/20[●]

Processo Eletrônico nº 6016.2021/0084953-1

Informações relevantes

Objeto da licitação: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital e com as normas técnicas fixadas pela CODAE e demais órgãos sanitários. O objeto desta licitação se refere à DRE Penha (lote 11), conforme Anexo XII (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação).

Modalidade: Pregão eletrônico

Tipo: **Menor valor médio mensal estimado total do lote**

Data e hora da abertura da sessão pública: [●]/[●]/[●], às [●]h[●] (horário de Brasília).

SME/COMPS - Núcleo de Licitação e Contratos

Endereço: Rua Dr. Diogo de Faria nº 1.247, 2º andar, sala 316, Vila Clementino, CEP 04037-004, São Paulo, SP

Telefone: (11) 3396-0517 Fax: (11) 3396-0512

E-mail: smelicitacao@sme.prefeitura.sp.gov.br

1	Objeto	3
2	Vistoria técnica facultativa	3
3	Condições de participação, acesso a informações e impugnação ao edital	3
4	Credenciamento	5
5	Apresentação da proposta de preços	6
6	Divulgação e classificação inicial das propostas de preços	7
7	Etapa de lances	7
8	Julgamento, negociação e aceitabilidade das propostas	9
9	Habilitação	9
10	Adjudicação	14
11	Fase recursal	14
12	Homologação	15
13	Assinatura do termo de contrato	15
14	Garantia contratual	16
15	Preço e condições de pagamento	17
16	Reajuste de preços	17
17	Local e condições de execução dos serviços	18
18	Penalidades	18
19	Disposições finais	19
	Anexo I: Especificações do objeto - Termo de Referência	20
	Anexo II: Modelo de proposta de preços	54
	Anexo III: Minuta do Termo de Contrato	55



Anexo IV: Modelos das declarações referidas no edital.....	76
Declaração de não utilização de mão-de-obra de menores (Art. 7º, XXXIII, da Constituição)	76
Declaração de cumprimento das condições de habilitação	77
Declaração de inexistência de fatos impeditivos.....	78
Declaração de não incursão nas penas da art. 87, III e IV, da Lei Federal nº 8.666/1993 e do art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.	79
Declaração de ciência sobre a inexistência de inscrições no CADIN Municipal como condição para a contratação	80
Declaração de inexistência de restrição para licitar e/ou contratar com a Administração Pública em relação ao Município de São Paulo.	81
Declaração de não possuir a participação de servidor(es) da Municipalidade de São Paulo no quadro societário	82
Anexo V: Listagem de insumos, materiais e uniformes	83
Anexo VI: Ficha de identificação dos produtos (FIP)	85
Anexo VII: Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado	86
Anexo VIII: Termo de responsabilidade sobre as condições das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes às unidades educacionais.	89
Anexo IX: Regulação da gestão compartilhada e Modelo de Notificação de Manutenção e Reparo.....	90
Anexo X: Padrão de qualidade dos alimentos	99
Anexo XI: Plano Alimentar	187
Anexo XII: Unidades Educacionais da Diretoria Regional de Educação	217
Anexo XIII: Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários	218
Anexo XIV: Planilha de Composição de Preços e Planilha de Composição do BDI	226
Anexo XV: Lista de endereços e telefones	230
Anexo XVI: Critérios para rastreabilidade de alimentos para Dieta Especial e Alimentos Industrializados	231
Anexo XVII: Declaração de compromisso	240
Anexo XVIII: Memorando de vistoria	241

Preâmbulo

A Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura do Município de São Paulo (a "SME") torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo **menor preço** (esta "Licitação"), objetivando a contratação do objeto descrito no **Anexo I** deste edital, que será processada e julgada em conformidade com as disposições deste edital.

1 Objeto

- 1.1** Esta Licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital e com as normas técnicas fixadas pela CODAE e demais órgãos sanitários. O objeto desta licitação se refere à DRE Penha (lote 11), conforme Anexo XII (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação)(o "Objeto"), cujas características e especificações técnicas encontram-se descritas no **Anexo I** deste edital.

Nº DO LOTE	Nº UNIDADES EDUCACIONAIS	DIRETORIA REGIONAL
11 - PE	134	PENHA

2 Vistoria técnica facultativa

- 2.1** A vistoria será facultativa e as licitantes que assim desejarem deverão agendar sua realização diretamente com a unidade, através dos contatos descritos no Anexo XV (Lista de endereços e telefones) do Edital.
- 2.2** As vistorias serão realizadas mediante a apresentação de documento de identidade (RG ou similar) do representante da empresa e serão acompanhadas pelo diretor da unidade ou funcionário por ele designado. A licitante deverá preencher o termo de vistoria descrito no Anexo XVIII e apresentar a documentação conforme disposto no item 9.7.5.1.

3 Condições de participação, acesso a informações e impugnação ao edital

- 3.1** A participação nesta Licitação implica o reconhecimento pelo licitante de que conhece e se submete a todas as cláusulas e condições do presente edital, bem como as disposições contidas na Lei Municipal nº 13.278/2002, nos Decretos Municipais nº 43.406/2003, nº 44.279/2003; nº 46.662/2005; nº 52.091/2011; nº 54.102/2013, nº 56.475/2015 e nº 58.400/2018, no Decreto Federal nº 10.024/2019, nas Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, na Lei Complementar nº 123/2006 e demais normas complementares, que disciplinam a presente licitação e integram o ajuste correspondente, no que lhe for pertinente.
- 3.1.1** As referências a dispositivos legislativos e regulamentares realizadas neste instrumento presumem-se feitas à redação vigente na data de publicação deste edital, mesmo que o ato normativo que os tenha alterado não seja referenciado expressamente.
- 3.2** A participação nesta Licitação dar-se-á por meio do sistema disponibilizado no www.comprasnet.gov.br, nas condições descritas neste edital, devendo ser observado o início da sessão indicado no cabeçalho deste edital.
- 3.3** Como requisito para a participação nesta Licitação, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital e seus anexos.

- 3.4** Poderão participar desta Licitação, observadas as condições específicas de participação em cada lote, as pessoas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que atendam a todas as exigências deste edital e de seus anexos, desde que estejam credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (o "SICAF"), nos termos do art. 1º, § 1º, do Decreto Federal nº 3.722/2001 e do art. 13, I, do Decreto Federal nº 5.450/2005 e dos arts. 10 e 11 do Decreto Federal nº 10.024/2019.
- 3.5** Será permitida a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, condicionada ao cumprimento do previsto na Lei 8.666/93 e das condições abaixo elencadas:
- 3.5.1** Comprovação do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados e assinalando as proporções de participação de cada um deles no consórcio, o qual deverá ser encaminhado ao pregoeiro conforme previsto no item 5.1.1.
- 3.5.2** O compromisso deverá indicar a empresa responsável pelo consórcio que deverá atender às condições de liderança, conferindo-lhe amplos poderes para representar as consorciadas, ativa e passivamente, podendo, inclusive, assumir obrigações pelas demais, sem prejuízo da responsabilidade solidária de todas as consorciadas.
- 3.5.3** Apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, por parte de cada consorciado, admitindo-se: (a) quanto aos atestados ou certidões de qualificação técnica previstos no item 9.7 e subitem, o somatório dos quantitativos de cada consorciado; e (b) para efeito de atendimento dos requisitos de qualificação econômico-financeira previstos no item 9.3.3 e 9.3.3.1, o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação no consórcio.
- 3.5.4** Impedimento de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, através de mais de um consórcio, ou através de um consórcio e isoladamente.
- 3.5.5** Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.
- 3.5.6** O licitante vencedor fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no subitem 3.5.1.
- 3.5.7** Nenhuma licitante poderá participar de mais de um consórcio, restrição que compreende igualmente suas controladas, controladoras, coligadas ou subsidiárias.
- 3.5.8** Em caso de participação de MEs, EPPs, será admitida a participação de consórcios desde que todas as consorciadas caracterizem-se como MEs, EPPs, atendidas as exigências do item 3.7 e seu subitem.
- 3.6** Para o envio de lances será adotado o modo de disputa aberto. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento, nos termos do art. 32, do Decreto Federal nº 10.024/2019.
- 3.7** Para se beneficiarem das regras previstas nos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, assim como dos benefícios relativos à participação exclusiva previstos nos arts. 47 e 48 da referida Lei, as MEs e EPPs devem declarar esta condição em campo próprio do sistema.
- 3.7.1** A falta da declaração de enquadramento do licitante referida acima, ou sua imperfeição, não conduzirá ao seu afastamento da licitação, mas tão somente a não incidência dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.
- 3.8 Será vedada a participação de:**
- a) Pessoas declaradas inidôneas, impedidas ou suspensas para licitar e contratar com o Poder Público, por quaisquer entes da administração pública, direta ou indireta, nas esferas federal, estadual, distrital ou municipal.
 - b) Pessoas que estejam em processo de falência, concurso de credores, insolvência, dissolução ou liquidação;
 - c) Sociedades que sejam controladoras ou controladas, coligadas e subsidiárias entre si; salvo se agrupados no mesmo consórcio que participa da licitação.

- d) Licitantes que estejam constituídas sob a forma de cooperativa, nos termos do Decreto Municipal nº 52.091/11, artigo 1º, §2º, inciso VI.
- 3.9** As pessoas não credenciadas no SICAF, que tiverem interesse em participar do presente pregão, deverão providenciar o seu credenciamento até três dias úteis antes da data da realização do pregão, nos termos do art. 5º, III, do Decreto Municipal nº 43.406/2003.
- 3.10** Este edital e seus anexos poderão ser obtidos, gratuitamente, através da internet pelo site www.comprasnet.gov.br e www.e-negocioscidadesp.prefeitura.sp.gov.br.
- 3.10.1** O caderno de licitação, composto de edital e anexos, poderá ser também obtido mediante pagamento correspondente ao custo da cópia reprográfica, a ser recolhido aos cofres públicos, através de Documento de Arrecadação do Município ("DAMSP"), nos termos da Portaria SF nº 63/2006, no endereço do Núcleo de Licitação e Contratos indicado no cabeçalho deste edital, das 9h às 16h, até a véspera da data designada para a abertura do certame.
- 3.10.2** No ato do recebimento do "Caderno de Licitação", deverá a interessada verificar seu conteúdo e completude, não sendo admitidas reclamações posteriores.
- 3.11** Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou formular impugnações contra o ato convocatório, devendo fazê-lo através de requerimento escrito dirigido ao pregoeiro, protocolado no endereço do Núcleo de Licitação e Contratos ou enviado pelos meios eletrônicos indicados no cabeçalho deste edital, no prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data marcada para a realização da sessão pública de abertura da licitação, sob pena de preclusão.
- 3.11.1** Os esclarecimentos e as informações serão prestados pelo Pregoeiro, até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido.
- 3.11.2** Eventuais impugnações ao edital deverão ser dirigidas ao pregoeiro e protocolizadas nos dias úteis, das 9h às 16h, no endereço do Núcleo de Licitação e Contratos indicado no cabeçalho deste Edital.
- 3.11.2.1** No ato de apresentação da impugnação, é obrigatória a apresentação de CPF e RG, em se tratando de pessoa natural; e de comprovante de inscrição no CNPJ, ato constitutivo e, caso necessário, de procuração que comprove que o signatário da impugnação efetivamente representa a impugnante, em se tratando de pessoa jurídica.
- 3.11.2.2** Serão também aceitas impugnações enviadas por meio eletrônico, para o endereço de e-mail indicado no cabeçalho deste Edital, desde que respeitado o prazo e horário para apresentação da impugnação e desde que a impugnação seja acompanhada de cópias digitalizadas da documentação referida no subitem 3.11.2.1.
- 3.11.3** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 3.11.3.1** Caso o pregoeiro acolha uma ou algumas das impugnações apresentadas, deverá suspender o certame, com imediato envio à autoridade competente que tiver autorizado sua abertura, para decisão.
- 3.11.4** Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame, respeitando-se o prazo inicialmente estabelecido entre a publicação do edital e a realização da sessão pública.
- 4 Credenciamento**
- 4.1** O credenciamento dar-se-á pela atribuição ao interessado, pelo órgão provedor, de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 4.1.1** No caso de consórcio, o credenciamento deverá ser efetuado por meio da empresa líder, assim definida no compromisso de constituição de consórcio que trata o item 3.5.1 deste Edital.
- 4.2** Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada pregão eletrônico.

4.3 O interessado será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à SME responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4 Deverá o interessado comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou que resulte na inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

5 Apresentação da proposta de preços

5.1 A participação no pregão dar-se-á por meio do encaminhamento pelos licitantes de propostas de preços, com descrição do item e do valor total, desde o momento da publicação do edital no Diário Oficial da Cidade (o "DOC") e no site www.comprasnet.gov.br, até a data e a hora previstas para a abertura da sessão pública do pregão.

5.1.1 Após a divulgação do Edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no Edital; em se tratando de consórcio, o compromisso de que trata o item 3.5.1 deste Edital; proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.1.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.1.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.1.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.1.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.1.6 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.1.7 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.1.8 Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de que trata o item 8.2.2 deste Edital.

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

5.2.1 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.3 Além da proposta encaminhada pelo sistema eletrônico, conforme o subitem 5.1 acima, o licitante deverá também enviar, após encerrada a etapa de lances e mediante solicitação do pregoeiro, nos moldes do item 7.13 deste Edital, proposta de preços detalhada, que deverá atender aos seguintes requisitos:

a) Ser apresentada em uma via, conforme modelo do **Anexo II**, em papel timbrado da proponente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, datada, rubricada em todas as folhas e assinada por seu representante legal;

b) Indicar nome ou razão social da proponente, seu endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, bem como o nome e qualificação civil de seu representante legal ou procurador;

c) Ter validade não inferior a sessenta dias corridos, contados a partir da data de sua apresentação;

- d) Apresentar proposta de preço com o valor unitário, valor máximo mensal estimado, valor médio mensal estimado e valor total da proposta por lote, correspondente à somatória do total dos valores unitários de cada tipo de alimentação, de forma a incluir o valor médio mensal estimado e o valor máximo mensal estimado, conforme modelo do Anexo II, expresso em algarismos com duas casas decimais e por extenso em moeda corrente nacional. Em caso de divergência entre os valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá o por extenso;
 - e) O preço ofertado deve ser equivalente aos praticados no mercado na data de apresentação da proposta.
 - f) Conter declaração expressa de que os preços ofertados incluem todos os custos diretos ou indiretos, os encargos sociais e trabalhistas, fiscais e demais despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação.
 - g) Execução dos serviços: o prazo de execução dos serviços é de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura da ordem de início dos serviços, podendo ser prorrogado, por iguais ou menores períodos, desde que haja interesse das partes e seja respeitado o limite máximo permitido pela legislação.
 - h) O licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar juntamente com a proposta, planilha detalhada de composição de custos para a prestação dos serviços, conforme modelo do Anexo XIV do edital.
 - i) A Secretaria Municipal de Educação não aceitará proposta comercial com valor global ou qualquer preço unitário superior àqueles constantes do Orçamento Referencial.
- 5.4** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

6 Divulgação e classificação inicial das propostas de preços

- 6.1** A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.
- 6.1.1** Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.
- 6.1.2** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.
- 6.2** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no **Anexo I - Termo de Referência**.
- 6.2.1** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.2.2** A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.
- 6.3** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, e somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

7 Etapa de lances

- 7.1** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 7.1.1** O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance, do horário de registro e do valor registrado.
- 7.1.2** Para o envio de lances, será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, nos termos do art. 31, I, do Decreto Federal nº 10.024/19.
- 7.2** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de sua aceitação.
- 7.2.1** Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance registrado no sistema.

- 7.2.2** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de R\$ 36.540,00 (trinta e seis mil quinhentos e quarenta reais).
- 7.2.3** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.3** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.4** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.5** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.6** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.7** A desistência em apresentar novo lance implicará, para efeito de ordenação das propostas, a manutenção do último preço apresentado pelo licitante.
- 7.8** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.9** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado, vedada a identificação da detentora do lance.
- 7.10** No caso de desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para o envio dos lances.
- 7.10.1** O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sessão pública, sem prejuízo dos atos realizados.
- 7.10.2** Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.11** No caso de existir a participação de MEs, EPPs, observar-se-ão também os procedimentos a seguir.
- 7.11.1** Antes da classificação definitiva de preços, caso a melhor oferta não tenha sido apresentada por ME ou EPP, o sistema verificará se ocorreu o empate ficto previsto no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto Municipal nº 49.511/2008, ou seja, se há propostas apresentadas pelas pessoas assim qualificadas com valores até 5% acima do melhor preço ofertado.
- 7.11.2** Em caso positivo, a ME ou EPP será convocada e poderá apresentar proposta de preço inferior à da primeira classificada no prazo de cinco minutos, sob pena de preclusão.
- 7.11.3** Caso a ME ou EPP convocada não exerça a faculdade de ofertar preço inferior à primeira classificada ou não o faça no prazo assinalado, o sistema automaticamente convocará as MEs, EPPs remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do empate ficto, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito, sucessivamente, se for o caso.
- 7.12** Após o encerramento da etapa de lances, o pregoeiro solicitará à licitante mais bem classificada em cada lote, de acordo com as exigências deste Edital, o envio, em até 2 (duas) horas, da proposta de preços completa, conforme o item 5.3 e o Anexo II deste Edital.
- 7.13** Com o encerramento da etapa de negociação, o pregoeiro anunciará o licitante vencedor, que deverá, sob pena de desclassificação, encaminhar os documentos abaixo indicados, no prazo de até 1 (uma) hora:
- a) Proposta de preços (conforme **Anexo II**), com preço atualizado, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, observados os requisitos explicitados no subitem 5.3;

b) A documentação de habilitação relacionada no item 9 deste Edital e respectivos subitens.

7.14 O licitante anunciado vencedor, com o encerramento da etapa de negociação, deverá também, sob pena de desclassificação, enviar os documentos relacionados no item 7.13 originais, no prazo de até 3 (três) dias úteis, para o endereço do Núcleo de Licitação e Contratos indicado no cabeçalho deste Edital.

7.15 Os documentos originais poderão ser entregues diretamente no Núcleo de Licitação e Contratos ou enviados pelos meios postais adequados, desde que, nesse caso, os envelopes sejam entregues no Núcleo de Licitação e Contratos dentro do prazo previsto no item antecedente.

8 Julgamento, negociação e aceitabilidade das propostas

8.1 Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do **menor valor médio mensal estimado total do lote**, observados os parâmetros definidos neste edital e em seus anexos quanto ao objeto, bem como as regras específicas sobre a participação de MEs, EPPs.

8.1.1 Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável ou se o licitante desatender as exigências de habilitação, ou deste edital, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

8.1.1.1 Na situação a que se refere o item antecedente, o pregoeiro deverá negociar com o licitante para que seja obtido um preço melhor.

8.1.1.2 Caso o licitante inabilitado ou cuja proposta venha a ser considerada inaceitável seja ME, EPP que tenha se utilizado do benefício previsto na Seção VII do Decreto Municipal 56.475/2015, deverá ser observado o procedimento previsto nos arts. 22 e 23 daquele Decreto.

8.2 Após o exame da aceitabilidade da oferta da primeira classificada quanto ao objeto e ao valor, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8.2.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.2.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 1 (uma) hora, envie proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.3 Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste edital e de seus anexos, bem como as omissas, as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e, ainda, as que, por ação da licitante ofertante, contenham elementos que permitam a sua identificação.

8.4 A indicação das propostas, do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata a ser divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

8.5 Encerrada a etapa de negociação de que trata o item 8.2, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, observados os critérios para definição do melhor preço, bem como o disposto no item 5.1.8 deste Edital, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no item 9.

9 Habilitação

9.1 Divulgado o julgamento das propostas, proceder-se-á à análise dos documentos de habilitação do licitante primeiro classificado.

9.1.1 Caso o licitante seja inabilitado, o pregoeiro procederá na forma do item 8.1.1 deste Edital.

9.2 A documentação relativa à **habilitação jurídica** consistirá em:

- 9.2.1** Para sociedade empresária ou sociedade simples: ato constitutivo devidamente registrado no respectivo registro, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, caso tal informação já não conste do referido ato.
- 9.2.1.1** Sociedades dependentes de autorização do poder executivo federal para funcionar deverão também apresentar decreto de autorização ou ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 9.2.2** Para empresário individual ou de empresa individual de responsabilidade limitada: comprovante de inscrição no registro público de empresas da respectiva sede.
- 9.2.3** Para pessoa natural: cédula de identidade.
- 9.3** A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira** consistirá em:
- 9.3.1** Certidão negativa de pedido de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento;
- 9.3.1.1** Se a licitante não for sujeita ao regime falimentar, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil, ou documento equivalente.
- 9.3.2** Comprovação de boa situação financeira da empresa, na forma e pelos índices contábeis, observadas as disposições do artigo 31, §§ 1º ao 5º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 9.3.2.1** A comprovação da qualificação econômico-financeira será realizada por meio do balanço patrimonial do último exercício social, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura do processo licitatório.
- 9.3.2.1.1** Somente empresas que ainda não tenham completado seu primeiro exercício fiscal poderão comprovar sua capacidade econômico-financeira por meio de balancetes mensais, nos termos do art. 4º, § 3º do Decreto Municipal nº 58.400/18;
- 9.3.2.2** Serão considerados como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:
- 9.3.2.2.1** Na sociedade empresarial regida pela Lei nº. 6.404/76, 11.638/07, 11.941/09, mediante documento publicado em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação;
- 9.3.2.2.2** As empresas desobrigadas a adotar a ECD - Escrituração Contábil Digital e que não tenham optado por esse meio, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, extraídos do Livro Diário, contendo Termo de Abertura e de Encerramento, comprovando-se que as cópias apresentadas correspondem aos livros devidamente autenticados no órgão de registro competente.
- 9.3.2.2.3** Para as empresas obrigadas a adotar, ou que optaram por utilizar, a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado pelo SPED Contábil constando o Termo de Abertura e Encerramento com o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema, recibo de entrega do Livro Digital e a Demonstração de Resultado do Exercício.
- 9.3.2.2.4** Para empresas declaradas como ME ou EPP, comprovar o enquadramento conforme Lei Complementar 123/2006.
- 9.3.3** Demonstração em folha isolada assinadas pelo contador e responsáveis pela empresa, de que a licitante possui índice de liquidez corrente (ILC), índice de liquidez geral (ILG) e índice de solvência geral (ISG), calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, como segue:

ILC - Índice de Liquidez Corrente = Ativo circulante / Passivo circulante

ILG - Índice de Liquidez Geral = Ativo circulante + Realizável em longo prazo / Passivo circulante + Passivo não circulante

ISG - Índice de Solvência Geral = Ativo total / Passivo circulante + Passivo não circulante



- 9.3.3.1** Considerar-se-ão habilitados os licitantes que apresentarem resultados maiores ou iguais a 1 (um) para cada um dos índices mencionados no subitem 9.3.3.
- 9.3.3.2** **As empresas que apresentarem resultado menor a 1 (um) em qualquer um dos índices mencionados no subitem 9.3.3, deverão comprovar o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor da proposta, como exigência para sua habilitação.**
- 9.3.3.3** A licitante deverá apresentar, preferencialmente em papel timbrado, planilha com os cálculos utilizados para a obtenção dos índices.
- 9.4** A documentação relativa à **regularidade fiscal** consistirá em:
- 9.4.1** Prova de inscrição no cadastro de pessoas físicas ou no cadastro nacional da pessoa jurídica.
- 9.4.2** Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado, **ou**
- 9.4.2.1** Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Municipal - CCM**, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.
- 9.4.2.1.1** Caso a licitante, considerada matriz e filiais, possua inscrição no **Cadastro de Contribuintes Mobiliários (CCM) no município de São Paulo**, deverá apresentar a **Certidão Conjunta de Débitos de Tributos Mobiliários**, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda do Município de São Paulo, na situação regular.
- 9.4.2.1.2** Caso a licitante, considerada matriz e filiais, não possua inscrição no **Cadastro de Contribuinte Mobiliários (CCM) no município de São Paulo**, deverá apresentar prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado, por meio de **Certidão Negativa de Débitos** expedida por meio de unidade administrativa competente.
- 9.4.2.1.3** Caso o licitante, considerada matriz e filiais, não possua inscrição como contribuinte do município de São Paulo deverá apresentar **declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da lei**, de que não é cadastrado e que nada deve à Fazenda do município de São Paulo, relativamente aos Tributos afetos à prestação licitada.
- 9.4.3** **Certidão negativa de débitos** relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional da Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- 9.4.4** Certidão de regularidade de débitos referentes a Tributos Estaduais relacionados com o objeto licitado (dívida ativa), expedida por meio de unidade estadual administrativa competente da sede do licitante.
- 9.4.4.1** No caso da licitante ter domicílio no estado de São Paulo a certidão de regularidade deverá ser a Certidão negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo, conforme regras da Resolução Conjunta SF/PGE 02/2013 ou outra norma que vier a substituí-la.
- 9.4.5** Certificado de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal.
- 9.4.6** Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, de ciência sobre a impossibilidade de contratar com a Administração Municipal caso possua inscrição no CADIN – Cadastro Informativo Municipal, nos termos do modelo constante do **Anexo IV** do Edital.
- 9.4.7** Serão aceitas como prova de regularidade fiscal e trabalhista certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão garantidos e/ou com sua exigibilidade suspensa.
- 9.5** A documentação relativa à **regularidade trabalhista** consistirá em:
- 9.5.1** Declaração firmada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei, de que cumpre o quanto estabelecido no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, de acordo com modelo constante do **Anexo IV** deste

edital.

- 9.5.2** Apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, ou certidão expedida nos termos do § 2º do art. 642-A do Decreto-lei nº 5.452/42 (CLT).
- 9.6 O licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações:**
- 9.6.1** Declaração de inexistência de fatos impeditivos de sua participação e habilitação e da ciência da obrigação de informar eventuais fatos impeditivos supervenientes, assinada por seu representante legal ou procurador, com o número da identidade do declarante, de acordo com modelo constante do **Anexo IV** deste edital.
- 9.6.2** Declaração de que não foi apenado com as sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/1993, art. 87, III e IV, ou na Lei Federal nº 10.520/2002, art. 7º, aplicada por qualquer esfera da administração pública, de acordo com modelo constante do **Anexo IV** deste edital.
- 9.6.3** Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com modelo constante do **Anexo IV** do edital.
- 9.7** A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá em:
- 9.7.1** Certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado que comprove(m) a execução anterior de serviços pertinentes e compatíveis em características, prazos e quantidades com o objeto licitado.
- 9.7.1.1** Serão considerados como pertinentes e compatíveis em características com o objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, compreendida esta pelos serviços de alimentação escolar e/ou de alimentação para coletividades sadias ou enfermas.
- 9.7.1.2** Os serviços referidos na cláusula 9.7.1.1 acima englobam o fornecimento de - gêneros alimentícios necessários e fornecimento de mão de obra - para a preparação e distribuição dos alimentos, que deverão ser prestados de forma descentralizada, nas instalações do Contratante.
- 9.7.1.3** Para a aferição da capacidade técnica deverá a licitante comprovar, em um único contrato ou em diversos contratos durante o período de um mesmo mês, a execução anterior de preparo e fornecimento de refeições, em número que corresponda a pelo menos 30% (trinta por cento) do "consumo médio mensal estimado", conforme consta das planilhas do **Anexo II** deste edital.
- 9.7.1.3.1** O percentual mínimo de 30% (trinta por cento) poderá ser composto da seguinte forma: pelo menos 23% (vinte e três por cento) da capacidade técnica comprovada deverá corresponder integralmente à descrição dos serviços contida na cláusula 9.7.1.1. acima, podendo o percentual remanescente para que se atinja os 30% (trinta por cento) corresponder a serviços que englobem apenas o fornecimento de mão de obra para a preparação e distribuição dos alimentos.
- 9.7.1.4** Caso a licitante apresente a melhor proposta, a(s) certidão(ões) ou atestado(s) apresentado(s) deverá(ão) comprovar a capacidade exigida.
- 9.7.1.5** A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridades ou representante de quem o(s) expediu, com a devida identificação e registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.
- 9.7.2** Declaração formal de compromisso, firmada pelo representante legal da licitante e elaborada em conformidade com o modelo constante do **Anexo XVII** acerca do cumprimento das especificações técnicas previstas no edital, bem como quanto à disponibilidade dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequados e necessários à realização do objeto licitado, na hipótese de a licitante vir a ser declarada vencedora do certame.
- 9.7.3** Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, comprovado através da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) ou Certidão de Cadastro, em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data da apresentação das propostas.
- 9.7.4** A proponente deverá comprovar, por meio da apresentação dos documentos Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro, que possui, em seu quadro permanente, responsável técnico regularmente registrado como tal no Conselho Regional de Nutricionistas –

CRN, até a data do certame. Os documentos Certidão de Registro e Quitação e Certidão de Cadastro devem comprovar que a Pessoa Jurídica possui Nutricionista Responsável Técnico no local e que ambos estão regulares perante o Conselho.

- 9.7.4.1** Para comprovação de que o responsável técnico integra o quadro permanente da licitante, deverá também ser apresentada cópia da carteira de trabalho devidamente registrada, ou contrato de prestação de serviços em vigor ou, ainda, em se tratando de nutricionista sócio da empresa licitante, cópia do contrato social.
- 9.7.5** Termo de responsabilidade, conforme modelo constante no Anexo VIII, pelo qual a licitante se responsabiliza pelo conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais, bem como de seus respectivos utensílios e equipamentos de cozinha, declarando ainda expressa ciência da obrigação de, caso seja necessário, realizar adequações nas instalações e consertar e/ou repor utensílios e equipamentos.
- 9.7.5.1** Termos de vistorias realizadas, se houver, conforme modelo constante no **Anexo XVIII**.
- 9.7.6** Declaração da licitante de que implementará Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, aqui denominado de "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", do Manual de Boas Práticas elaborado pela CONTRATANTE deverá ser adaptado pela(s) empresa(s) vencedora(s) do certame e deverá ser submetido à CODAE, para análise e aprovação, previamente à sua edição e distribuição às unidades educacionais, a ser providenciada pela(s) empresa(s) contratada(s).
- 9.7.7** Declaração da licitante, firmada sob as penas da lei, de que disporá, por ocasião da contratação, de Centro de Distribuição para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, devidamente cadastrado no órgão competente da Vigilância Sanitária ou Ministério da Agricultura em local que não acarrete prejuízo à execução das obrigações decorrentes do contrato.
- 9.7.8** Em caso de dúvida, o pregoeiro poderá fazer uso da faculdade prevista no item 19.5 do Edital.
- 9.8** Na etapa de **habilitação**, serão observadas ainda as seguintes disposições gerais:
- 9.8.1** O licitante poderá apresentar o registro cadastral no SICAF, devidamente atualizado, caso em que ficará dispensado da apresentação dos documentos relacionados neste item que tenham sido apresentados para obtenção do referido registro cadastral.
- 9.8.1.1** Neste caso, o pregoeiro conferirá no Certificado de Registro Cadastral apresentado pelo licitante quais as certidões e documentos abrangidos e o seu prazo de validade.
- 9.8.1.2** Mesmo na hipótese de exercício da faculdade a que se refere o item 9.8.1, o licitante deverá apresentar a documentação relativa à sua habilitação jurídica que seja necessária para identificar os poderes dos seus representantes que tenham subscrito a proposta e demais documentos por ele apresentados.
- 9.8.2** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada ou mediante publicação de órgão de imprensa oficial, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste edital.
- 9.8.2.1** Os documentos devem ser apresentados dentro de seu prazo de validade. Se este prazo não constar de cláusula específica deste edital, do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de seis meses a contar de sua expedição.
- 9.8.2.2** Todos os documentos expedidos pelos licitantes deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, que deverá ser identificado e civilmente qualificado no documento.
- 9.8.2.3** A aceitação dos documentos obtidos via internet ficará condicionada à confirmação de sua validade e autenticidade, também por esse meio, pelo pregoeiro e pela equipe de apoio.
- 9.8.2.4** Todos os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante, preferencialmente com identificação de respectivo CNPJ e endereço.
- 9.8.2.4.1** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- 9.8.2.4.2** Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz; e

- 9.8.2.4.3** Se o licitante for a matriz e a fornecedora for a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial simultaneamente, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.
- 9.8.2.5** Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.
- 9.8.2.6** Os documentos apresentados em língua estrangeira deverão estar acompanhados da respectiva tradução para o português feita por tradutor público juramentado.
- 9.8.3** Os documentos exigidos para habilitação não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que apenas comprovem o seu requerimento.
- 9.8.4** As MEs, EPPs que atendam a todos os demais requisitos do edital, mas que apresentem alguma pendência quanto à regularidade fiscal e trabalhista, serão, ainda assim, declaradas vencedoras, abrindo-se, a partir de então, prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização da pendência, nos termos do disposto no art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.
- 9.8.4.1** A sessão pública permanecerá suspensa durante o prazo referido no item antecedente.
- 9.8.4.2** A não regularização da documentação, no prazo previsto, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, implicará a inabilitação do licitante, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, procedendo nos termos do item 8.1.1 deste edital.
- 9.8.5** No caso da participação de empresas reunidas em consórcio, cada consorciado na proporção de sua respectiva participação, deverá apresentar a documentação exigida neste Edital conforme previsto no item 3.5.3. do Edital.
- 9.8.6** Se o licitante estiver concorrendo a mais de um lote/item, o(s) atestado(s)/certidão(ões) deverá(ão) corresponder ao somatório de todos eles.
- 9.8.6.1** Caso o licitante não comprove atendimento aos requisitos de qualificação técnica ou econômico-financeira para todos os lotes em que tiver apresentado a melhor proposta, mas apenas para algum(ns) desses lotes, será declarado habilitado, apenas em relação ao(s) lote(s) para o(s) qual(is) tiver atendido os requisitos de qualificação técnica e/ou econômico-financeira, observada a vantajosidade para a Administração.
- 9.8.6.2** As licitantes que não comprovarem capacidade para nenhum lote, ficarão sujeitas à penalidade prevista no item 18.1, alínea "c".

10 Adjudicação

- 10.1** Verificado o atendimento das condições de habilitação do licitante classificado, este será confirmado vencedor, seguindo-se a adjudicação do objeto da licitação.
- 10.1.1** Se qualquer licitante classificado se recusar a formalizar o ajuste ou estiver impedido de fazê-lo no prazo estabelecido no item 13.1 deste edital, o pregoeiro deverá negociar o preço com os proponentes subsequentemente classificados, respeitada a ordem de classificação, aplicando-se, no que couber, as regras do item 8.1.1 deste Edital.
- 10.1.2** Caso o licitante referido no item anterior seja ME, EPP que tenha se utilizado do benefício previsto na Seção VII do Decreto Municipal 56.475/2015, deverá ser observado o procedimento previsto nos arts. 22 e 23 daquele Decreto.

11 Fase recursal

- 11.1** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer por meio eletrônico, abrindo-se prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso; igual prazo terão os demais licitantes para apresentação das contrarrazões, a ser contado a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 11.1.1** As razões recursais e as contrarrazões deverão ser apresentadas por meio eletrônico, através do site **www.comprasnet.gov.br** ou fisicamente no endereço do Núcleo de Licitação e Contratos indicado no



cabeçalho deste edital, nos dias úteis, das 9h às 16h.

- 11.1.2** Não serão conhecidos os recursos e as contrarrazões que não forem tempestivamente protocolados.
- 11.1.3** Durante os prazos para apresentação das razões recursais e contrarrazões, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, junto ao pregoeiro, na SME/COMPS - Núcleo de Licitação e Contratos.
- 11.1.4** A falta de manifestação da intenção de recurso durante a sessão do pregão importará na preclusão do direito de recorrer.
- 11.2** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12 Homologação**
- 12.1** Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida à autoridade competente para homologação.
- 12.2** A adjudicação do objeto e a homologação da licitação não obrigam a Administração à contratação do objeto licitado.
- 13 Assinatura do termo de contrato**
- 13.1** O licitante classificado em primeiro lugar será convocado pelo DOC para, no prazo de cinco dias corridos contados da data da convocação, assinar o Termo de Contrato (o "Contrato"), devendo apresentar os seguintes documentos:
- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
 - b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da CONTRATADA, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
 - c) Certidão negativa conjunta de débitos relativos a tributos federais, a dívida ativa da União e contribuições previdenciárias, expedida pela Receita Federal do Brasil.
 - d) Certidão negativa de débitos referentes a tributos estaduais, expedida por meio de unidade administrativa competente da sede da CONTRATADA. No caso da contratada ter domicílio no estado de São Paulo a certidão de regularidade deverá ser a Certidão negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo, conforme regras da Resolução Conjunta SF/PGE 02/2013 ou outra norma que vier a substituí-la.
 - e) Certidão negativa de débitos referentes a tributos municipais relacionados com a prestação licitada, expedida por meio de unidade administrativa competente do domicílio da CONTRATADA.
 - f) Ficha de Dados Cadastrais (FDC), que é o comprovante de inscrição no Cadastro de Contribuinte Mobiliários (CCM) no município de São Paulo.
 - g) Certidão negativa de débito tributário mobiliário, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças deste Município de São Paulo. Caso o licitante não esteja inscrito no Cadastro de Contribuintes Mobiliários do Município de São Paulo, deverá apresentar declaração, sob as penas da lei, de que não está cadastrada e que nada deve a esta municipalidade, relativamente aos tributos afetos à prestação licitada.
 - h) Documento obtido via internet comprovando a ausência de inscrição do licitante no CADIN Municipal.
 - i) Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.
 - j) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.
 - k) Certificado de Apenamento emitido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - TCE-SP.
 - l) Certidão Negativa de Licitantes inidôneos, emitida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.
 - m) Certificado de Registro Cadastral (CRC) no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias.

- n) Certidão Negativa emitida pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ, referente ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias.
- o) Declaração de inexistência de restrição para licitar e/ou contratar com a Administração Pública em relação ao Município de São Paulo, de acordo com o Anexo IV do Edital.
- p) Declaração de não possuir a participação de servidor(es) da Municipalidade de São Paulo no quadro societário de acordo com o Anexo IV do Edital.

13.1.1 Serão aceitas como prova de regularidade fiscal e trabalhista certidões positivas com efeito de negativas

13.1.2 O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração, uma única vez, mediante solicitação da interessada, antes do término do prazo previsto no subitem 13.1.

13.1.2.1 Pela não assinatura do instrumento no prazo estabelecido será aplicado multa diária de 2% (dois por cento) do valor total da proposta.

13.1.3 O contrato deverá ser assinado por representante legal ou procurador do licitante.

13.1.3.1 Caso a licitante indique como signatário do contrato alguém que não seja administrador nomeado em seus atos constitutivos, deverão também ser apresentados instrumentos de mandato outorgando ao signatário poderes de representação para o ato.

13.1.4 Quando o convocado não formalizar o ajuste no prazo e condições estabelecidos, sem embargo da aplicação das penalidades cabíveis, é facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas mesmas condições propostas pela empresa adjudicatária.

14 Garantia contratual

14.1 A partir da assinatura do contrato, será exigida prestação de garantia em qualquer das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 56 da lei nº 8.666/93, bem como conforme o disposto na Portaria da Secretaria da Fazenda nº 338/2021, no valor de 5% (cinco por cento) do valor contratado.

14.1.1 A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogável, uma única vez, por igual período mediante justificativa.

14.1.2 O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade proporcional à garantia, no valor de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

14.1.3 A garantia deverá ser apresentada no prazo fixado no item 14.1.1, sendo atualizada periodicamente e renovada a cada eventual prorrogação do contrato, observando-se o disposto no artigo 56 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, bem como os procedimentos e normas fixadas pela Secretaria Municipal da Fazenda.

14.2 As garantias e seus reforços responderão por todas as multas que forem impostas à CONTRATADA e por todas as importâncias que, a qualquer título, forem devidas pela CONTRATADA à Prefeitura do Município de São Paulo.

14.2.1 Em caso de insuficiência, será a CONTRATADA notificada para, no prazo de 72 horas (setenta e duas horas), completar o valor das multas, sob pena de rescisão do contrato.

14.3 O reforço e/ou a regularização da garantia - excetuada a hipótese prevista no item 14.4 - deverá ser efetuado no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, feita por escrito pela CONTRATANTE, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades previstas neste edital.

14.3.1 O prazo acima aludido poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela CONTRATADA durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela CONTRATANTE.

14.4 A garantia prestada deverá ser substituída automaticamente pela CONTRATADA quando da ocorrência de seu vencimento, independente de comunicado da CONTRATANTE, de modo a manter ininterruptamente garantido o contrato celebrado, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades previstas neste edital.

- 14.5** Por ocasião do encerramento do contrato, o que restar da garantia da execução do contrato e seus reforços serão liberados ou restituídos após a liquidação das multas aplicadas, ou após a dedução de eventual valor de condenação da CONTRATADA, nos termos do item 14.2 deste edital.
- 14.6** A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de São Paulo em quaisquer das hipóteses previstas neste item 14 deste edital.
- 14.7** A garantia prestada suportará os ônus decorrentes do inadimplemento das obrigações contratuais, inclusive os débitos trabalhistas e previdenciários, respondendo, também, pelas multas impostas pelo órgão ou entidade municipais, independentemente de outras cominações legais.
- 14.8** A garantia prestada deverá ser retida, mesmo após o término da vigência do contrato, até o ateste do cumprimento de todas as obrigações contratuais ou quando em curso ação trabalhista, tendo como fundamento a prestação de serviços durante a execução do respectivo contrato administrativo, movida por empregado da contratada em face da Administração Municipal, bem como o contrato poderá prever a utilização do valor da garantia contratual retida como depósito judicial, se ainda não garantido o juízo pelo contratado.
- 14.9** O prazo de validade da garantia, nas modalidades fiança bancária, seguro garantia ou títulos da dívida pública deverá ser de, no mínimo, 180 dias após o término do prazo contratual.
- 15 Preço e condições de pagamento**
- 15.1** O valor total do Contrato compreenderá todos os custos diretos e indiretos, os encargos sociais e trabalhistas, fiscais e demais despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação.
- 15.2** As condições de pagamento estão disciplinadas na minuta de Contrato, constante do Anexo III, parte integrante deste edital.
- 15.3** O prazo de pagamento será em até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do Ateste do Fiscal do contrato, acompanhada da documentação exigida na Portaria SF 170/2020 e alterações. O ateste da entrega deverá observar todo o procedimento previsto na referida portaria e deverá ocorrer mediante serviço efetivamente prestado via ordem de serviço.
- 15.4** A programação do pagamento pela contabilidade de SME deverá ser para o terceiro dia útil posterior a data de processamento da liquidação.
- 15.5** Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da **CONTRATADA**, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 15.6** O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente de titularidade da **CONTRATADA** no Banco do Brasil, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197, publicado no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, de 22/01/10.
- 15.7** Havendo atraso nos pagamentos por parte da SME, serão aplicadas as regras da Portaria SF nº 05/2012.
- 15.8** O pagamento relativo ao último mês de prestação dos serviços, em decorrência da extinção ou da rescisão do contrato, ficará condicionado, sem prejuízo dos demais documentos exigidos, à apresentação de cópias dos termos de rescisão dos contratos de trabalho, devidamente homologados, dos empregados vinculados à prestação dos respectivos serviços, ou à comprovação da realocação dos referidos empregados para prestar outros serviços.
- 16 Reajuste de preços**
- 16.1** Os preços serão reajustados após 1 (um) ano da data-limite para apresentação da proposta, nos termos do artigo 40º, inciso XI da Lei nº 8.666/93 e artigo 1º do Decreto nº 48.971/07.
- 16.2** O índice inicial (Io) e o preço inicial (Po) terão como data base aquela correspondente à data limite para apresentação da proposta, nos termos previstos no artigo 3º, inciso VIII do Decreto nº 25.236/1987.
- 16.3** A aplicação de novos reajustes deverá considerar a data e os valores do reajuste anterior, restando vedada a aplicação de índices acumulados por um período superior a 12 (doze) meses.

- 16.4** O índice de reajuste se dá em caráter excepcional pelo do Índice de Preços ao Consumidor - IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas - FIPE, enquanto perdurarem as incertezas quanto ao parecer definitivo do Tribunal de Contas do Município - TCM - que levam ao sobrestamento da utilização do índice previsto no artigo 7º do **Decreto nº 57.580, de 19 de janeiro de 2017**, nos termos da Portaria da Secretaria Municipal da Fazenda - SF nº 389 de 18 de Dezembro de 2017.
- 16.5** As condições de reajustamento pactuadas poderão ser alteradas em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie.
- 17 Local e condições de execução dos serviços**
- 17.1** O Objeto deverá ser executado na forma estabelecida nos **Anexos I e XV** do presente edital.
- 17.2** O Objeto será recebido consoante o disposto no art. 73 da Lei Federal nº 8.666/1993 e demais normas pertinentes, nos termos do **Anexo I** deste edital e do contrato a ser firmado com a CONTRATADA.
- 18 Penalidades**
- 18.1** Além das penalidades previstas no Contrato e na legislação aplicável, os licitantes estarão sujeitos às seguintes penalidades:
- a) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta nos casos em que a licitante apresentar documentação falsa, faltar ou fraudar na execução das obrigações assumidas, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal. Nessas hipóteses, a critério da Administração, poderá haver a aplicação concomitante da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo período de até cinco anos e/ou de declaração de inidoneidade;
 - b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da primeira proposta registrada pelo licitante no sistema eletrônico, para os licitantes que não enquadrados como MEs e EPPs, apresentem proposta ou formulem lances em lote destinado a participação exclusiva, declarando em campo próprio condição errônea;
 - c) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta nos casos em que a licitante deixar de entregar a documentação exigida na licitação;
 - d) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da proposta nos casos em que a licitante ensejar o retardamento da execução do certame, comportar-se de modo inidôneo, não mantiver a proposta ou lance, recusar-se a assinar o Contrato ou não apresentar a documentação exigida para tal assinatura;
 - e) Multa diária de 2% (dois por cento) do valor total da proposta, pelo atraso injustificado na assinatura do Contrato, por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento).
- 18.2** As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.
- 18.3** O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.
- 18.3.1** A importância relativa às multas será descontada de valores devidos pelo Município de São Paulo, à contratada ou ser inscrita para constituir dívida ativa, na forma da lei, caso em que estará sujeita ao procedimento executivo.
- 18.4** Previamente à aplicação da penalidade, a licitante será intimada para apresentar defesa prévia, no prazo de cinco dias úteis.
- 18.5** Cabe à SME a aplicação das penalidades, devendo a unidade requisitante informar textualmente se a infração ocorreu por força maior, por culpa da licitante ou por fato imputável à Administração.
- 18.5.1** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os prazos ali fixados.
- 18.5.1.1** Os recursos devem ser dirigidos ao Coordenador da Coordenadoria de Compras da Secretaria Municipal de Educação, e protocolizados nos dias úteis, das 9h às 16h, na Rua Dr. Diogo de Faria, 1247, sala 316 (SME/COMPS/NLIC - Núcleo de Licitações e Contratos) - Vila Clementino, São Paulo, SP.
- 18.5.1.2** Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro

meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, o respectivo original não tiver sido protocolizado dentro do prazo previsto em lei.

- 18.6** Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades cabíveis, a ocorrência das hipóteses listadas acarretará a aplicação da penalidade especificada.

19 Disposições finais

- 19.1** As normas disciplinadoras desta Licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 19.2** Este edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, integrarão o ajuste, independentemente de transcrição.
- 19.3** À Administração pública é reservado o direito de, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, por despacho motivado, anular ou revogar a presente licitação, sem que isso represente motivo para que os licitantes solicitem indenização, conforme art. 49 da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 19.4** Os prazos previstos neste edital serão contados na forma prevista no art. 110, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 19.5** É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 19.6** Em todas as ocasiões em que exigidas neste edital, serão aceitas como prova de regularidade fiscal e trabalhista certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão garantidos e/ou com sua exigibilidade suspensa.
- 19.7** Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a SME não será, em caso algum, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 19.8** A participação nesta Licitação implicará aceitação integral e irretratável dos termos deste edital e seus anexos, bem como na observância dos regulamentos administrativos e demais normas aplicáveis.
- 19.9** Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 19.10** Salvo nas hipóteses do item 11.1.1 e 18.5.1.1, os recursos eventualmente interpostos pela CONTRATADA deverão ser endereçados ao Coordenador da Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e protocolados nos dias úteis, das 9h às 16h, no endereço Rua Libero Badaró, nº 425 - 9º andar (SME/CODAE) - São Paulo, SP.
- 19.10.1** Considera-se enquadrado no art. 88, II, da Lei Federal nº 8.666/1993, o licitante que ingressar com recurso meramente protelatório, com o intuito de retardar o procedimento licitatório.
- 19.11** Na hipótese de impedimento da contratação do licitante vencedor da licitação, poderão ser convocados os demais participantes, observada a ordem de classificação das propostas.
- 19.11.1** Considera-se impedimento para contratação, mencionado no subitem anterior, a prática de infração às cláusulas do edital e do contrato, bem como a aplicação da penalidade de suspensão ou impedimento para licitar e contratar com a Administração ou a declaração de inidoneidade.
- 19.12** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, salvo se houver comunicação em contrário do pregoeiro.

São Paulo, [•] de [•] de 20[•].

[•]

CPL [•]/SME

Anexo I: Especificações do objeto - Termo de Referência

1. OBJETO

1.1 O presente pregão tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital e com as normas técnicas fixadas pela CODAE e demais órgãos sanitários. O objeto desta licitação se refere à DRE Penha (lote 11), conforme **Anexo XII** (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação):

Nº DO LOTE	Nº UNIDADES EDUCACIONAIS	DIRETORIA REGIONAL
11 - PE	134	PENHA

As 134 unidades educacionais estão distribuídas de acordo com o nível de ensino:

Nível de ensino	Número de escolas
CEI	38
CEMEI	02
EMEI	50
EMEF	38
CIEJA	01
EMEBS	01
CEU GESTÃO	04

*fonte: sistema Escola on line (EOL)

1.1.1 Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades educacionais listadas na tabela constante da **Anexo XII** (Unidades Educacionais da Diretoria Regional de Educação) e **Anexo XV** (Lista de endereços e telefones) deste edital.

1.2 A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas na **Anexo XII** (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação) deste edital, respeitado o limite previsto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93 ou outra que vier a substituí-la.

1.3 Caso, através do presente instrumento licitatório, haja alteração da empresa prestadora de serviços na unidade, a CONTRATADA deverá articular com sua antecessora, a troca ou aquisição ou empréstimo dos equipamentos, mobiliários e

utensílios presentes nas unidades, de modo a não causar descontinuidade ou qualquer outro tipo de prejuízo no atendimento aos alunos.

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

1.4 Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial a Portaria SMS G nº 2619/2011 e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

1.5 A prestação dos serviços deverá seguir as especificações técnicas descritas nos Anexos deste edital.

I. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1 O presente pregão tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital, as normas técnicas fixadas pela CODAE e demais órgãos sanitários, de acordo com as Diretorias Regionais de Educação às quais se vinculam as unidades educacionais, conforme **Anexo XII (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação)**:

Nº DO LOTE	Nº UNIDADES EDUCACIONAIS	DIRETORIA REGIONAL
11 – PE	134	PENHA

2 Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades educacionais listadas no **Anexo XII** (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação) deste edital.

3 A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no **Anexo XII** (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação) do edital, respeitado o limite previsto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93 ou outra que vier a substituí-la.

3.1 Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, pequenas adequações da cozinha e despensa.

3.1.1 As adequações referidas supra incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação, a qualquer tempo e por qualquer motivo, da prestação dos serviços contratados.

3.2 Poderão ser utilizados, como referência, projetos fornecidos pela CONTRATANTE, para elaboração ou adequação de novos projetos, de responsabilidade da CONTRATADA.

3.2.1 Todos os projetos deverão levar em consideração as instalações já existentes, sempre que possível, visando gerar um melhor custo-benefício.

3.2.1 Quando for necessária a ampliação das instalações existentes, esta deverá ser identificada nos projetos executivos.

3.2.3 Os memoriais descritivos de cada projeto devem conter informações quanto à sua execução, justificativa, equipamentos propostos e forma de atendimento.

3.3 Todo o suporte logístico e qualquer outro inerente à prestação dos serviços objeto deste edital são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

3.4 A empresa CONTRATADA poderá utilizar para a adequada execução dos serviços, as instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios de mesa e cozinha porventura existentes nas unidades elencadas no **Anexo XII** (Unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação) deste edital e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços objeto desta licitação.

3.5 A CONTRATANTE deverá informar a CONTRATADA sobre o início da prestação do serviço em novas unidades com antecedência mínima de 72 horas do início do atendimento.

4 Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços deverão, no que couber, rigorosamente observar o disposto na Portaria SMS-G nº 2619 publicada no Diário Oficial da Cidade em 06/12/11 (e/ou atualizações, se houver); e observar os demais dispositivos legais vigentes e regulamentares porventura aplicáveis.

II DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS

1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:

a) No que diz respeito aos alimentos:

1.1 Fornecer os alimentos conforme Padrão de qualidade estabelecido no **Anexo XIII (Padrão de qualidade dos alimentos)** do edital e legislação vigente, frescos e in natura no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, alho, ovos, etc.), e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade).

1.2 Manter rigor no controle de qualidade dos produtos entregues nas unidades educacionais.

1.3 Alimentos hortifrutis minimamente processados poderão ser utilizados em EMEIs e EMEFs, após aprovação da CONTRATANTE, devendo ser transportados e armazenados na unidade educacional exclusivamente sob refrigeração, não podendo ser congelados.

1.4 A CONTRATADA deverá utilizar apenas os alimentos constantes na Lista de Produtos Homologados vigente, que consiste de uma relação única de marcas apresentadas pelas próprias empresas CONTRATADAS.

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

1.4.2 Assim que uma das CONTRATADAS fizer o cadastro para homologação, não haverá necessidade de solicitação por parte das demais. Uma vez homologado, o produto poderá ser utilizado por quaisquer das CONTRATADAS.

1.4.3 Para produtos novos ou com alteração na sua composição (abaixo relacionados), a solicitação de homologação deverá ocorrer no prazo de até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato: arroz parboilizado integral longo fino integral tipo 1; atum em conserva em óleo comestível ou em água; aveia em flocos; bolo em embalagem individual (diversos sabores); bolo integral em embalagem individual (diversos sabores), cacau em pó, chocolate em pó (a partir de 25%); doce em massa em embalagem individual de banana sem adição de açúcares; farinha de milho flocada pré-cozida; fermento biológico e/ou químico; flocos de milho sem adição de açúcares; grão de bico; lentilha; macarrão de sêmola; macarrão de sêmola integral; macarrão de sêmola com vegetais; manteiga sem sal; pão tipo brioche; queijo minas padrão, queijo mussarela fatiado; requeijão cremoso, suco de frutas (integrais e misto).

1.4.4 Para solicitação de homologação, a CONTRATADA deverá realizar o cadastro no sistema "SIGPAE". Deverão ser também inseridas no sistema fotos legíveis do produto (todas as faces da embalagem, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, conservação, informações do fabricante, carimbo do SIF, caso houver). Mediante aprovação da FIP e foto, se houver necessidade (conforme disposto no **Anexo XIII (Padrão de qualidade dos alimentos)**), a CONTRATADA será convocada a apresentar amostras dos produtos para análise técnica e/ ou sensorial.

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

- a) alteração na composição, divergente em relação ao "Padrão de qualidade dos alimentos".
- b) ocorrências de "reclamações de qualidade" após análise técnico-culinária e sensorial pelos técnicos da CODAE e/ ou laudo com resultado insatisfatório emitido pelo Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, da COVISA/SMS – Laboratório Oficial Municipal.
- b.1) as amostras de alimento para análise poderão ser encaminhadas pela CONTRATADA ou colhidas diretamente na unidade educacional pela CONTRATANTE, com acompanhamento de um representante da CONTRATADA.
- b.2) o custo das análises, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA.
- c) demais casos em que forem constatadas irregularidades e/ ou riscos à saúde do consumidor.

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

1.5 Fornecer as quantidades adequadas para atendimento, especificadas no **Anexo XI (Plano alimentar)**.

1.6 Atender o cardápio publicado pela CONTRATANTE no site Prato Aberto ou outro meio de comunicação oficial, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade educacional, seguindo os parâmetros indicados nos **Anexo XIII e XI (Padrão de qualidade dos alimentos e Plano alimentar)**.

1.7 Prover o atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos, após autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE.

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

1.8 Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá incluir alimentos não previstos no padrão de qualidade dos alimentos estabelecido no **Anexo X (Padrão de qualidade dos alimentos)** do edital, visando à adequação do Plano alimentar,

conforme disposto na cláusula V (Cardápios), item 8, deste **Anexo (Especificações técnicas do objeto)**, desde que não implique alteração no custo dos cardápios.

b) No que diz respeito a insumos diversos:

1.9 Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, conforme lista básica obrigatória discriminada no **Anexo V (Listagem de insumos, materiais e uniformes)**, tais como:

1.9.1 Materiais para a Cozinha;

1.9.2 Materiais de Higienização;

1.9.3 Materiais de Higiene para sua mão de obra;

1.9.4 Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra;

1.9.5 Uniforme parcial reserva, para funcionário da unidade educacional, ou órgão fiscalizador;

1.9.6 Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

c) No que diz respeito aos utensílios, equipamentos e mobiliários:

1.10 Utensílios de Mesa e Cozinha:

1.10.1 Utensílios de mesa, conforme listas discriminadas no **Anexo XIII (Padrão de qualidade de utensílios, equipamentos e mobiliários)**, de qualidade adequada, observadas as disposições da Portaria SMS G. nº 2619/2011, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos frequentes por período (referência mês anterior ao da solicitação), mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da CONTRATANTE, sempre que necessário, por meio de formulário próprio ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios na unidade educacional.

1.10.1.1 Para CEI, considerando a adequação do tipo de utensílio à faixa etária atendida, poderão ser requisitadas duas unidades de colheres de sobremesa e duas canecas para cada criança para a faixa etária de (2 a 6 anos), e duas unidades de colheres de chá e dois copos de transição para cada criança, para a faixa etária de (0 meses a 1 ano e 11 meses). A caneca e o copo de transição extras têm por objetivo serem utilizados para a hidratação dos alunos ao longo do dia.

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

1.10.2 Utensílios de cozinha, conforme listas discriminadas no **Anexo XIII (Padrão de qualidade de utensílios, equipamentos e mobiliários)**, de qualidade e quantidade adequadas, observadas as disposições da Portaria SMS G. nº 2619/2011, mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da CONTRATANTE, sempre que necessário, por meio de formulário próprio ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios na unidade educacional.

1.10.2.1 Utensílios para o projeto "autosserviço" que atendam às necessidades específicas de cada unidade educacional.

1.11 Equipamentos de cozinha, conforme listas discriminadas no **Anexo V (Listagem de insumos, materiais e uniformes)**, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições da Portaria SMS G. nº 2619/2011. Equipamentos adicionais adquiridos durante a execução do contrato, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, devem apresentar ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia). Ao final do contrato, os mesmos poderão ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal. A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada preventivamente e/ ou mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da CONTRATANTE, conforme **Anexo VII (Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado)**. Em caso de necessidade de adequação da quantidade, a solicitação deverá ser realizada pela unidade educacional ou nutricionista supervisor através de formulário próprio ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 1 (um) dia útil para a entrega dos equipamentos na unidade educacional.

1.12 Balança Eletrônica de precisão, com capacidade de 5kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria, em condições de uso, para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.

1.13 Termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha e no lactário de cada unidade educacional e poderá ser retirado pela CONTRATADA no final do contrato.

1.14 Mobiliários da cozinha, despensa e lactário, de qualidade e quantidade adequadas e observando as disposições da Portaria SMS G. nº 2619/2011, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e, que poderão, ao final do contrato, ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal. A manutenção dos mobiliários deverá ser realizada preventivamente e/ ou mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor da CONTRATANTE, conforme **Anexo VII (Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado)**. Em caso de necessidade de adequação da quantidade, a solicitação deverá ser realizada pela unidade educacional ou nutricionista supervisor através de formulário próprio ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA. Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos mobiliários.

1.15 A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliários da PMSP já disponíveis na unidade.

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

1.15.1.1 O inventário final a que se refere o item 1.15.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.

1.15.2 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes à unidade educacional nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for

o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

1.15.3 Os utensílios, equipamentos e mobiliários que forem adquiridos pela CONTRATADA para viabilizar o atendimento e que não tem a função de substituir nenhum bem da unidade, ao final do contrato, poderão ser retirados ou oficialmente doá-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

1.16 Na eventual necessidade de adequação da quantidade, complementação, reposição e/ ou substituição de utensílios de mesa, utensílios de cozinha, equipamentos e mobiliários, após solicitação por nutricionista supervisor da CONTRATANTE, o formulário deve ser assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA no momento da visita. Na impossibilidade de acompanhamento da visita pelo nutricionista responsável (RT) da unidade, a retirada e assinatura do documento podem ser realizadas com o nutricionista supervisor, por qualquer nutricionista responsável RT da CONTRATADA, com a máxima celeridade. No caso de solicitação por diretor da unidade educacional, o formulário será enviado para o Núcleo de Gestão da Alimentação Terceirizada da CODAE, que notificará a CONTRATADA.

1.16.1 Na ocorrência de quebras/perdas excessivas de utensílios gerados por mau uso ou atos de vandalismo, as situações serão analisadas individualmente por meio de comissão formada por representantes do Núcleo de Supervisão da CODAE, Cogestor e/ ou do Supervisor Escolar e da CONTRATADA, que deverão avaliar a situação e articular entre as partes a reposição dos itens furtados/vandalizados.

d) No que diz respeito a serviços e suporte logístico:

1.17 Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.

1.17.1 O equipamento defeituoso deverá ser imediatamente substituído enquanto estiver em manutenção.

1.18 Serviços de reparos e adequações na cozinha, despensa e lactário e de reparo de mobiliários da cozinha, despensa e lactário da unidade educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta e risco, mediante solicitação da unidade educacional ou do nutricionista supervisor e autorização da CONTRATANTE.

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

1.18.2 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.

1.18.3 As manutenções e reparos oriundos de ações de furto/roubos ou vandalismo deverão seguir o disposto no item 1.16.1.

1.18.4 A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar entupimentos, bem como infestações, são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que sua ausência acarretará a aplicação da penalidade cabível.

1.19 Serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha, despensa e lactário, das instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos exclusiva da cozinha/lactário e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de gordura) e das instalações do gás de cozinha e lactário, inclusive válvula e registro localizados na

área externa, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta e risco.

1.19.1 O fornecimento e serviço de instalação de coifa para cozinha, balcão para “autoserviço” e torneira elétrica são de responsabilidade da CONTRATANTE.

1.19.2 São de responsabilidade da CONTRATADA, na cozinha, despensa e lactário: serviços de troca/reposição de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação/substituição de ralo escamoteável (dispositivo “abre-fecha”), que impeça a entrada de vetores. A substituição destes itens deverá se dar por motivo de ausência do material ou funcionamento inadequado, não cabendo à substituição por motivos estéticos.

1.20 Serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, que deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição que garanta o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas para as unidades deverão ser realizadas por profissionais habilitados e uniformizados, e programadas de modo a não causar prejuízos à rotina das unidades (preferencialmente em horários diferentes da distribuição das refeições, e de entrada e saída dos alunos).

1.20.1 O transporte dos alimentos deve ser feito de forma a preservar suas características físicas, e a qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 2619 de 06/12/2011, SMS.G e as Portarias CVS-15/91 e CVS-04/2011. Os veículos deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente.

1.21 A CONTRATANTE se reserva o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

1.21.1 A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, que poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, corrigir pontos críticos e das irregularidades constatadas.

1.23 Serviços de supervisão técnica, realizados por nutricionistas com registro no CRN 3.

1.24 Serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em adequada condição de saúde.

1.25 São, ainda, obrigações da CONTRATADA, os serviços de reparo e adaptação, reparo de mobiliários e manutenção de equipamentos descritos no **Anexo VII (Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado)**, no que se refere à Notificação de Manutenção e Reparo.

e) No que diz respeito aos empregados:

1.26 Disponibilizar e manter quadro de pessoal em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

1.26.1 Manipuladores de alimentos em número suficiente para a adequada execução dos serviços e desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar.

1.26.1.1 A troca/reposição de manipuladores deverá ser realizada sempre que houver falta de manipulador, de modo a não gerar prejuízos à prestação dos serviços, bem como sobrecarga de trabalho aos demais manipuladores da unidade educacional.

1.27 Nutricionistas, com registro no CRN 3, em quantidade suficiente para assegurar, no mínimo, 2 (duas) visitas semanais por unidade educacional.

1.27.1 A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005, alterada pela Resoluções CFN nº 544/2014 e 652/2020, e atualizações, se houver.

2. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **EXECUTAR** todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, estabelecendo controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, conforme descrito no "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", dentre as quais destacam-se:

a) No que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:

2.1 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.

2.1.1 Fornecedores e/ ou seus empregados que precisarem entrar na cozinha para efetuar entregas, bem como outras pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção deverão estar identificados e devidamente paramentados com avental e touca para proteger os cabelos, de forma a não colocar em risco a sanidade do local. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de saúde específicos (ex. máscaras faciais).

2.1.2 Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.

2.2 Armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, de acordo com Manual de Boas Práticas e Protocolos de Saúde específicos determinados por órgãos sanitários.

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

2.2.2 Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais, após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.

2.2.3 Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade, em conformidade com o estabelecido em legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

2.2.4 Os alimentos de uso de funcionários da empresa deverão estar devidamente organizados, segregados e identificados.

2.2.5 Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras em local que não comprometa o controle higiênico sanitário do ambiente e alimentos. Se localizado em área externa e aberta, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico transparente.

2.3 Manter os locais de armazenagem de alimentos em conformidade com o estabelecido em legislação vigente, Manual de Boas Práticas.

2.3.1 Fica vedada a utilização do espaço imediatamente abaixo da cuba da pia para armazenamento de alimentos, utensílios e insumos (exceto produtos de limpeza).

2.3.2 Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, em quantidade compatível para atender a necessidade pertinente à adequada prestação do serviço.

2.3.3 Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, integridade da embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.

2.3.4 Identificar adequadamente os insumos e materiais de limpeza, de forma a permitir sua rastreabilidade, em conformidade com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

2.4 Os alimentos impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, destinados à devolução ou descarte, devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas pelo prazo máximo de 2 (dois) dias úteis. Os produtos resfriados e congelados, mesmo quando identificados para devolução ou descarte, devem estar armazenados sob refrigeração.

b) No que diz respeito ao pré-preparo, preparo, distribuição e eventual transporte:

2.5 Proceder ao pré-preparo e preparo dos alimentos fornecidos na unidade educacional para compor o cardápio da alimentação escolar.

2.5.1 As atividades executadas nas dependências utilizadas pela CONTRATADA (cozinha/dispensa/lactário) devem ser realizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.5.2 Os alimentos em descongelamento para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso, em conformidade com o estabelecido em legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

2.5.3 Os alimentos devem ser preparados conforme o "Receituário Padrão".

2.5.4 Os alimentos devem ter sua consistência adequada à faixa etária, conforme o material técnico disponível (Informativos Técnicos SME/CODAE disponíveis no site da SME/CODAE).

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

2.5.6 Realizar o controle de temperatura dos equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), em conformidade com o Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

2.6 Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com características sensoriais, temperaturas e utensílios adequados, em boas condições de uso, higienizados e secos, cumprindo os horários estabelecidos por regulamento específico da SME. Caso os horários de distribuição sejam diferentes de regulamento próprio, o gestor da unidade deverá registrar o motivo da alteração em livro ata, com a ciência da CONTRATADA, o qual deverá estar disponível para consulta dos nutricionistas supervisores da CONTRATANTE, CAE e órgãos de fiscalização externos.

2.6.1 Os alimentos deverão ser servidos/apresentados de forma a permitir o reconhecimento e as características sensoriais de cada alimento, conforme os materiais técnicos disponíveis (Informativos Técnicos SME/CODAE disponíveis no site da SME/CODAE).

2.6.2 Manipular os alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e frutas, verduras e legumes já higienizados, com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. O uso de luvas descartáveis não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

2.6.3 Todos os alimentos (exceto os embalados individualmente) e preparações deverão ser distribuídos em utensílios apropriados.

2.6.4 As sobras de alimentos que não foram levados para a distribuição podem ser utilizadas no próximo período (do mesmo dia) desde que tenham sido mantidas em adequadas condições de armazenamento e realizado controle de tempo e temperatura. As sobras dos alimentos que foram para distribuição devem ser desprezadas.

2.6.5 Caso seja necessário, em situações excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, esta deverá ser devidamente acondicionada e mantida em condições adequadas de temperatura, do local de preparo até o de distribuição. A distribuição da alimentação em locais diferentes dos refeitórios não será considerada obrigação da CONTRATADA.

c) No que diz respeito ao porcionamento:

2.7 Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos e porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, "Manual de Orientação" e "Receituário Padrão".

2.7.1 Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados, conforme **Anexo XIII (Padrão de qualidade de utensílios, equipamentos e mobiliários)**.

2.7.2 Manter em exposição, com fácil visualização para os alunos durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento constante no **Anexo XI (Plano alimentar)**, devidamente acondicionado, de modo a proporcionar adequada visualização das porções de alimentos preparados.

d) No que diz respeito à higienização:

2.8 Observar as normas e critérios de higienização da legislação vigente e do "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado".

2.8.1 Higienizar cozinha, despensa e lactário, desinfetando pisos, paredes, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, portas, peitoris e batentes de janelas, parte interna dos vitrôs e mobiliários.

2.8.1.1 A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade educacional, assim como a limpeza da parte externa dos vitrôs e telas milimétricas e grade externa de proteção da cozinha, despensa e lactário, bem como, os banheiros de uso dos colaboradores da CONTRATADA, quando houver.

2.8.2 Higienizar os utensílios de mesa e cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural e guardados protegidos. Na impossibilidade de secagem natural, a secagem dos utensílios poderá ser realizada com pano descartável sem uso anterior.

2.8.2.1 Se houver balcão de distribuição de “autosserviço”, este deverá ser limpo pela CONTRATADA, de acordo com a legislação vigente e as orientações do fabricante.

2.8.3 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p. ex., maçã, goiaba, pera, ameixa, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com produto saneante, de acordo com as normas vigentes.

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

2.8.4.1 Afixar cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos, em locais próximos às pias para higienização das mãos.

2.8.5 Proceder à higienização com produtos registrados e/ ou notificados no Ministério da Saúde.

2.8.6 Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental.

2.8.7 Armazenar adequadamente o resíduo de óleo utilizado na fritura em recipiente plástico higienizado e com tampa, que não permita vazamentos do conteúdo.

2.8.7.1 Não é permitido acondicionar o óleo utilizado na fritura em embalagens reaproveitadas de produtos de limpeza e desinfecção.

2.8.7.2 Não é permitido o reaproveitamento do óleo utilizado na fritura.

2.8.7.3 O recipiente utilizado deve ser identificado com a seguinte informação: “Resíduo de óleo para descarte”.

2.8.7.4 Realizar o descarte do óleo em pontos de coleta próprios para essa finalidade, sendo proibido o descarte em rede de esgoto ou diretamente no lixo.

2.8.8 Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ ou pessoas estranhas ao serviço.

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

e) No que diz respeito a coleta de amostras e rastreabilidade dos alimentos:

2.9 Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída aos alunos, em conformidade com as normas estabelecidas na legislação vigente e Manual de Boas Práticas, armazenando-as de forma organizada.

2.9.1 Alimentos industrializados (que não tem preparo na unidade) ou destinados a dieta especial, poderão seguir os critérios que constam no **Anexo XVI (Critérios para rastreabilidade de alimentos para dieta especial e alimentos industrializados)** para rastreabilidade em substituição à coleta de amostras.

2.9.2 Efetuar o adequado preenchimento das planilhas de controle previstas no Manual de Boas Práticas.

2.10 A critério da CONTRATANTE, na suspeita de doenças veiculadas por alimentos, poderá ser solicitado à CONTRATADA encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE. O resultado deverá ser enviado a CODAE.

2.10.1 O custo das análises, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA.

f) No que diz respeito aos Manuais:

2.11 O "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", "Manual de Orientação" e "Receituário Padrão" deverão seguir os critérios e prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA deverá:

2.11.1 Utilizar o modelo de "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" proposto pela CONTRATANTE, atendendo às legislações vigentes.

2.11.2 Reproduzir, de acordo com as orientações da CONTRATANTE, para cada tipo de unidade educacional (CEI, EMEI, CEMEI, EMEF, EMEFM, EMEBS, CIEJA, EJA), os "Manuais de Orientação para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", elaborados pela CONTRATANTE, contendo o plano alimentar, porcionamento por faixa etária e outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço, adequado à execução de suas atividades.

2.11.3 Auxiliar os nutricionistas da CONTRATANTE na elaboração do "Receituário Padrão", especialmente no que se refere ao fornecimento de matéria prima, mão de obra e execução. O Receituário deverá conter: a) quantidade de cada ingrediente que compõe a preparação culinária, em medidas caseiras e/ ou unidades de medida (quilo e litro); b) modo de preparo; c) fotos da preparação; d) valor nutricional conforme parâmetros estabelecidos pelo FNDE; e) tabela de porcionamento por tipo de unidade e por faixa etária; f) impressão colorida em alta resolução; g) outras informações pertinentes. A CONTRATANTE deverá revisar o conteúdo antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros segmentos, que deverá ser providenciada pela CONTRATADA.

2.11.4 Atualizar, sempre que necessário, o "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", "Manual de Orientação" e "Receituário Padrão", conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA. Os materiais deverão ser revisados pela CONTRATANTE, sendo reproduzidos após autorização.

2.11.5 A CONTRATADA deverá entregar o Manual de Boas Práticas, "Manual de Orientação" e "Receituário Padrão", segundo a quantidade de cópias relacionada no quadro a seguir:

2.11.5.1 Quadro do número de cópias de Manuais a serem disponibilizados pela CONTRATADA:

Número por Setor	Manual de Boas Práticas	Manual de Orientação	Receituário Padrão
SME/CODAE/Supervisão de Alimentação Escolar	01	01	01
SME/CODAE/Nutricionistas supervisores	Item 2.11.5.3	---	---
SME/CODAE/ GABINETE – Assessoria Apoio Jurídico	01	01	01
SME/Cogestor DRE	01	01	01
SME/CAE	02	02	02
SME/COPED/Núcleo Criação e Arte	---	01	---

2.11.5.2 O número de cópias do "Manual de Orientação" e "Receituário Padrão" deverá ser disponibilizado sempre que necessária a atualização dos materiais.

2.11.5.3 O número de cópias impressas de Manuais para os nutricionistas da CODAE será facultativa a CONTRATANTE e se dará em situações de extrema necessidade, haja vista a disponibilização em formato digital.

2.11.5.4 É obrigatório o envio dos arquivos em formato digital.

2.11.6 A CONTRATADA deverá entregar os exemplares, segundo os prazos abaixo relacionados:

2.11.6.1 Prazo de até 10 (dez) dias úteis, após sua aprovação ou revisão pela CONTRATANTE, para entregar:

a) uma cópia do Manual de Boas Práticas, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão” (e os itens complementares, quando for o caso) em cada unidade educacional em que prestar serviço.

2.11.6.2 Para o Manual de Boas Práticas, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão” a CONTRATADA terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE a relação contendo cada unidade educacional que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).

2.11.6.3 As Cópias dos Manuais (Boas Práticas e de Orientação) e Receituário Padrão e seus itens complementares, quando for o caso, destinados à SME/CODAE (Supervisão de Alimentação Escolar, nutricionistas supervisores, Gabinete Assessoria – Apoio Jurídico), SME (Cogestor DRE e COPED – Núcleo Criação e Arte) e CAE deverão ser entregues na sede da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, a quem caberá a distribuição entre os setores conforme divisão prevista no Quadro do subitem 2.11.5.1.

2.11.6.4 A CONTRATADA deverá seguir os itens dispostos no Manual de Boas Práticas, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão”.

2.11.6.5 Caberá às unidades educacionais a responsabilidade pela conservação dos Manuais de Orientação e sua manutenção em local de fácil acesso para qualquer necessidade de consulta.

2.11.7 Ao final do contrato, o “Manual de Orientação” e o “Receituário Padrão” deverão permanecer na unidade educacional sob a responsabilidade do diretor.

2.12 A CONTRATADA deverá entregar em até 10 (dez) dias após assinatura do contrato, para eventual consulta, a descrição de normas e critérios que utiliza:

2.12.1 para **selecionar e cadastrar** seus fornecedores de alimentos e de insumos, mencionando: a qualificação técnica exigida, documentação, se realiza visita técnica, se tem banco de dados sobre cadastramento de fornecedores, avaliação da qualidade do produto e se possui mecanismo que possibilite sua rastreabilidade, avaliação da embalagem e rotulagem, etc.

2.12.2 para **adquirir** os alimentos e insumos dos fornecedores cadastrados.

2.12.3 para **aferir a qualidade** dos alimentos e insumos adquiridos, inclusive quanto à embalagem e rotulagem, como:

1) se coleta amostras para serem submetidas à análise e qual o tipo de análise: laboratorial, sensorial, culinária, agrônômica, de rotulagem, de ficha técnica, ou se solicita aos fornecedores tal laudo; 2) se as análises são realizadas em laboratório próprio ou terceirizado; 3) se tem cópia dos laudos; 4) qual a frequência com que realiza cada tipo de análise; 5) se mantém em banco de dados visando acompanhar o registro das análises e o desempenho de seu fornecedor; 6) se confere se na rotulagem constam todas as informações pertinentes ao consumidor e mecanismo que possibilite a rastreabilidade do produto.

2.12.4 para adotar algum **plano amostral** para aferir os alimentos e insumos recebidos em sua central de distribuição ou pela área de recebimento.

2.12.5 para, se for o caso, **embalar produtos hortofrutícolas e kits lanche passeio** (manual, automático, terceirizado, etc.), se o tipo de embalagem preserva a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem e o procedimento no seu controle de qualidade.

2.12.6 para realizar a **seleção e admissão de funcionários**.

2.12.7 para realizar o **dimensionamento dos funcionários da cozinha**.

2.12.8 para garantir a **aquisição de utensílios** de mesa e cozinha de qualidade.

2.12.9 para garantir a **aquisição de equipamentos** de cozinha (eficiência energética) de qualidade.

2.12.10 para dimensionar o número de unidades educacionais que cada nutricionista ficará como Responsável Técnico (RT).

3. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, RESPONSABILIZAR-SE por:

a) No que diz respeito à mão de obra:

3.1 Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

a) Trabalhando em condições de saúde compatíveis com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral (conforme Portaria SMS G nº 2619/2011 e atualizações, se houver), em cada um de seus empregados da cozinha, realizados às suas expensas.

a.1) Manter disponíveis nas unidades educacionais em que presta serviço cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional de cada um de seus empregados, conforme legislação vigente, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE sempre que solicitado.

b) Afastada quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites, entre outras.

c) Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica/operacional, higiene pessoal e uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha, com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções, consoante instruções desta Seção e legislação vigente, e sem ônus para os empregados). A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa. A unidade educacional deve disponibilizar um espaço para a troca de uniforme.

d) Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de formação, abordando temas de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) e abrangendo: capacitações para o preparo de alimentos (incluindo alimentos destinados aos alunos com necessidade de alimentação especial), esquema alimentar, ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de formação é recomendável que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência:

d.1) formação semestral sobre boas práticas de manipulação de alimentos e técnicas culinárias, por profissional qualificado (gastrônomo, culinista ou outro profissional qualificado) e em atendimento ao público. Para a mão de obra de CEI deverá ser realizada capacitação prática sobre os procedimentos de diluição das fórmulas infantis, higienização e desinfecção de mamadeiras e seus acessórios, entre outros assuntos relacionados à alimentação de lactentes.

d.1.1) a CONTRATADA deverá encaminhar à CODAE o conteúdo das formações **semestrais**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data da atividade, para ciência e eventuais sugestões.

d.2) períodos de formações com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional onde atuam, no mínimo quatro vezes ao ano.

d.3) formação periódica em ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros.

d.4) formação, sempre que necessário, sobre ações de prevenção da propagação de microorganismos em caso de surtos,

epidemias e pandemias.

3.2 Encaminhar à CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

3.2.1 No caso de EMEF, EMEI, EMEI do CEMEI, EMEBS ou EMEFM os períodos podem ser: 1º (matutino), 2º (intermediário), 3º (vespertino), 4º (noturno) e integral, no caso dos CEIs e CEI do CEMEI, o período pode ser integral e/ ou parcial, no caso de CIEJA os períodos podem ser de 2h30m nos turnos da manhã, tarde e noite.

3.2.1.1 No caso dos CIEJAs os serviços serão prestados somente se houver a existência de estrutura predial de cozinha e despensa, adequados para o preparo da alimentação.

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

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

3.3.1.1 Para fins do disposto no item 3.3.1, consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado.

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

3.4 Manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

b) No que diz respeito aos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RTs):

3.5 Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RTs) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, contendo nome e nº de registro no CRN 3. Os RTs serão responsáveis pela prestação do serviço de supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA, e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional e responderão integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

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

3.6 O RT deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. Mediante as características do serviço contratado, o RT deverá realizar supervisão em cada unidade educacional: a) na frequência mínima de duas vezes por semana; b) numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas; c) abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.

3.6.1 Informar à CONTRATANTE, até 2 (dois) dias úteis após o término do mês de medição do serviço, a relação das

visitas técnicas de seus nutricionistas (RTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas por mês, as respectivas datas de supervisão e total de visitas.

3.6.2 O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE em arquivo digital.

3.7 Principais atribuições dos nutricionistas: Supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos, de acordo com as normas estabelecidas; Apresentar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos; Realização de formação in loco, com os temas verificados em não conformidade na visita técnica do nutricionista supervisor da CONTRATANTE, e sempre que houver necessidade; Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de novas receitas e preparações; Orientar os manipuladores no tocante ao preparo e distribuição de dietas especiais; Orientar seus funcionários quanto ao per capita para o preparo das refeições, bem como sobre o porcionamento a ser servido a cada aluno, estabelecidos pela CONTRATANTE.

3.7.1 O RT tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

3.7.2 O RT deverá dirigir-se ao diretor ou responsável pela unidade educacional para informá-lo sobre as ocorrências encontradas e tomar ciência das solicitações da própria unidade educacional registrando em livro próprio da unidade.

3.8 Atender à Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

c) No que diz respeito ao acompanhamento e motivação dos alunos:

3.9 Caberá à unidade educacional acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar.

3.10 Com a devida autorização da direção da unidade educacional e CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica da Coordenadoria Pedagógica da Secretaria Municipal de Educação (SME/COPED) e diretrizes estabelecidas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE, a CONTRATADA, sob orientação de seu nutricionista responsável (RT), poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

3.10.1 Participar, junto com a CONTRATANTE, de projetos e ações de educação em alimentação e nutrição a serem implantados nas unidades educacionais.

d) No que diz respeito à afixação do cardápio:

3.11 Responsabilizar-se por manter o cardápio afixado na cozinha e lactário. A relação de alimentos substitutos para dieta especial ou termo de responsabilidade (se houver) deverá estar disponível para consulta, em local de fácil acesso, na cozinha e lactário da unidade. A CONTRATADA deverá enviar uma cópia do cardápio à unidade escolar, que será responsável pela permanência desta no refeitório, em local de fácil acesso.

3.11.1 O cardápio deverá corresponder ao publicado no Prato Aberto ou outros meios de comunicação oficiais.

e) No que diz respeito aos manuais e oficinas:

3.12 Submeter à apreciação e aprovação da CONTRATANTE, os manuais e receituário previstos neste instrumento, antes de sua impressão final e distribuição para as unidades educacionais.



3.13 Informar a CONTRATANTE, o planejamento e o cronograma de eventuais concursos de receita e oficinas culinárias que a CONTRATADA pretenda realizar junto aos seus manipuladores de alimentos, no prazo de até 10 (dez) dias úteis anteriores ao evento.

f) No que diz respeito ao “autosserviço”:

3.14 A introdução de sistema de distribuição “autosserviço”, no qual o próprio aluno se serve da alimentação escolar, deve ser previamente autorizada pela CONTRATANTE. Após o recebimento da autorização, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 7 (sete) dias para implantação do sistema.

g) No que diz respeito ao controle integrado de pragas e limpeza do reservatório de água:

3.15 Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas e comunicação à direção da unidade educacional quanto a ocorrências de infestação na cozinha, despensa e lactário.

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

3.15.2. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados em toda a edificação da unidade educacional, por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, Portaria SMS G nº 2619/2011, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.

3.16 Solicitar e acompanhar, junto à direção da unidade educacional, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6 (seis) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (Portaria SMS G nº 2619/2011), informando a CONTRATANTE caso não ocorra tal procedimento.

h) No que diz respeito a assuntos diversos:

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

3.18 Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

3.19 Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

3.20 Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização estabelecidos pela CONTRATANTE quanto ao objeto contratado, inclusive os relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agrônomicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão a seu cargo. Submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes.

3.21 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.

3.22 Fornecer alimentação escolar exclusivamente aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, nas unidades educacionais nas quais prestar serviço.

3.23 Seguir o porcionamento de cada alimento/preparação constante no **Anexo XI (Plano alimentar)** deste edital e no “Receituário Padrão”, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente

suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

3.24 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.

3.25 Colaborar na execução de testes de aceitabilidade e de novas receitas, assim como em atividades relacionadas à alimentação previstas no Projeto Político-Pedagógico – PPP.

III. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO CONTRATADO

1 A medição diária do serviço contratado, aqui denominada medição inicial, ficará exclusivamente a cargo da direção da unidade educacional, conforme preconizado pela Portaria Intersecretarial SMG-SME nº 05, de 14/09/06, ou outra que vier a substituí-la e, em nenhuma hipótese, deverá ser realizada pela CONTRATADA.

1.1 A **medição inicial** do serviço contratado, realizada pela unidade educacional, refere-se:

1.1.1 Ao apontamento diário da frequência de alunos, da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida por período, e no caso de CEI e CEI do CEMEI, do número de alunos atendidos em período integral e/ ou parcial por dia e por faixa etária.

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

1.1.3 Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA a penalidade ou a concessão de prazo de adequação, mediante notificação para reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários, e manutenção e reparo.

1.1.4 A unidade educacional deverá permitir que a CONTRATADA dê vistas às planilhas e/ ou anotações referentes às quantidades de alimentação servida diariamente.

1.2 O diretor da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição inicial dos serviços.

1.2.1 No caso de EMEF, EMEI, EMEI do CEMEI, EMEBS, EMEFM e CIEJA, os critérios de contabilização descritos no item 1.1.1, adotados pelo diretor da unidade educacional, deverão permitir a exata quantificação de todos os tipos de alimentação servida aos alunos (lanche, refeição e sobremesa, inclusive a quantificação das eventuais repetições na EMEF, EMEBS, EMEFM E CIEJA, podendo ser realizada, por exemplo, a instalação de catracas para a contagem de refeições e a distribuição de fichas para a contagem de sobremesas, ou, ainda, qualquer outra metodologia, preferencialmente tecnológica, a ser implantada pela CONTRATANTE como projeto piloto ou em caráter definitivo.

2 A direção da unidade educacional encaminhará mensalmente a medição do serviço à Diretoria Regional de Educação (DRE) competente (através de documento físico original, arquivo digitalizado com assinatura e arquivo Excel, ou outro sistema eletrônico que vier a substituí-los) que deverá conferir e encaminhar à Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE, com as seguintes informações:

2.1 CEI e CEI do CEMEI:

- a. Número de alunos matriculados por período (parcial e integral) e por faixa etária.
- b. Número total de alunos atendidos por dia, por período (parcial e integral) e faixa etária, com a respectiva totalização mensal, respeitando os limites máximos de matriculados.
- c. Número total de alunos com dieta especial autorizada e classificada em grupo A e/ ou grupo B (ou outras classificações

que substituírem), atendidos por dia, por período (integral e parcial) e faixa etária, possibilitando a aplicação do acréscimo descrito no item 7.3.

d. Apontando se o serviço prestado foi ou não realizado a contento e declarando eventuais ocorrências no período de medição.

2.2 EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA:

a. Número de alunos matriculados por período, horário e tipo de alimentação.

b. Número de alunos frequentes por dia, em cada período.

c. Número total de refeições, sobremesas, lanches e outros tipos de alimentação fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), respeitando os limites máximos de alunos frequentes.

d. Número total de eventual repetição da refeição e sobremesa fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), observando o exposto no item 3.2.1.

e. Número total de refeições, lanches e outros tipos de alimentação, fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), referente aos alunos com dieta especial autorizada e classificada em grupo A e/ ou grupo B (ou outras classificações que substituírem), e de acordo com o tipo de alimentação, possibilitando a aplicação do acréscimo descrito no item 7.3.

f. Apontando se o serviço prestado foi ou não realizado a contento e declarando eventuais ocorrências no período de medição.

2.3 EMEI, EMEI do CEMEI e EMEBS (FAIXA ETÁRIA 4 A 6 ANOS):

a. Número de alunos matriculados por período, horário e tipo de alimentação.

b. Número de alunos frequentes por dia em cada período.

c. Número total de refeições, sobremesas, lanches e outros tipos de alimentação fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), respeitando os limites máximos de alunos frequentes e observando o exposto no item 3.2.2.

d. Número total de refeições, lanches e outros tipos de alimentação, fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), referente aos alunos com dieta especial autorizada e classificada em grupo A e/ ou grupo B (ou outras classificações que substituírem), e de acordo com o tipo de alimentação, possibilitando a aplicação do acréscimo descrito no item 7.3.

e. Apontando se o serviço prestado foi ou não realizado a contento e declarando eventuais ocorrências no período de medição.

2.4 No caso de EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA, para a pesagem das refeições nas unidades educacionais com "autosserviço", a unidade poderá optar entre 2 formas de pesagem dos alimentos, sendo: pesagem de cada prato ou pesagem das cubas (Informativos Técnicos SME/CODAE disponíveis no site da SME/CODAE). Na opção da pesagem de pratos, deverá ser pesado o prato de cada aluno e, ao término da distribuição da refeição do período, haverá totalização da pesagem, conforme somatório da balança eletrônica. Na opção de pesagem das cubas, a unidade deverá realizar a pesagem da cuba no início da distribuição e a cada vez que realizar a reposição das preparações. As sobras das cubas não deverão ser contabilizadas para efeito de pagamento. Para os 2 métodos citados, o peso da alimentação servida deverá ser dividido pelo peso do prato padrão de acordo com o "Manual de Orientação", de forma a obter o



número de refeições que foram servidas. Este número deverá ser registrado na “Medição Inicial do Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar”.

2.5 A unidade tem prazo até o 2º (segundo) dia útil do mês imediatamente subsequente à medição e a DRE, até o 5º (quinto) dia útil do mês imediatamente subsequente à medição, para encaminhar os documentos.

3 Para fins de apontamento, faturamento e pagamento na medição dos serviços para EMEF, EMEFM, EMEBS, CIEJA, EMEI (EMEI do CEMEI) e CEI (CEI do CEMEI):

3.1 Somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia.

3.2 Na hipótese de **REPETIÇÃO**, deverá ser observada a seguinte instrução:

3.2.1 EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA:

3.2.1.1 Somente será considerada, para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação escolar quando servida completa na distribuição tipo “prato pronto”, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação ao lanche e a sobremesa, para os quais deverá ser observada a seguinte instrução:

3.2.1.2 LANCHE: Não será oferecida a repetição de lanche, conforme orientação constante no **Anexo XI (Plano alimentar)** deste edital.

3.2.1.3 SOBREMESA:

a) Doce: Não deverá ser servido na repetição, a fim de não estimular o aluno a consumi-lo de forma excessiva e a adotar um comportamento alimentar inadequado, que pode levá-lo, entre outras causas, à cárie dentária e à obesidade, um dos fatores de risco para adquirir doenças crônicas não transmissíveis.

b) Fruta (in natura) sobremesa: Poderá, por opção do aluno, ser servida repetição, respeitando o limite de matriculados a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde. Poderá, também, ser servida somente a fruta como repetição, respeitando o limite de alunos matriculados.

3.2.1.4 Na refeição com distribuição tipo “autosserviço”, será considerada, para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a pesagem de todos os alimentos do cardápio, sendo que o total contabilizado deverá respeitar o limite de alunos matriculados.

3.2.1.5 A CONTRATADA deverá atender as eventuais repetições de refeição e sobremesa (fruta) solicitadas pelos alunos. Serão desconsideradas, porém, para fins de faturamento e pagamento, as repetições que porventura ultrapassarem o número de alunos matriculados na unidade.

3.2.2 EMEI, EMEI do CEMEI e EMEBS (FAIXA ETÁRIA 4 A 6 ANOS):

3.2.2.1 Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou somente com aquele que a criança desejar repetir – **exceto o doce (industrializado) e lanche**. Todavia, não serão considerados para fins de apontamento, faturamento e pagamento, devendo seguir as instruções abaixo:

3.2.2.2 LANCHE: Não será oferecida a repetição de lanche, conforme orientação constante no **Anexo XI (Plano alimentar)** deste edital.

3.2.2.3 SOBREMESA:

a) Doce: Não deverá ser servido na repetição, a fim de não estimular o aluno a consumi-lo de forma excessiva e a adotar um comportamento alimentar inadequado, que pode levá-lo, entre outras causas, à cárie dentária e à obesidade, um dos fatores de risco para adquirir doenças crônicas não transmissíveis.

b) Fruta (*in natura*) sobremesa: Poderá, por opção do aluno, ser servida repetição, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde. Poderá, também, ser servida somente a fruta como repetição.

3.2.2.4 A CONTRATADA deverá atender as eventuais repetições de refeição e sobremesa (fruta) solicitadas pelos alunos. Serão desconsideradas, porém, para fins de apontamento, faturamento e pagamento.

3.2.2.5 Na refeição com distribuição tipo “autosserviço”, será considerado, para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a pesagem de todos os alimentos do cardápio, sendo que o total contabilizado deverá respeitar o limite de alunos matriculados.

3.2.3 CEI e CEI DO CEMEI:

3.2.3.1 Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou somente com aquele que a criança desejar repetir – **exceto o desjejum e lanche**. Todavia, não serão considerados para fins de apontamento, faturamento e pagamento, devendo seguir as instruções abaixo:

3.2.3.2 LANCHE/DESJEJUM: Não será oferecida a repetição de lanche e desjejum, conforme orientação constante no **Anexo XI (Plano alimentar)** deste edital.

3.2.3.3 FRUTA (*IN NATURA*):

a) Poderá, por opção do aluno, ser servida na repetição da sobremesa e colação, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde. Poderá, também, ser servida somente a fruta como repetição.

3.2.3.4 A CONTRATADA deverá atender às eventuais repetições de refeição e fruta solicitadas pelos alunos. Serão desconsideradas, porém, para fins de apontamento, faturamento e pagamento.

3.3 As instruções previstas nos itens 3.2.1, 3.2.2 e 3.2.3 fundamentam-se na Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006 – Artigo 5º – Parágrafos VI e VII, os quais preconizam que, para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, devem-se implementar algumas das seguintes ações: aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras; restringir a oferta de doces e preparações doces; estimular e auxiliar os serviços de alimentação da unidade escolar na divulgação de opções saudáveis e no desenvolvimento de estratégias que possibilitem essas escolhas.

4 A medição total do serviço contratado, aqui denominada **medição final**, ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará da seguinte forma:

4.1 Analisando e totalizando a medição inicial, realizada pelas unidades educacionais;

4.2 Analisando o desempenho do serviço prestado, registrado pelas unidades educacionais;

4.3 Analisando as eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades educacionais, adotando as providências necessárias quanto à aplicação das penalidades contratuais cabíveis;

4.4 Emitindo atestado de medição do serviço e providenciando três assinaturas nas Notas Fiscais da CONTRATADA, por comissão oficialmente instituída como gestora da execução do serviço contratado;

4.5 Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão, conforme

seu tempo de permanência na unidade educacional, o(s) seguinte(s) tipo(s) de alimentação:

Tipo de Unidade Educacional	Período de permanência na Unidade	Tipos de Alimentação	Quantidade de Alimentação Fornecida
Centros de Educação Infantil (CEI), CEI do CEMEI e seus programas	Integral	Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da tarde	05 tipos ^{1, 2}
	Parcial (0 A 3 ANOS e 11 MESES)	Matutino: Desjejum + Colação + Almoço Vespertino: Almoço + Lanche + Refeição da tarde	03 tipos ^{1, 2}
	Parcial (4 A 6 ANOS)	Matutino: Desjejum + Almoço Vespertino: Almoço + Lanche ^{2 5} Ou Lanche 2* + Refeição da tarde ^{2 5}	02 tipos
Escolas Municipais de Educação Infantil EMEI, EMEI do CEMEI⁴ e seus programas	4 horas	Lanche Período 4 horas Ou Refeição	01 tipo
	Superior a 4 horas e até 6 horas	Lanche + Refeição ³	02 tipos
	Superior a 6 horas e até 8 horas	Lanche + Refeição + 2º Lanche Ou Refeição + Lanche + Refeição	03 tipos ⁶
Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEF), de	4 horas	Lanche Período 4 horas Ou Refeição	01 tipo

Educação Especial (EMEBS) e de Ensino Fundamental e Médio (EMEFM), CIEJA, EJA e seus Programas	Superior a 4 horas e até 6 horas	Lanche + Refeição	02 tipos
	Superior a 6 horas e até 8 horas	Lanche + Refeição + 2º Lanche Ou Refeição + Lanche + Refeição	03 tipos ⁶

Notas:

¹ O diretor da unidade poderá optar pela manutenção da fruta da colação no intervalo entre desjejum e almoço ou transferi-la para junto do desjejum ou junto do lanche (com ciência da comunidade escolar e registrado em livro próprio da unidade para acompanhamento da prestação do serviço).

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

³ Tipo de alimentação válida para a EMEI do CEMEI que possuir instalações de cozinha separada do CEI do CEMEI.

⁴ Nos casos em que a instalação da cozinha da EMEI do CEMEI for unificada com a cozinha do CEI do CEMEI, deverá ser utilizado o tipo de alimentação descrito para CEI – Parcial 4 a 6 anos.

⁵ O cardápio do lanche 2 deverá ser igual ao do desjejum e da refeição da tarde 2 deverá ser igual ao do almoço.

⁶ De acordo com o horário de início e término do período integral, os tipos de alimentação fornecidos podem ser alterados para melhor atender aos horários biológicos e sociais.

5 O fornecimento de KIT LANCHE PASSEIO para atender a necessidade alimentar dos alunos durante sua participação em eventos fora da unidade (passeios culturais ou de lazer etc.), ou situações excepcionais, será realizado da seguinte forma:

5.1 CEI e CEI do CEMEI (para crianças maiores de 1 ano):

a) Na quantidade de 1 (passeios até 4 horas) ou 2 (passeios de 5 a 7 horas) KITS LANCHE PASSEIO por aluno, visto ser recomendável que esse tipo de alimentação não ultrapasse tal quantidade nas crianças dessa faixa etária, a fim de não prejudicar o atendimento de suas necessidades nutricionais.

b) O fornecimento do KIT LANCHE PASSEIO deverá ser realizado em substituição a um ou dois tipos de alimentação, respectivamente, dentre os acima previstos e não importará em qualquer tipo de acréscimo no faturamento da CONTRATADA.

c) De forma a não exceder o número de alimentação diária previsto no edital, ou seja, mesmo com o fornecimento do KIT LANCHE PASSEIO em substituição a um ou dois tipos de alimentação, a alimentação diária fornecida não deve exceder 5 tipos para o período integral e 3 tipos para o período parcial, exceto em casos autorizados pela CONTRATANTE.

5.2 EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS e EMEFM:

a) Na quantidade de 1 KIT LANCHE PASSEIO por aluno para eventos com duração de até 4 horas.

b) Na quantidade de 2 KITS LANCHE PASSEIO por aluno para eventos com duração de 5 a 7 horas.

c) Na quantidade de 3 KITS LANCHE PASSEIO por aluno para eventos com duração acima de 8 horas.

5.2.1 Para passeio de até 4 horas, a unidade poderá escolher entre as opções kit 1, kit 2, kit 3, kit 4 ou kit 5. Para passeios de 5 a 7 horas, deverá escolher dois dentre esses cinco kits. Se o passeio for de 8 horas ou mais, a unidade deverá escolher três dentre esses cinco kits.

5.3 O fornecimento de KIT LANCHE PASSEIO ocorrerá somente mediante autorização da CONTRATANTE, por meio da CODAE. As solicitações deverão ser encaminhadas à CODAE com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, por meio de formulário específico ou outro meio informatizado a ser implementado pela CONTRATANTE.

5.4 Em situações em que a unidade escolar e/ ou DRE faça solicitações fora do prazo contratual estabelecido 5 (cinco) dias úteis, as autorizações dependerão de concordância da CONTRATADA.

6 Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos realizados pelo diretor da unidade educacional referentes à quantidade e ao tipo de alimentação fornecido por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal).

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

6.2 Sem prejuízo do disposto no item anterior, tal controle também será administrativamente realizado e monitorado pela Diretoria Regional de Educação (DRE) competente, bem como pela Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SME/CODAE).

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

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

7.1.1 Caso alguma unidade não tenha tido nenhum tipo de atendimento ao longo do mês, o cogestor deverá formalizar, através de processo eletrônico ou outro método a ser instituído, informação com a relação de unidades sem atendimento para CODAE.

7.2 Sem prejuízo à aplicação das penalidades cabíveis, o fornecimento pela CONTRATADA de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia realizado:

7.2.1 Para EMEI ,EMEI do CEMEI, EMEF, EMEFM,EMEBS e CIEJA (tipos de alimentação: refeição, lanche, KIT LANCHE PASSEIO, lanche emergencial):

a) com a falta de um dos componentes delas integrantes ensejará o pagamento da quantia de apenas 50% do valor da medição correspondente ao número de alimentação fornecida incompleta.

b) com a falta de dois ou mais componentes delas integrantes, ensejará o não pagamento da medição correspondente ao número de alimentação fornecida incompleta.

7.2.2 Para CEI e CEI do CEMEI (tipos de alimentação: desjejum, colação, almoço, lanche e refeição da tarde):

a) com a falta de um dos componentes dela integrante, ensejará o pagamento de apenas 50% do valor da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimentos incompletos (exemplo: não serviu a carne do almoço para a faixa etária de 01 ano a 03 anos e 11 meses).

b) com a falta de dois ou mais componentes integrantes do mesmo tipo de alimentação, ensejará o não pagamento da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimentos incompletos (exemplo: não serviu a carne e a sobremesa do almoço para a faixa etária de 01 ano a 03 anos e 11 meses).

c) com a falta de dois ou mais componentes integrantes do cardápio previsto para o atendimento do dia, também ensejará o não pagamento da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimentos incompletos (exemplo: não serviu o leite do lanche e a carne do almoço para a faixa etária de 01 ano a 03 anos e 11 meses).

7.3 O pagamento diferenciado das dietas especiais fica condicionado ao especificado na Tabela Dietas Especiais, constante no **Anexo XI (Plano alimentar)** do presente edital, não se excluindo a obrigação de fornecer o alimento necessário à dieta especial do aluno, ainda que não previsto o seu acréscimo na aludida Tabela.

7.3.1 Às dietas especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas pela equipe de profissionais da CODAE, de acordo com a prescrição médica e/ ou profissional responsável pela indicação da necessidade nutricional, incidirá acréscimo de 50% (cinquenta por cento) e 30% (trinta por cento), respectivamente, para os alunos matriculados na EMEI/EMEI do CEMEI/EMEF/EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA.

7.3.2 Às Dietas Especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas pela equipe de profissionais da CODAE, de acordo com a prescrição médica e/ ou do profissional responsável pela indicação da necessidade nutricional, incidirá acréscimo de 15% (quinze por cento) e 9% (nove por cento), respectivamente, para os alunos matriculados em CEI / CEI do CEMEI.

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

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

7.3.5 Consta do item 8 no **Anexo XI (Plano alimentar)** o número isolado de dietas especiais autorizadas, conforme grupos indicados acima, e em comparação ao número total de alunos matriculados, com base nos dados de 06/2021.

8 Ao longo da prestação dos serviços poderão ser implementados metodologias e/ ou sistemas totalmente informatizados para controle e medição das alimentações servidas e frequência dos alunos, devendo a CONTRATADA adaptar-se à sistemática em vigor.

IV. DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE O SERVIÇO:

1 Caberá à direção das unidades educacionais (CEI, EMEI, CEMEI, EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA), além da medição diária do serviço, registrada em formulários padronizados, e o encaminhamento deste à CONTRATANTE, de forma documental e via on-line, ou sistema eletrônico que os substitua:

1.1 Informar à CONTRATADA e à CONTRATANTE (CODAE), sobre:

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

b) Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios

ou outras realizadas fora da unidade educacional) **no início de cada ano letivo.**

1.2 Encaminhar à CONTRATANTE (CODAE), com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, através de formulário padronizado ou outro meio informatizado a ser implementado pela CONTRATANTE, para análise e deliberação junto à CONTRATADA, solicitações referentes a:

1.2.1 Fornecimento de: **a)** kits lanches passeio; **b)** lanche emergencial; **c)** alimentação para atendimento aos programas e projetos educacionais criados por dispositivos legais, tais como Festival de Bandas e Fanfarras, instituído pela Lei Municipal nº 14.485/07; Programa Mais Educação São Paulo (Portaria 5.930, de 15/10/13; Portaria 2.761, de 01/05/14; Portaria 4.359, de 02/08/14); Mais Educação Federal, criado pelo Decreto nº 7.083 de 27/01/2010; PROJOVEM (Portaria 5.345, de 17/08/15), e demais programas semelhantes e que necessitem do fornecimento de alimentação aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação; **d)** inclusão de alimentação aos sábados, desde que a atividade educacional faça parte do calendário escolar ou para sediar eventos para atendimento de alunos matriculados em outras unidades, desde que previamente autorizados pela DRE; **e)** reposição de aula; **f)** alimentação para o atendimento de necessidades alimentares e/ ou nutricionais especiais tais como diabetes, intolerância à lactose e outros, sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, através do envio de cópia do documento comprobatório (laudo de médico ou de e/ ou profissional responsável pela indicação da necessidade nutricional), conforme orientações da CODAE.

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

1.2.3 As solicitações serão previamente analisadas pela equipe da CODAE e autorizadas apenas quando pertinentes.

1.3 Responsabilizar-se por: fornecer mobiliário de refeitório; desinsetizar/desratizar qualquer local da unidade (inclusive cozinha, lactário e despensa); providenciar a instalação e manutenção de coifas/exaustor (quando não utilizados pela CONTRATADA) e protetores nas luminárias da cozinha/despensa/lactário; construir abrigo para cilindro e botijões de gás de cozinha; promover adaptações na tubulação de gás relacionadas ao uso individual dos cilindros; substituir telhas e calhas externas à cozinha/despensa/lactário; revisar e reparar bebedouros/filtros de água; realizar limpeza do reservatório de água; efetuar todos os reparos relacionados à estrutura da unidade educacional e realizar limpeza das partes externas da cozinha/despensa/lactário (exemplo: janelas, grades).

1.4 Responsabilizar-se por fornecer balança eletrônica, para aferição das quantidades de alimentos porcionadas na refeição e sobremesa, e balcão térmico, para manutenção da temperatura dos alimentos na distribuição, nas unidades educacionais que possuem o sistema de fornecimento do tipo "autosserviço".

1.4.1 O sistema de fornecimento do tipo "autosserviço" somente poderá ocorrer mediante existência e adequado funcionamento dos equipamentos descritos no item 1.4, exceto para CEI.

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

1.5.1 No caso do CEI e CEI do CEMEI, a DRE deverá decidir sobre a permanência dos alunos na unidade. Na falta de água, caso seja definida a permanência dos alunos, a unidade educacional será responsável pela aquisição de "água mineral natural sem gás", acondicionada em galões de material PET, com capacidade para 10 ou 20 litros, para o preparo da alimentação e higienização. A unidade educacional deverá adquirir o produto de estabelecimentos idôneos, que adotem Boas Práticas de Fabricação, Armazenagem e Transporte. Além disso, deverá constar no galão a data de sua fabricação; o prazo de validade do produto; nome da fonte e nome, razão social, CNPJ e endereço da Empresa Fabricante. Os galões

deverão apresentar-se devidamente higienizados, com tampa fechada, lacrada, sem vazamentos e rótulo intacto. A água envasada deverá atender à legislação sanitária vigente, sobretudo a Resolução RDC nº 274, de 22/09/05, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 173, de 13/09/06, ANVISA/MS.

1.5.1.1 A unidade poderá optar ainda pelo fornecimento de refeição preparada e transportada a partir da unidade educacional terceirizada mais próxima que ofereça condições para o preparo dos alimentos:

1.5.1.2 As preparações para refeição transportada poderão ser simplificadas, mediante autorização de nutricionista supervisor da CODAE.

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

1.5.1.4 O Cogestor deverá enviar à CODAE e-mail contendo todas as informações referentes à refeição transportada. A opção pela oferta de refeição transportada deve ser realizada com a ciência dos pais, e anuência do supervisor escolar, nutricionista supervisor da CODAE e Cogestor.

1.5.2 Em EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA, a unidade deverá solicitar lanche emergencial através do formulário padronizado ou outro meio informatizado a ser implementado.

1.5.2.1 Na eventualidade da situação persistir por período superior a 5 (cinco) dias letivos, a Unidade deverá informar ao Cogestor da DRE (via e-mail), que solicitará a avaliação da CODAE/DRE sobre a continuidade da oferta do lanche emergencial, ou substituição por refeição transportada ou lanche adaptado. O preparo da refeição transportada, se for o caso, deve ocorrer a partir da unidade educacional terceirizada mais próxima, que ofereça condições para o preparo dos alimentos.

1.5.2.2 As preparações para refeição transportada poderão ser simplificadas, mediante autorização de nutricionista da CODAE.

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

1.5.2.4 Após 5 (cinco) dias de oferta de lanche emergencial, o Cogestor deverá enviar à CODAE e-mail contendo todas as informações referentes à permanência do lanche emergencial, ou substituição por refeição transportada ou lanche adaptado.

1.5.2.5 O Cogestor deverá enviar à CODAE e-mail contendo todas as informações referentes à refeição transportada. A opção pela oferta de refeição transportada deve ser realizada com a ciência dos pais, e anuência do supervisor escolar, nutricionista supervisor da CODAE e Cogestor.

1.6 Responsabilizar-se por manter um caderno de registro diário, contendo quantidade de alimentação servida por tipo e período, eventuais ocorrências na prestação do serviço, com assinatura diária do servidor responsável e demais informações que julgar pertinente, de modo a subsidiar o preenchimento do relatório de medição inicial e Formulário de Avaliação do Serviço.

1.6.1 O caderno de registro deverá permanecer disponível para consulta do nutricionista da CODAE, SME e demais órgãos de controle, que poderão solicitar cópia sempre que necessário.

2 Cabe ao diretor da unidade educacional ou servidor por ele designado realizar a degustação da alimentação a ser servida aos alunos. Este procedimento deverá ser realizado antes de cada distribuição, por somente um servidor e por

refeição, de modo a possibilitar eventuais correções ou substituições de alimentos e preparações pela CONTRATADA. A porção degustada deverá contemplar os mesmos itens que serão servidos aos alunos e em quantidade equivalente a, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do porcionamento estabelecido.

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

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

Anexo III - Minuta do Termo de Contrato.

5 O diretor da unidade deverá informar ao Núcleo de Dietas Especiais, da CODAE e por meio da DRE, a existência e continuidade das dietas especiais da seguinte forma:

5.1 Alunos que já possuem dieta especial autorizada – Não haverá necessidade de encaminhar novo laudo, pois permanecerá a autorização do ano letivo anterior. Somente deverá ser encaminhado novo laudo à CODAE em caso de alteração da prescrição do profissional de saúde.

5.2 Novos Alunos – Encaminhar o formulário de solicitação de atendimento da dieta especial e o laudo contendo o diagnóstico da doença e a orientação alimentar a ser seguida, por e-mail (smecodaedietaespecial@sme.prefeitura.sp.gov.br) para a CODAE, com cópia para o Cogestor ou através de sistema informatizado a ser implementado.

5.3 Alunos que não pertencem mais à Unidade – Caso o aluno não esteja mais matriculado na unidade, enviar o cancelamento apenas por e-mail, para smecodaedietaespecial@sme.prefeitura.sp.gov.br, com cópia para o cogestor da DRE, sem necessidade de formulário ou por outro meio informatizado a ser estabelecido pela CONTRATANTE. Importante: no corpo do e-mail, a unidade deverá informar os dados do aluno (código EOL e nome do aluno) e o motivo do cancelamento.

5.4 Alunos com alta médica – Enviar o laudo atestando a alta, por e-mail (smecodaedietaespecial@sme.prefeitura.sp.gov.br) para a CODAE, com cópia para o Cogestor, ou através de sistema informatizado a ser implementado. Importante: no corpo do e-mail, a unidade deverá informar os dados do aluno (código EOL e nome do aluno) e o motivo do cancelamento, que nesse caso será embasado pelo laudo.

5.5 O Núcleo de Dietas Especiais da CODAE enviará à DRE, o banco de dados contendo as respectivas autorizações, para conferência.

5.6 Deverá apresentar a orientação para atendimento da dieta especial aos responsáveis pelo aluno para dar ciência.

V. DOS CARDÁPIOS

1 Os cardápios serão elaborados pela CONTRATANTE e terão pelo menos um nutricionista como responsável técnico, atendendo à Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020 e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.

2 Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:

a) Diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar.

- b)** O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja, o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macro e micronutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na unidade educacional, e com o número e tipo de alimentação fornecida.
- c)** Aceitabilidade dos alimentos, de acordo com os parâmetros preconizados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, correspondente a 85% (oitenta e cinco por cento) ou 90% (noventa por cento), dependendo da metodologia empregada, ou por parâmetros determinados pela CONTRATANTE, desde que não sejam inferiores à porcentagem ora citada.
- d)** Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida.
- e)** Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir no combate aos principais distúrbios nutricionais prevalentes no país.
- f)** Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e a interação e biodisponibilidade entre os nutrientes.
- g)** Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade educacional, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação.
- h)** Necessidades alimentares e/ ou nutricionais especiais (tais como: alergia à proteína do leite de vaca; diabetes etc.), que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustadas às necessidades requeridas, indicadas na lista de alimentos substitutos para adequação da dieta especial.
- i)** Recomendações da “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” (579 Assembleia Mundial de Saúde, 22/05/04), a qual, entre outras, recomenda que seja limitado o consumo de açúcares livres; aumentado o consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais; limitado o consumo de gorduras e substituídas as gorduras saturadas por insaturadas.
- j)** Recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira” (MS 2014), “Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos” (MS 2019) e Cadernos de Atenção Básica – Saúde da Criança – Aleitamento Materno e Alimentação Complementar (29 Edição) (MS 2015), ou outro que vier a substituí-los, que definem as diretrizes alimentares para orientação de escolhas de alimentos mais saudáveis pela população brasileira.
- k)** Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação) nº1010, de 8 de maio de 2006.
- l)** Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30/03/06, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos.
- m)** Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição.
- n)** Lei Municipal nº 13.285, de 09 de janeiro de 2002, com a redação alterada pela Lei 14.846 de 08/10/2008 que, entre outras providências, cria o Programa de Prevenção ao Diabetes, Colesterol e à Anemia, na rede municipal de ensino (regulamentada pelo Decreto Municipal nº 43.237, de 22/05/03).
- o)** Lei Municipal nº13.205, de 08 de novembro de 2001, que dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem alimentação diferenciada aos alunos com diabetes e Lei Federal nº 12.982 de 28/05/2014, que dispõe sobre dietas especiais.
- p)** Relação de alimentos e respectivos per capita e/ou porcionamentos, bem como as frequências de utilização,

estabelecidos nos **Anexos X (Padrão de qualidade dos alimentos)** e **XI (Plano alimentar)**.

q) Compatibilidade entre o custo de cada tipo de alimentação e seu respectivo preço contratado;

r) Previsão das eventuais dificuldades relativas à logística de abastecimento.

s) Outros fatores que venham propiciar racionalidade e uniformidade de tratamento às unidades educacionais, poderão ser considerados na elaboração dos cardápios.

t) Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e regulamentos correlatos.

3 Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão encaminhados à CONTRATADA, com, no mínimo, 1 mês de antecedência da execução. A CONTRATADA poderá enviar sugestões em prazo determinado pela CONTRATANTE, para avaliação da viabilidade. Após a publicação, terão a corresponsabilidade técnica dos nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução.

4 Os cardápios serão publicados pela CONTRATANTE no site Prato Aberto ou outro meio de comunicação oficial, em atendimento à Lei Municipal nº 14.404, de 22/05/07, visando à divulgação junto às unidades educacionais atendidas pelo serviço contratado.

5 Os cardápios publicados deverão conter a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, nº registro no CRN 3 e local de trabalho/razão social da CONTRATADA que representa).

6 Os cardápios deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA às unidades educacionais em que presta serviço. Poderá ser utilizado formulário padronizado com seu logotipo, desde que estejam identificados todos os nutricionistas responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, nº do CRN 3 e local de trabalho/razão social da CONTRATADA que representa).

7 Os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os parâmetros indicados nos **Anexos X (Padrão de qualidade dos alimentos)** e **XI (Plano alimentar)**.

8 A composição dos cardápios e os parâmetros nos **Anexos X (Padrão de qualidade dos alimentos)** e **XI (Plano alimentar)** poderão ser alterados a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-los às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar e recomendações de órgãos competentes.

9 Os cardápios elaborados e publicados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE. O referido cálculo deverá ser entregue pela CONTRATADA em prazo a ser estabelecido pela CONTRATANTE.

10 Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes.

11 Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, poderão ser propostos pela CONTRATADA e CONTRATANTE, e somente poderão ser adotados caso haja acordo entre as partes.

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

12.1 Caso seja autorizada a alteração de cardápio, a CONTRATADA deverá comunicar as unidades educacionais, até o dia anterior ao seu cumprimento.

VI. DAS DIETAS ESPECIAIS

1 Conforme orientação e autorização da CONTRATANTE, o cardápio deverá ser adequado para atender aos alunos com diabetes e anemia, em cumprimento ao Decreto nº 43.237, de 22/05/03, alterada pela Lei nº 14.846, de 08/10/08 (cria o Programa de Prevenção ao Diabetes, Colesterol e à Anemia Infantil na RME) e à Lei Municipal nº13.205/2001 (dispõe sobre a obrigatoriedade das escolas e creches municipais manterem alimentação diferenciada aos alunos com diabetes) e à Lei nº 12.982, de 28/05/14 (determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica).

2 Conforme orientação e autorização da CONTRATANTE, o cardápio deverá ser adequado para atender aos alunos com necessidades alimentares e/ ou nutricionais especiais não constantes do item acima.

3 A CONTRATADA deverá realizar as adaptações nos cardápios publicados, para atender aos alunos com necessidades nutricionais especiais, conforme a "Relação de Alimentos Substitutos", anexada à autorização do atendimento de dietas especiais encaminhada pela CODAE.

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

3.1 Enquanto a solicitação é analisada na CODAE, a CONTRATADA poderá realizar adaptações no cardápio com os alimentos disponíveis na unidade, para atendimento da dieta especial, além de serem aceitos alimentos oferecidos pelos responsáveis pelo aluno, mediante assinatura de termo de responsabilidade, desde que em suas embalagens originais fechadas, dentro do prazo de validade e que estejam descritos em laudo emitido pelo profissional responsável.

3.2 O item 3.1 é aplicável também às dietas que requerem apenas o termo de responsabilidade (pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos (grupo C), porém com similaridade no valor nutritivo dos alimentos; também devem ser atendidas imediatamente após a comunicação a empresa terceirizada.

VII. DA UTILIZAÇÃO DE LACTÁRIOS

1 Nos Centros de Educação Infantil (CEI e CEI do CEMEI) que possuem lactário, este deverá ser utilizado pela CONTRATADA para atender os alunos menores de 01 ano, conforme os critérios estabelecidos abaixo:

- a) Preparo e distribuição de fórmulas infantis para crianças até 01 (um) ano de idade;
- b) Recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição de leite materno ordenhado, conforme previsto em material técnico disponível no site CODAE e legislação pertinente;
- c) Preparo e distribuição de leite integral até que a criança complete a transição da mamadeira para caneca ou copo de transição;
- d) As refeições (Almoço e Refeição da Tarde) e as frutas da colação e sobremesa para as crianças a partir de 6 meses poderão ser preparadas na cozinha;
- e) Higienização e armazenamento de utensílios utilizados para o preparo e distribuição do leite materno, leites e fórmulas das crianças de até 01 (um) ano de idade;
- f) A utilização do lactário poderá ser estendida como copa de apoio para a distribuição das refeições destinadas a crianças com idade superior a 01 (um) ano nas unidades educacionais em que os refeitórios dos Módulos Berçário I e Berçário II sejam distantes da cozinha.

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

3 O lactário poderá estender sua utilização como copa de apoio para a distribuição das refeições destinadas as crianças, inclusive com idade superior a 01 (um) ano, e higienização destes utensílios, nas unidades educacionais em que os refeitórios dos Módulos Berçário I e Berçário II sejam distantes da cozinha.

4 Nas unidades escolares que não possuem lactário, as atividades relacionadas ao mesmo deverão ser realizadas na cozinha, em um local segregado, para evitar a contaminação cruzada.

4.1 A DRE Penha possui atualmente cerca de 54% das unidades com lactários ativos, sendo que este percentual pode ser alterado a qualquer tempo, a depender da atualização das diretrizes de atendimento preconizadas pela Secretaria Municipal de Educação ou instâncias superiores.

VIII. DOS PROGRAMAS DE FORMAÇÃO, PROJETOS E SITUAÇÕES EVENTUAIS

1 Deverão ser observadas as seguintes instruções pela CONTRATADA:

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

1.2 A introdução de sistema de distribuição "autosserviço", no qual o próprio aluno se serve da alimentação escolar, deve ser previamente autorizada pela CONTRATANTE. Após o recebimento da autorização, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 7 (sete) dias para implantação do sistema.

1.2.1 O "autosserviço" deverá observar orientações técnicas da CONTRATANTE.

1.2.2 O "autosserviço" deverá fazer parte de um projeto de Educação Alimentar e Nutricional elaborado pela unidade educacional e encaminhado para a prévia apreciação e autorização da CONTRATANTE junto à CONTRATADA.

1.2.3 Tal projeto de educação alimentar nutricional com "autosserviço" deverá ter um responsável da unidade educacional, que acompanhará e avaliará suas atividades, observando as normas técnicas da CONTRATANTE.

1.2.4 Durante o desenvolvimento do projeto, com a finalidade de sedimentar a ação de educação nutricional, no momento em que os alunos estão consumindo a alimentação escolar, professores participantes que estiverem acompanhando e desenvolvendo com seus alunos projetos de educação nutricional vinculados ao modelo de distribuição "autosserviço", poderão consumir uma porção correspondente à metade do porcionamento previsto das preparações apresentadas no prato padronizado, pelo período de 1 (um) mês, durante a implantação do sistema de distribuição "autosserviço" na unidade, sem custos adicionais.

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

2 Para o caso da realização de quaisquer projetos desenvolvidos pela SME e/ ou em parceria com outras secretarias ou instituições, devidamente regulamentados, a CONTRATADA deverá realizar o atendimento, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos e mão de obra.

2.1 À CONTRATANTE é facultada a realização de 2 (dois) eventos/oficinas por mês, por unidade educacional, não cumulativos, a serem organizados com a participação da comunidade escolar.

2.2 Os gêneros alimentícios deverão obrigatoriamente fazer parte daqueles descritos no **Anexo X (Padrão de qualidade de Alimentos)**.

2.3 A mão de obra poderá ou não participar, a depender dos objetivos do projeto/programa.

2.3.1 No caso da participação de mão de obra em eventos em dias úteis, a equipe da unidade deverá ser reorganizada de modo a não haver nenhum tipo de prejuízo aos alunos regularmente matriculados e atendidos na unidade.

2.4 A DRE ou unidade deverá encaminhar a solicitação à CONTRATANTE (CODAE), com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis e através de formulário padronizado ou outro meio informatizado a ser implementado pela CONTRATANTE, para análise e deliberação junto à CONTRATADA (empresa).

2.5 O pagamento para participação em projetos/programas autorizados ocorrerá de forma diferenciada, sobre o faturamento médio mensal por unidade do segmento ao qual a unidade solicitante pertence (CEI e CEMEI – segmento CEI / EMEF, EMEFM, CEU Gestão, CIEJA, EMEBS – segmento EMEF / EMEI – segmento EMEI), apurado no mês corrente, conforme tabela abaixo:

Participantes	% de acréscimo (fornecimento gêneros alimentícios e insumos)	% de acréscimo (fornecimento gêneros alimentícios, insumos e mão de obra)
1-50 participantes	0,25%	0,5%
51-100 participantes	0,5 %	1,0%
101-200 participantes	1,0 %	1,5%
201-300 participantes	1,5 %	2,0%
301-500 participantes	2,0%	2,5%

3 Em situações excepcionais e imprevisíveis tais como surtos, epidemias ou pandemias ou outras situações que motivem a decretação de estado de atenção, emergência ou calamidade pública, poderão ser adotados sistemas alternativos para atendimento. Nestas situações:

3.1 O cardápio poderá ser adaptado conforme necessidade e disponibilidade dos gêneros alimentícios, mantendo o padrão alimentar para cada faixa etária e/ ou segmento educacional.

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

3.3 Em casos excepcionais e devidamente justificados, as unidades educacionais poderão ser abertas ou fechadas sem prévia comunicação, devendo a CONTRATADA manter gêneros alimentícios não perecíveis em estoque, em quantidade minimamente necessária.

3.4 Os funcionários da CONTRATADA poderão, por motivo de força maior determinado por instâncias superiores (Governos Municipal, Estadual ou Federal), manter-se afastados das atividades nas unidades educacionais, devendo haver reposição em quantidade mínima necessária para atendimento da demanda.



Anexo II: Modelo de proposta de preços

Conforme Planilha (documento SEI nº 058418894) a ser divulgada quando da publicação do Edital, contendo os quantitativos máximos e médios para cada tipo de alimentação e/ou faixa etária.



Anexo III: Minuta do Termo de Contrato

CONTRATO nº [•]

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PREGÃO ELETRÔNICO Nº [•]/SME/[•]

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: [•]

CNPJ nº [•]

OBJETO: [•]

VALOR MÁXIMO MENSAL ESTIMADO: [•]

VALOR MÁXIMO ANUAL ESTIMADO[•]

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA [•]

Aos [•] dias do mês de [•] do ano dois mil e [•], nesta Capital, na [•], a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, neste ato representada por [•], (qualificação), doravante designada simplesmente CONTRATANTE e do outro a empresa [•] com sede na [•], CEP: [•], inscrita no CNPJ sob o n.º [•], por seu (representante legal) [•], Sr.(a) [•], portador(a) do R.G nº [•] e inscrito(a) no CPF sob o n.º [•], doravante simplesmente designada CONTRATADA, nos termos dos Decretos Municipais 43.406/2003, 44.279/2003, 46.662/2005, 49.286/2008 e 56.475/2015, da Lei Municipal 13.278/2002, das Leis Federais 10.520/2002 e 8.666/93, da Lei Complementar 123/2006 e demais normas aplicáveis, firmam o presente instrumento objetivando a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, de acordo com os termos do despacho [•] e da proposta comercial inserta em [•] do processo, em conformidade das cláusulas que seguem:

CLAÚSULA PRIMEIRA

OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos



necessários, dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva do equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, totalizando ____ () de refeições/mês, a serem fornecidas nas unidades descritas no Anexo XII do Edital.

1.2. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em parte, a terceiros, ressalvadas as hipóteses do item 1.2.1 deste contrato.

1.2.1. Os previstos nos itens 1.17, 1.18, 1.19 e 1.20 do tópico II do Anexo I (Especificações técnicas do Objeto) do edital que precedeu esta contratação poderão ser subcontratados pela CONTRATADA, desde que atendidas as disposições dos itens 1.2.1.1 a 1.2.1.3 deste contrato.

1.2.1.1. A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE a pretendida subcontratação dos serviços, atualizando dados sempre que houver qualquer tipo de alteração da subcontratação.

1.2.1.2. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, os documentos relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista da subcontratada, conforme relação constante dos itens 8.4 e 8.5 do edital que precedeu esta contratação.

1.2.1.3. A CONTRATADA permanecerá plenamente responsável perante a CONTRATANTE pelos serviços subcontratados.

1.2.1.4. O presente Termo de Referência e o Edital constituem elementos integrantes do presente contrato para os devidos fins.

CLÁUSULA SEGUNDA

DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo deste Contrato é de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura da ordem de início dos serviços, podendo ser prorrogado, por iguais ou menores períodos, desde que haja interesse das partes e seja respeitado o limite máximo permitido pela legislação.

2.1.1. O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA TERCEIRA

DO(S) PREÇO(S), VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO

3.1. O valor máximo estimado do presente contrato é de R\$ [•] ([•]), nele estando incluídas todas as despesas relativas ao presente Contrato.

3.1.1. O valor total acima corresponde ao valor unitário de cada tipo de alimentação multiplicado por seu respectivo consumo máximo mensal estimado, conforme abaixo:

3.2. Os recursos necessários para fazer frente às despesas deste contrato onerarão a **dotação nº 16.24.12.306.3025.6.553.3.3.90.39.00.02** ou **16.24.12.306.3025.6.553.3.3.90.39.00.00** do orçamento vigente e dotação própria nos próximos exercícios financeiros, se for o caso, suportados pelas **Notas de Empenho nºs [•]**



3.3. O fornecimento de KIT LANCHE PASSEIO para atender a necessidade alimentar e nutricional de crianças matriculadas nos CEIs, EMEIs, CEMEI, EMEFs, EMEFMs, EMEBSs, durante sua participação em eventos fora da unidade (passeios culturais ou de lazer, etc), ou situações excepcionais, será realizado da seguinte forma:

CEI/CEI do CEMEI

- a) Na quantidade de 1 (passeios até 4 horas) ou 2 (passeios de 5 a 7 horas) KITS LANCHE PASSEIO por aluno, visto ser recomendável que esse tipo de alimentação não ultrapasse tal quantidade nas crianças dessa faixa etária, a fim de não prejudicar o atendimento de suas necessidades nutricionais.
- b) O fornecimento do KIT LANCHE PASSEIO deverá ser realizado em substituição a um ou dois tipos de alimentação, respectivamente, dentre os acima previstos e não importará em qualquer tipo de acréscimo no faturamento da CONTRATADA.
- c) De forma a não exceder o número de alimentação diária previsto no edital, ou seja, mesmo com o fornecimento do KIT LANCHE PASSEIO em substituição a um ou dois tipos de alimentação, a alimentação diária fornecida não deve exceder 5 tipos para o período integral e 3 tipos para o período parcial), exceto em casos autorizados pela CONTRATANTE.

EMEI/EMEI do CEMEI/EMEF/EMEBS/EMEFM

- a) Na quantidade de 1 KIT LANCHE PASSEIO por aluno para eventos com duração de até 4 horas.
- b) Na quantidade de 2 KITS LANCHE PASSEIO por aluno para eventos com duração de 5 a 7 horas.
- c) Na quantidade de 3 KITS LANCHE PASSEIO por aluno para eventos com duração acima de 8 horas. Para passeio de até 4 horas, a unidade poderá escolher entre as opções de kits 1, kit 2, kit 3, kit 4 ou kit 5. Para passeios de 5 a 7 horas, deverá escolher dois dentre esses cinco kits. Se o passeio for de 8 horas ou mais, a unidade deverá escolher três dentre esses cinco kits.

CLÁUSULA QUARTA

DOS REAJUSTES

- 4.1.** Os preços contratuais serão reajustados, observada a periodicidade anual que terá como termo inicial a data limite de apresentação da proposta, nos termos previstos no decreto municipal nº 48.971/07 e posteriores alterações.
- 4.2.** O índice de reajuste será aplicado nos termos do Decreto Municipal nº 57.580/17 e Portaria SF nº 389 de 18/12/2017.
- 4.3.** Ficará vedado novo reajuste pelo prazo de 1 (um) ano.
- 4.4.** A aplicação de novos reajustes deverá considerar a data e os valores do reajuste anterior, restando vedada a aplicação de índices acumulados por um período superior a 12 (doze) meses.
- 4.5.** As condições de reajustamento ora pactuadas poderão ser alteradas em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie.



CLÁUSULA QUINTA

ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

5.1. À CONTRATANTE é assegurada a gestão e fiscalização dos serviços contratados, através de servidor ou comissão especialmente designados, na forma prevista no caput do artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e do Decreto Municipal 54.873/14 cabendo-lhe:

- a) Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato;
- b) Padronizar os procedimentos e fornecer subsídios para que todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço (integrantes da gestão compartilhada) atuem de forma coerente e harmoniosa e para que sejam obtidos resultados uniformes nas ações gerenciais;
- c) Receber e consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada);
- d) Manter informados os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), para nortear suas ações;
- e) Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais;
- f) Manifestar-se quanto a eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
- g) Assinar a medição final do serviço e os documentos fiscais para pagamento da CONTRATADA;
- h) Subsidiar o controle de gastos;
- i) Direcionar CONTRATANTE e CONTRATADA para um relacionamento de PARCERIA, que é a essência da terceirização;
- j) Subsidiar os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), nas atividades que são de sua competência, disponibilizando-lhes material de orientação sobre o assunto.
- k) Promover visitas técnicas junto à CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;
- l) Encaminhar à CONTRATADA as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;
- m) Publicar, no site Prato Aberto ou outro meio de comunicação oficial, os cardápios a serem seguidos pela CONTRATADA, alterando-os, a qualquer tempo, para ajustá-los ao Programa de Alimentação Escolar.

5.2. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

- a) Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
- b) Verificar a quantidade dos alimentos servidos, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este estiver inferior ou superior ao estabelecido;
- c) Verificar as condições de higiene e conservação da cozinha, despensa e lactário, dos equipamentos de cozinha e lactário, dos utensílios de mesa e cozinha, dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos e de todas



as demais disposições previstas no serviço contratado;

d) Inspeccionar, quando necessário, o(s) depósito(s) mantido(s) pela CONTRATADA, destinados a armazenagem e distribuição de alimentos para as unidades educacionais atendidas.

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

CLÁUSULA SEXTA

MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos e as medições mensais, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, atendidas ainda as normas estabelecidas pela Portaria SF 170/2020 ou outra que a substitua e Portaria SF Nº 257/2020.

6.2. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data em que for atestada a medição final da prestação mensal de serviços.

6.2.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

6.3. A CONTRATADA deverá apresentar ainda os documentos a seguir discriminados, para verificação do cumprimento dos deveres trabalhistas e previdenciários pela CONTRATADA:

6.3.1. Certidão negativa conjunta de débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União e contribuições previdenciárias, expedida pela Receita Federal do Brasil.

6.3.2. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia de Serviço – FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;

6.3.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho;

6.3.4. A CONTRATADA deverá apresentar também, a folha de pagamento dos empregados entregue pela CONTRATADA no arquivo SEFIP, identificando os empregados que prestam serviços relacionados ao contrato.

6.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL S/A conforme estabelecido no Decreto nº. 51.197, de 22 de janeiro de 2010, e será efetuado após consulta formal a ser realizada pela CONTRATANTE junto ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN Municipal, nos termos do artigo 3º do Decreto nº 47.096/06.

6.5. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

6.6. Em caso de dúvida ou divergência, a gestão liberará para pagamento a parte incontestada dos serviços.

6.7. Sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, o fornecimento pela CONTRATADA às unidades educacionais de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia (EMEI / EMEI do CEMEI / EMEF / CIEJA/



EMEFM / EMEBS – tipos de alimentação: refeição, lanche, KIT LANCHE PASSEIO, lanche emergencial) realizado:

- a) com a falta de um dos componentes delas integrantes ensejará o pagamento da quantia de apenas 50% do valor da medição correspondente ao número de alimentação fornecida incompleta;
- b) com a falta de dois ou mais componentes delas integrantes, ensejará o não pagamento da medição correspondente ao número de alimentação fornecida incompleta;

6.7.1. Para as hipóteses de CEI e CEI do CEMEI – Tipos de alimentação: desjejum, colação, almoço, lanche e refeição da tarde:

- a. com a falta de um dos componentes dela integrantes ensejará o pagamento da quantia de apenas 50% do valor da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimento incompleto: (exemplo: não serviu a carne do almoço na faixa etária de 01 ano a 03 anos e 11 meses);
- b. com a falta de dois ou mais componentes integrantes do mesmo tipo de alimentação ensejará o não pagamento da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimento incompleto (exemplo: não serviu a carne e a sobremesa do almoço na faixa etária de 01 ano a 03 anos e 11 meses);
- c. com a falta de dois ou mais componentes integrantes do cardápio previsto para o atendimento do dia, também ensejará o não pagamento da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimento incompleto (exemplo: não serviu o leite do lanche e a carne do almoço na faixa etária de 01 ano a 03 anos e 11 meses);

CLÁUSULA SÉTIMA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE destinadas para este fim, bem como o transporte interno, distribuição e porcionamento das refeições aos alunos, observando-se, rigorosamente, as disposições no Anexo I (Especificações técnicas) do edital que antecedeu a celebração deste contrato.

7.2. A CONTRATADA deverá, ainda, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR- SE, no tocante à Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho e Encargos, por:**

7.2.1. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da unidade educacional, referente às normas de segurança;

7.2.2. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

7.2.3. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da unidade educacional, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

7.2.4. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;



7.2.5. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

7.2.6. Apresentar, quando, solicitado pela CONTRATANTE, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;

7.2.7. Comunicar à CONTRATANTE, quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, a responsabilizem em seus processos.

7.2.8. Cumprir e fazer cumprir o Decreto Municipal 58.400/2018, em especial, as alíneas “A” a “G”.

7.3. No tocante à Responsabilidade Civil:

A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, a seus bens ou funcionários, a bens de terceiros ou a qualquer pessoa em decorrência da execução do objeto deste contrato, sendo a única e exclusiva responsável, também, por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, o ressarcimento e a indenização dos prejuízos que tais danos possam vir a acarretar.

7.4. Boas Práticas Ambientais - Específicas: USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que seus empregados deverão atuar como facilitadores das mudanças de comportamento dos funcionários da unidade educacional;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- c.1) Treinar e orientar sistematicamente os empregados contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;
- c.2) Orientar os empregados para quem nunca venham a:
 - c.2.1) Manter a torneira aberta sem empregado no ponto de uso;
 - c.2.2) Manter a torneira aberta ao interromper o serviço;
 - c.2.3) Manter a torneira aberta durante todo o processo de lavagem das hortaliças;
 - c.2.4) Manter a torneira aberta durante operações simultâneas de lavar e descascar hortaliças, mantendo-a aberta enquanto somente descasca;
 - c.2.5) Desperdiçar água ao limpar o interior de utensílios e suas crostas, enchendo-os completamente;
- c.3) Adotar procedimentos corretos de uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização dos ambientes, utensílios, empregados e alimentos, tais como:
 - c.3.1) Desfolhar as hortaliças e retirar suas partes estragadas, sempre com a torneira fechada, ou iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
 - c.3.2) Utilizar esponja não abrasiva para remover a crosta dos utensílios, jogando-as no lixo;



- c.3.3) Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- c.3.4) Não utilizar água para descongelar alimentos;
- c.3.5) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- c.3.6) Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato com as hortaliças e frutas, diminuindo o desperdício;

7.5. Eficiência Energética

- a) Realizar a aquisição de equipamentos consumidores de energia de modo que apresentem o melhor desempenho quanto à eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- b) Verificar, quando possível, na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Seguir, ao realizar instalação (elétrica, gás, etc) nas dependências da unidade educacional, as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, e os padrões estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo, podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- i) Comunicar ao responsável, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- j) Sugerir à unidade educacional, medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc;
- k) Realizar inspeções e, se for o caso, manutenções periódicas, nos seus aparelhos elétricos, extensões etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia;
- m) Desenvolver junto a seus empregados, programas de uso racional de energia;



7.6. Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

7.6.1 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já tenham sido instalados na unidade educacional, recipientes para coleta seletiva, nas cores internacionalmente identificadas;

7.6.2 Colaborar em operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico indicadas pela CONTRATANTE, a seu critério, separando resíduos orgânicos alimentares e encaminhando-os para as referidas operações, de modo a evitar seu descarte em aterros sanitários.

7.7. Produtos Biodegradáveis

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

7.8. A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA OITAVA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE ATRAVÉS DA UNIDADE EDUCACIONAL

8.1. Indicar, formalmente, à CONTRATADA, o responsável da unidade educacional para acompanhamento diário da execução contratual e;

8.1.1 Indicar, formalmente, à Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE através da Diretoria Regional de Educação (DRE), o fiscal do contrato e seu suplente, de acordo com o Decreto 54.873 de 25/02/2014, em especial ao Art. 5º itens I e IV;

8.2. Disponibilizar à CONTRATADA suas dependências e instalações para a execução dos serviços contratados;

8.3. Disponibilizar à CONTRATADA os equipamentos e utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na execução dos serviços;

8.4. Autorizar a CONTRATADA a realizar reparos e adequações que se fizerem necessárias nas instalações e a manutenção dos equipamentos;

8.5. Atualizar-se quanto aos cardápios elaborados pela CONTRATANTE, publicados no site Prato Aberto ou outro meio de comunicação oficial, assim como as eventuais alterações;

8.6. Informar à CONTRATADA em tempo hábil, para a execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de alimentação a ser fornecida;

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

8.8. Cumprir todas as atribuições descritas no inciso IV no Anexo I (Especificações técnicas) do Edital.



DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE ATRAVÉS DA COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – SME/CODAE

8.9 Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, a CONTRATANTE obrigar-se-á:

8.9.1. Promover a fiscalização do contrato sob os aspectos qualitativo e quantitativo, acompanhar o desenvolvimento do contrato, conferir os serviços executados e atestar os documentos fiscais pertinentes quando comprovada a execução total, fiel e correta dos serviços;

8.9.2 Comunicar tempestivamente à CONTRATADA as possíveis irregularidades detectadas na execução dos serviços ou ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer procedimento que esteja de acordo com os termos deste contrato;

8.9.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

8.9.4 Indicar um servidor como seu Representante para acompanhamento do Contrato após a assinatura, bem como indicar três Gestores do Contrato, a quem competirá o gerenciamento da execução do ajuste durante toda a sua vigência.

8.9.5 Efetuar os pagamentos devidos, na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades necessárias, após a aceitação dos serviços;

8.9.6 Realizar o registro das ocorrências na execução dos serviços contratados, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;

8.9.7 Observar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de qualificação exigidas no processolicitatório;

8.9.8 Proporcionar todos os meios para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;

8.9.9 Realizar a conferência das medições e manter o registro dos quantitativos mensais dos serviços realizados;

8.9.10 Aprovar as medições e o pagamento das faturas de prestação de serviços observando a eventual aplicação de multas incidentes sobre o faturamento;

8.9.11 Orientar as unidades atendidas pela CODAE sobre a avaliação do cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA na entrega e recebimento dos alimentos, assistindo-as nas ocorrências que digam respeito às obrigações da CONTRATADA.

8.9.12 Promover gestões junto à CONTRATADA, sempre que necessário, para o aprimoramento e correta execução dos serviços;

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

CLÁUSULA NONA

CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO



9.1 Os serviços objeto deste Contrato serão recebidos pela Prefeitura consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes e outras que vierem a substituí-la.

CLÁUSULA DÉCIMA

DAS PENALIDADES

10.1. A aplicação de penalidades se dará conforme previsto no Capítulo IV, da Lei Federal nº 8.666/93 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e outras que vierem a substituí-las, garantida a defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação/intimação/publicação no Diário Oficial da Cidade de São Paulo. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:

10.2. Multa diária por atraso no atendimento da ordem de serviço para início da execução dos serviços contratados, pelo período máximo de 20 (vinte) dias: 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor contratual.

10.2.1. A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.

10.3. Multa por descumprimento de cláusula contratual, quando a conduta da CONTRATADA não constituir infração contratual constante das cláusulas 10.7 e 10.8: 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor contratual.

10.4 Multa pela inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela não executada do contrato.

10.4.1 No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 10% (dez por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

10.4.2 Nos casos em que não for possível a valoração da parcela não executada do contrato, o percentual de 20% (vinte por cento) a que se refere o item 10.4 deverá incidir sobre o valor do faturamento da CONTRATADA ao longo de todo o período em que persistir o inadimplemento contratual.

10.5 Multa pela inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual.

10.5.1. No caso de inexecução total do contrato, caberá, ainda, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 05 (cinco) anos.

10.6 Multa por descumprimento de cláusula contratual relacionada à manutenção documental das condições de habilitação: 2,5% (dois e meio por cento) **sobre o faturamento mensal** do período em que persistir a inadequação.

10.7. Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, **multa sobre o faturamento diário** obtido pela CONTRATADA junto à unidade, nos seguintes casos:

a. Nos dias em que não houver faturamento, para fins de cálculo de multa o apontamento das ocorrências considerará o dia útil com faturamento mais próximo ao da ocorrência, preferencialmente no mesmo mês de medição dos serviços.

b. Caso o dia sem faturamento a que se refere a letra anterior esteja intercalada entre dois outros dias úteis



com faturamento, será levado em consideração para fins de cálculo de multa, o dia subsequente ao da ocorrência.

Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento diário):

10.7.1. Multa de 15%, quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer tipo de alimentação estabelecida pela CODAE, para o total ou parte dos alunos do período, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento diário):

10.7.2. Multa de 6,5%, quando: a) não houver lixeira com tampa e pedal na cozinha/lactário; b) não houver lixeira para descarte de papel utilizado na secagem das mãos na cozinha/lactário; c) houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado e/ou lixeira com higiene inadequada; d) houver lixeira em mau estado de conservação; e) houver lixeira com altura superior aos locais de manipulação de alimentos e/ou disposta de forma a propiciar a contaminação cruzada;

10.7.3. Multa de 6,5%, quando: a) não armazenar o resíduo de óleo utilizado na fritura em recipiente plástico higienizado e com tampa b) quando reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção para acondicionamento do óleo utilizado na fritura c) reutilizar o óleo da fritura em outras preparações; d) não identificar o recipiente utilizado para armazenar o resíduo de óleo destinado a descarte; e) quando não realizar o descarte do óleo em pontos de coleta próprios para essa finalidade;

10.7.4 Multa de 7,5%, quando faltar nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, ou quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do nutricionista responsável (RT) pelo serviço na unidade educacional;

10.7.5 Multa de 7,5% quando: a) o nutricionista responsável RT deixar de visitar no mínimo duas vezes por semana a unidade educacional que estiver sob sua responsabilidade; b) deixar de apresentar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos; c) exercer funções contratualmente incompatíveis em relação àquelas consideradas atribuições do nutricionista responsável RT.

10.7.6 Multa de 7,5%, quando faltar empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade;

10.7.7. Multa de 7,5%, quando utilizar mão de obra (cozinheiro escolar e nutricionista responsável RT) inadequada em relação à competência técnica;

10.7.8 Multa de 7,5%, quando não trocar/repuser mão de obra sempre que necessário;

10.7.9 Multa de 7,5%, quando algum de seus empregados prestar serviço sem utilizar EPI completos em atividades obrigatórias ou utilizá-los inadequadamente;

10.7.10 Multa de 7,5% quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de higiene ou utilizar o uniforme/EPI fora das dependências da cozinha/despensa/lactário;

10.7.11 Multa de 7,5% quando não apresentar e não manter na unidade escolar, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de cada um de seus empregados (conforme legislação vigente);



- 10.7.12** Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS 2619/2011), no que diz respeito à condição de saúde na data em que estiver trabalhando;
- 10.7.13** Multa de 7,5%, quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Portaria SMS 2619/2011), no que diz respeito a higiene pessoal e higienização das mãos;
- 10.7.14** Multa de 7,5%, quando algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço/manipuladores proceder de forma a colocar em risco a sanidade do local;
- 10.7.15** Multa de 7,5%, quando armazenar os alimentos perecíveis sob refrigeração de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;
- 10.7.16** Multa de 7,5%, quando fornecer/estocar alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características: a) especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento; b) alimentos não homologados;
- 10.7.17** Multa de 7,5%, quando fornecer/estocar alimento com prazo de validade vencido, impróprio para consumo ou inadequado em relação a qualquer outra aptidão para o consumo;
- 10.7.18** Multa de 7,5%, quando faltar insumos diversos para a eficiente prestação do serviço;
- 10.7.19** Multa de 7,5%, quando utilizar produtos não registrados / notificados no Ministério da Saúde;
- 10.7.20** Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza das dependências da unidade utilizadas no serviço diário (cozinha, lactário e despensa) e dos mobiliários;
- 10.7.21** Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos utensílios de mesa e/ou cozinha;
- 10.7.22** Multa de 7,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos equipamentos de cozinha/lactário;
- 10.7.23** Multa de 7,5% quando não efetuar descongelamento de alimentos em conformidade com as normas estabelecidas em legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
- 10.7.24** Multa de 7,5%, quando distribuir a alimentação a) em desacordo com o receituário padrão; b) preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos.
- 10.7.25** Multa de 7,5%, quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) per capita de preparo (quando houver); b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno;
- 10.7.26** Multa de 7,5%, quando: a) algum de seus empregados prestar serviço sem proteger as mãos com luvas descartáveis, nas situações onde seu uso é obrigatório, de acordo com a legislação vigente; b) utilizar as luvas descartáveis inadequadamente; c) não realizar a troca das luvas descartáveis ao mudar de atividade.
- 10.7.27** Multa de 7,5%, quando: a) não estabelecer o adequado controle de tempo e temperatura das preparações (inclusive o preenchimento da respectiva planilha) após o preparo e até o momento final de distribuição, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas; b) quando utilizar e/ou armazenar alimentos que foram manipulados após o preparo e/ou foram mantidos em condições inadequadas de tempo, temperatura e acondicionamento, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
- 10.7.28** Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não estabelecer o adequado controle de temperatura dos



equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), em desconformidade com MBP e legislação vigente;

10.7.29 Multa de 7,5% quando não executar as atividades nas dependências da cozinha/despensa/lactário deforma a evitar a contaminação cruzada;

10.7.30 Multa de 7,5%, quando descumprir o cardápio publicado no site do Prato Aberto ou outro meio de comunicação oficial, inclusive no que diz respeito à adaptação dos cardápios publicados, com base na "Relação de alimentos substitutos" ou no termo de responsabilidade aos alunos com necessidades alimentares e/ ou nutricionais especiais, e à oferta dos alimentos orgânicos conforme estabelecido pela CONTRATANTE;

10.7.31. Multa de 7,5%, quando deixar de prestar algum suporte logístico relacionado ao abastecimento de alimentos ou materiais;

10.7.32 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar reparos de mobiliários necessários à eficiente prestação do serviço; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR), referente a providências quanto à execução dos serviços de reparos de mobiliário;

10.7.33 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR) referente a providências quanto à execução dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos;

10.7.34 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) deixar de realizar os serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR), referente a providências quanto à execução dos serviços de adequação e recuperação de cozinha, despensa e lactário;

10.7.35 Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando: a) não mantiver o "Receituário Padrão" e/ou o "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar" disponíveis na cozinha; b) quando o "Receituário Padrão" e/ou o "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar" não estiverem devidamente atualizados e organizados, de acordo com as revisões/erratas efetuadas;

10.7.36. Multa de 7,5%, quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto contratado.

10.7.37 Multa de 8,5%, quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização dos alimentos;

10.7.38 Multa de 8,5% quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer componente, de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia, para o total ou parte dos alunos, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial;

Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento diário):

10.7.39 Multa de 6%, quando: a) os insumos apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço; quando) os insumos forem utilizados inadequadamente; c) os insumos não forem corretamente identificados, de forma a permitir sua rastreabilidade em conformidade com MBP e legislação vigente;

10.7.40 Multa de 6%, quando: a) não coletar e/ou não armazenar amostras dos alimentos prontos e servidos aos alunos, inclusive dos alimentos de dieta especial, de acordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas; b) não preencher a planilha de rastreabilidade para os alimentos industrializados e de dieta especial que consta no Anexo XVI;



10.7.41 Multa de 5%, quando algum de seus empregados entrar nas dependências da cozinha/ despensa/ lactário ou prestar serviço, sem uniforme completo.

10.7.42 Multa de 5%, quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de uso (rasgados, furados);

10.7.43 Multa de 5%, quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo durante o recebimento de alimentos na unidade (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), de acordo com o Manual de Boas Práticas;

10.7.44 Multa de 5%, quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade, durante o recebimento dos alimentos e materiais, durante realização de serviços por prestador, ou durante a execução de atividades por parte da CONTRATADA;

10.7.45 Multa de 5%, quando armazenar os alimentos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

10.7.46 Multa de 5% (cinco por cento), quando: a) deixar de identificar os alimentos, após sua abertura, conforme Manual de Boas Práticas, ou ainda estes apresentarem problemas de identificação em sua embalagem primária; b) deixar de identificar os alimentos em processo de pré-preparo/preparo, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas; c) deixar de identificar os alimentos em processo de descongelamento, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas; d) deixar de identificar alimentos pertencentes aos funcionários da empresa;

10.7.47 Multa de 5%, quando estocar insumos, materiais de higiene, de limpeza e diversos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

10.7.48 Multa de 5% (cinco por cento), quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação à rotina de horários pré-determinados pela CONTRATANTE;

10.7.49 Multa de 5% quando transportar inadequadamente a alimentação;

10.7.50 Multa de 5% quando distribuir a alimentação com apresentação inadequada (inclusive consistência e utensílios de mesa e sobremesa) e temperatura sensorial inadequada, em relação ao disposto no "Manual de Orientação", "Receituário Padrão" e Anexo III do Edital;

10.7.51 Multa de 5%, quando fornecer a alimentação escolar para pessoas diversas que não sejam alunos regularmente matriculados na unidade educacional, exceto em casos autorizados pela CONTRATANTE para atender situações especiais (projetos, situações de risco à saúde, etc);

10.7.52 Multa de 5%, quando faltar utensílios de mesa ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

10.7.53 Multa de 5%, quando faltar utensílios de cozinha ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

10.7.54 Multa de 5% quando faltar mobiliário de cozinha/despensa/lactário devido à falta de seu fornecimento;

10.7.55 Multa de 5% quando faltar equipamentos de cozinha/lactário devido à falta de seu fornecimento;

10.7.56 Multa de 5%, quando não utilizar o lactário disponível nos CEIs para a) Elaboração e distribuição de fórmulas lácteas infantis, oferecidos às crianças com até 1 (um) ano de idade e de leite integral servido na mamadeira



ou copo de transição para crianças com idade superior a 1 (um) ano que não tenham completado a transição para caneca; b) higienização e armazenamento de utensílios das crianças com até 1 (um) ano de idade (frascos de mamadeira e seus acessórios e copos de transição);

10.7.57 Multa de 5% (cinco por cento), quando não atender adequadamente os procedimentos de recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição do leite materno ordenado;

10.7.58 Multa de 5% (cinco por cento), quando deixar de elaborar o inventário de utensílios de mesa e de cozinha, equipamentos e mobiliários de cozinha, no início, anualmente e no término do contrato, e sempre que houver reposição / substituição dos mesmos;

10.7.59 Multa de 4% (quatro por cento), quando: a) algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem avental / touca para proteger os cabelos; b) algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem equipamento de proteção adicional, conforme determinado por protocolos de saúde específicos.

Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento diário):

10.7.60 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não transferir no prazo de 48 horas, após a solitação da direção, o funcionário com vínculo familiar na unidade educacional em que se promove a prestação de serviços;

10.7.61 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não mantiver, junto à direção da unidade e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra (incluindo funcionários volantes) e seus Nutricionistas (RT), contendo o horário de trabalho atualizado e telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

10.7.62 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando deixar de expor durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento constante do Anexo XI (Plano Alimentar) do Edital;

10.7.63 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando deixar de afixar na cozinha e lactário da unidade o cardápio atualizado publicado e/ou deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso, a relação de alimentos substitutos e termos de responsabilidade para atendimento das dietas especiais, na cozinha e lactário;

10.7.64 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não houver cartaz orientativo para higienização de mãos afixado próximo à pia destinada para tal atividade;

10.7.65. Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não utilizar os utensílios de cozinha conforme o padrão de qualidade definido no Manual de Boas Práticas e Anexo III do Edital;

10.7.66 Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não cumprir outras obrigações previstas no Manual de Boas Práticas e/ou legislação vigente não especificadas nas outras cláusulas de penalidades;

10.7.67 Multa de 3,5% (três e meio por cento), quando não efetuar o adequado preenchimento das planilhas de controle (exceto planilhas de controle de tempo e temperatura das preparações, de recebimento de alimentos e de temperatura dos equipamentos) previstas no Manual de Boas Práticas e estabelecidas em legislação sanitária vigente.

10.8. Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições



deste instrumento, **multa calculada sobre o faturamento mensal** obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, nos seguintes casos:

Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento mensal):

10.8.1. Multa de 15%, quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço, que caracterize desabastecimento total de gêneros alimentícios, e/ou de insumos e/ou ausência de mão de obra, em mais de 50% das unidades educacionais atendidas;

Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento mensal):

10.8.2. Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando deixar de nomear um nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no ato da assinatura do contrato, ou quando necessária a substituição do profissional;

10.8.3. Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no ato da assinatura do contrato;

10.8.4. Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não informar à CONTRATANTE a relação de visitas técnicas realizadas pelos nutricionistas (RT) às unidades educacionais em que prestam serviço;

10.8.5. Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não atender à convocação para reproduzir e distribuir o "Manual de Orientação para Unidades Educacionais da PMSP com Serviço de Alimentação Terceirizado", no prazo estabelecido pela CONTRATANTE após a assinatura do contrato;

10.8.6. Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não adaptaro "Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar" e/ou o "Receituário Padrão", revisados e autorizados pela CONTRATANTE, no prazo determinado;

10.8.7. Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não distribuir, no prazo determinado, o "Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar" e/ou o "Receituário Padrão" às unidades educacionais;

10.8.8. Multa de 7,5% (sete e meio por cento), quando não entregar, ao término do contrato, os utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou equipamentos nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.

Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento mensal):

10.8.9. Multa de 5% (cinco por cento), quando no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento mensal):

10.8.10. Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando não entregar à CONTRATANTE, no prazo determinado, relação contendo cada unidade que recebeu o "Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar", "Manual de Orientação" e/ ou o "Receituário Padrão", com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

10.8.11. Multa de 2,5% (dois e meio por cento), quando deixar de entregar à CONTRATANTE, o cálculo do valor



nutricional, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE.

10.9 Pela inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, promover a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

10.10 Pela inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, emitir Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 10.9.

10.11 As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

10.12. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA será notificada, nos casos de desconformidades sujeitas a prazo de adequação, mediante Notificação de Manutenção e Reparo, de acordo com o item 5.4 do Anexo VII (Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado) do edital que antecedeu a celebração deste ajuste.

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA DAS ALTERAÇÕES

11.1 O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, unilateralmente pela CONTRATANTE, ou por acordo das partes, nos casos previstos no art. 65, seus incisos e parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93.

11.2 Os prazos de início e término dos serviços poderão ser prorrogados, se comprovadamente ocorrerem as circunstâncias a seguir descritas:

- a) superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;
- b) interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da CONTRATANTE;
- c) impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro, reconhecido pela CONTRATANTE em documento contemporâneo à sua ocorrência;
- d) omissão ou atraso de providências relativas às obrigações contratuais da CONTRATANTE.

11.3 As alterações e prorrogações deverão ser feitas por meio de termos de aditamento ao contrato.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA DA RESCISÃO

12.1. Constituem motivos para rescisão do presente contrato, além das situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93, as seguintes:



- a) desatendimento das determinações da CONTRATANTE ou seu preposto, no acompanhamento e fiscalização dos serviços, assim como a de seus superiores;
- b) quando a CONTRATANTE, a qualquer tempo, verificar que os serviços estão sendo executados em desconformidade com o especificado;
- c) quando a CONTRATADA deixar de utilizar pessoal técnico qualificado para a execução dos serviços.
- d) cometimento reiterado de faltas na execução dos serviços;
- e) não manutenção da garantia contratual, conforme estabelecido na cláusula específica.
- f) não contratação das coberturas securitárias exigidas no edital por toda a vigência contratual.

12.1.1. No caso de rescisão contratual serão aplicados os efeitos previstos no artigo 80, incisos I e IV, da Lei Federal nº 8.666/93.

12.1.2. Em qualquer hipótese de rescisão contratual, os serviços já elaborados ou em elaboração, pela CONTRATADA, até a data rescisória, passarão à propriedade da CONTRATANTE.

12.1.3. Em caso de concordata da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá manter este contrato ou rescindi-lo.

12.1.4. A rescisão amigável ocorrerá por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, e será reduzida a termo no processo respectivo, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.

12.1.5. Nos demais casos de rescisão, sem que haja culpa da CONTRATADA, será essa ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, nos termos do disposto no artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/93.

12.1.6. A rescisão por não cumprimento de cláusulas contratuais acarretará as seguintes consequências:

- a) assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da CONTRATANTE;
- b) execução da garantia contratual, para ressarcimento da CONTRATANTE das indenizações a ela devidas;
- c) retenção de outros créditos da CONTRATADA, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA ANTICORRUPÇÃO

13.1 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.



13.2 Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste contrato indica pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as suas condições gerais e peculiares, não podendo invocar seu desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento deste contrato.

13.3 A CONTRATADA, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a documentação prevista no item [●] do edital e a garantia contratual, em conformidade com item 14 do edital e nos termos da Portaria SF nº 338 de 02 de dezembro de 2021 e alterações que venham a ocorrer.

13.4 A garantia deverá ser apresentada no prazo fixado no edital da licitação, admitindo-se uma prorrogação, mediante requerimento justificado e aceito pelo órgão ou entidade CONTRATANTE, sendo atualizada periodicamente e renovada a cada eventual prorrogação do contrato, observando-se o disposto no artigo 56 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, bem como os procedimentos e normas fixadas pela Secretaria Municipal da Fazenda.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

14.1 Consideram-se “informações confidenciais” os dados desenvolvidos ou adquiridos pelas partes cuja divulgação ou utilização não autorizada por qualquer delas prejudique uma ou a outra.

14.2 As partes deverão tratar sigilosamente todas as informações confidenciais, produtos e materiais que as contenham, não podendo ser copiados ou reproduzidos, publicados, divulgados ou de outra forma colocados à disposição, direta ou indiretamente, de qualquer pessoa, a não ser empregados, agentes ou contratados da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA que deles necessitem para desempenhar as suas funções, sendo que, para tanto, seja devido o consentimento prévio do CONTRATANTE, mediante comunicação da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DISPOSIÇÕES FINAIS

- 15.1** As partes se obrigam a cumprir das presentes disposições, as quais deverão ser observadas mesmo após o término ou rescisão do contrato.
- 15.2** São partes integrantes deste Contrato o ajuste, o Edital do Pregão nº [●]/SME/[●] que o precedeu e todos os seus anexos aqui mencionados, bem como a proposta de preços do Anexo II;
- 15.3** Este ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão à Lei Municipal nº 13.278/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e



demais normas pertinentes.

- 15.4** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e municipais disciplinando a matéria.
- 15.5** Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 15.6** Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo os princípios jurídicos aplicáveis e as disposições contidas na Lei nº 10.520/2002, na Lei Municipal 13.278/2002, no Decreto Municipal nº 44.279/2003 e na Lei nº 8.666/1993, subsidiariamente, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

Foro

- 16.1** Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

Por estarem de acordo, as partes assinam este instrumento na presença de duas testemunhas abaixo qualificadas.

Contratante:

Contratada:

Testemunhas:



Anexo IV: Modelos das declarações referidas no edital

Declaração de não utilização de mão-de-obra de menores (Art. 7º, XXXIII, da Constituição)

[Nome do licitante], inscrito no CNPJ sob nº [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], declara, para fins do disposto no art. 27, V, da Lei nº 8.666/1993, acrescido pela Lei nº 9.854/1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Local e data

Nome: [identificação do representante legal/procurador do licitante]

RG: [●]

CPF: [●]

Cargo/função: [●]

Observações:

- a) Modelo constante do Decreto nº 4.358 de 5.9.2002
- b) Esta declaração deverá ser apresentada no original.
- c) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
- d) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.



Declaração de cumprimento das condições de habilitação

[Nome do licitante], inscrito no CNPJ sob nº [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], declara, em cumprimento ao estabelecido no art. 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520/2002, sob as penalidades cabíveis, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital de Pregão Eletrônico nº [●]/SME/[●].

Local e data

Nome: [identificação do representante legal/procurador do licitante]

RG: [●]

CPF: [●]

Cargo/função: [●]

Observações:

a) Esta declaração deverá ser apresentada no original.

b) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.

c) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.



Declaração de inexistência de fatos impeditivos

[Nome do licitante], inscrito no CNPJ sob nº [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua participação e habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Nome: [identificação do representante legal/procurador do licitante]

RG: [●]

CPF: [●]

Cargo/função: [●]

Observações:

- a) Esta declaração deverá ser apresentada no original.
- b) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
- c) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.



Declaração de não incursão nas penas da art. 87, III e IV, da Lei Federal nº 8.666/1993 e do art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

[Nome do licitante], inscrito no CNPJ sob nº [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], declara que não foi apenada com nenhuma das penas constantes do art. 87, III e IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, e do art. 7º da Lei Federal 10.502/2002 em nenhum Município, Estado e/ou Distrito Federal, e nem pela União e/ou respectivas Administrações Públicas Diretas ou Indiretas.

Local e data

Nome: [identificação do representante legal/procurador do licitante]

RG: [●]

CPF: [●]

Cargo/função: [●]

Observações:

- a) Esta declaração deverá ser apresentada no original.
- b) Apresentação obrigatória para todos os licitantes.
- c) Deve ser confeccionada em papel timbrado do licitante.



Declaração de ciência sobre a inexistência de inscrições no CADIN Municipal como condição para a contratação

[Nome do licitante], inscrito no CNPJ sob nº [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], declara, sob as penas da lei, ter ciência da impossibilidade de contratação caso esteja inscrita no CADIN, nos termos da Lei nº 14.094/2005.

Local e data

Nome: [identificação do representante legal/procurador do licitante]

RG: [●]

CPF: [●]

Cargo/função: [●]

Observações:

- a) Esta declaração deverá ser apresentada no original.
- b) Deve ser confeccionada em papel timbrado da contratada.



Declaração de inexistência de restrição para licitar e/ou contratar com a Administração Pública em relação ao Município de São Paulo.

[Nome do licitante], inscrito no CNPJ sob nº [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], declara, sob as penas da lei, a inexistência de restrição para licitar e/ou contratar com a Administração Pública em relação ao Município de São Paulo.

Local e data

Nome: [identificação do representante legal/procurador do licitante]

RG: [●]

CPF: [●]

Cargo/função: [●]

Observações:

- a) Esta declaração deverá ser apresentada no original.
- b) Deve ser confeccionada em papel timbrado da contratada.



Declaração de não possuir a participação de servidor(es) da Municipalidade de São Paulo no quadro societário

[Nome do licitante], inscrito no CNPJ sob nº [●] com sede na [Endereço da empresa], nº [●], DECLARA, sob as penas da lei e por ser a expressão da verdade, que não possui em seu quadro societário, diretivo ou de Conselho a participação de servidor(es) da Municipalidade de São Paulo.

Local e data

Nome: [identificação do representante legal/procurador do licitante]

RG: [●]

CPF: [●]

Cargo/função: [●]

Observações:

- a) Esta declaração deverá ser apresentada no original.
- b) Deve ser confeccionada em papel timbrado da contratada.



Anexo V: Listagem de insumos, materiais e uniformes

1.1. Insumos: gás de cozinha; fósforo ou acendedor automático para fogão; saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra; saco plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino) próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos; etiquetas; saco de papel, confeccionado em material próprio para contato com alimentos para acondicionamento de lanche.

1.1.1 Não é permitido o uso de descartáveis (exceto saco de papel para lanche) para a distribuição de alimentos. Em situações emergenciais (como falta de água), poderá ser autorizado pela CONTRATANTE o uso de descartáveis biodegradáveis.

2.1 Materiais de higienização: vassoura, rodo, refil para rodo, rodo para pia, pá para lixo (todos com corpo e cabo em plástico resistente ou alumínio), balde plástico, desincrustante, saneante para hortifrutícolas, fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização, saneante para objetos e superfícies, saneante para uso em lactários, detergente, esponja dupla face, escova para limpeza geral, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de piso, pano descartável e escova para higienização de frascos de mamadeiras e acessórios.

2.1.1 Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, e devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

2.1.2 Materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra e palha de aço não são permitidos.

2.1.3 Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão.

2.1.3.1 A lavagem dos panos de limpeza não poderá ocasionar risco de contaminação cruzada.

3. Materiais de Higiene para sua mão de obra: sabonete líquido para lavagem de mãos e gel antisséptico ("álcool gel" 70º) ou sabonete antisséptico; papel higiênico; papel toalha não-reciclado; luva descartável.

4. Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal paralixo, saco de lixo, recipiente plástico para sabonete líquido, ralo para pia, bocais de torneira com chuveiros dispersantes, escada (4 degraus), saco plástico transparente para proteção de vassouras e rodos, porta papel toalha, dispensador fixo ou móvel para álcool gel e tesoura em inox 4 polegadas para corte de embalagem.

4.1 Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos locais de manipulação de alimentos e devem ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2 Deve estar disponível na cozinha/lactário lixeira sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos, preferencialmente próximo à pia de higienização das mãos.

5 Uniformes completos, especificados para o desempenho das funções, sem bolsos acima da cintura, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de frente de tecido, calças, blusas, blusas de frio de malha, moletom ou outro material que não ofereça risco de contaminação; calçados totalmente fechados e antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca. A critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

5.1 Uniforme parcial reserva, referente a avental e touca para proteção dos cabelos, confeccionados em material descartável, para qualquer funcionário da unidade educacional, da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será descartado após o uso.



6 Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de PVC; luvas de malha de aço; luvas de látex ou borracha para proteção contra agentes químicos; luvas térmicas que protejam mão e antebraço. É facultado à CONTRATADA utilização de botas de borracha (a serem utilizadas somente em atividades que envolvam grande quantidade de água) e luva de material resistente para corte de vegetais.

7 Em caso da confirmação de surtos, epidemias e pandemias, deverá ser fornecida qualquer peça de uniforme ou EPI específico para proteção do funcionário (ex: máscara facial).

8 Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.



Anexo VI: Ficha de identificação dos produtos (FIP)

EMPRESA TERCEIRIZADA: UNIDADES A QUE SE DESTINA: O produto se destina ao atendimento de alunos com dieta especial? () Sim, qual(is)? _____ () Não
NOME DO PRODUTO:
MARCA:
FABRICANTE:
COMPONENTES DO PRODUTO (transcrever idêntico ao rótulo)
O produto contém ou pode conter ingredientes/aditivos alergênicos? () Não () Sim. Relacioná-los conforme dispõe a RDC nº 26 de 02/07/11 Anvisa: O produto contém glúten? () Não () Sim O produto contém lactose? () Não () Sim. Indicar conforme a RDC nº 136, de 08/02/17 – Anvisa: _____
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (idêntico ao rótulo)
Tipo / Classe / Grupo / Subgrupo (somente no caso de grãos)
Nº de registro do produto no órgão competente (para produtos de origem animal, sucos, fórmulas infantis, e outros, se for o caso)
Peso líquido na embalagem primária
Prazo de validade:
Peso líquido na embalagem primária
Condições de conservação do produto na unidade educacional : () temperatura ambiente () resfriado () congelado
IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTA FICHA:
Nome: Habilitação profissional: Nº do registro no órgão de habilitação profissional: Assinatura: Data:



Anexo VII: Controle de qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado

1 Objetivo: Acompanhar e controlar a execução do serviço de alimentação contratado para atender às necessidades do Programa de Alimentação Escolar.

2 Procedimentos para o Acompanhamento e Controle da Prestação do Serviço de Alimentação Terceirizado, no Programa de Alimentação Escolar da PMSP:

O acompanhamento e controle da prestação do serviço terceirizado de alimentação, como parte de **procedimentos administrativos e operacionais de manutenção** do Programa de Alimentação Escolar, serão efetuados adotando-se os seguintes procedimentos:

2.1 Nas ações de inspeção do serviço, serão comparados os procedimentos empregados na sua prestação, com cada cláusula técnica firmada, verificando, assim, o seu cumprimento ou descumprimento em relação ao contrato.

2.1.1 Nos casos em que o acompanhamento de determinada cláusula demandar operações ou análises técnicas mais complexas, poderá ser efetuado o acompanhamento apenas das cláusulas que destas não necessitem.

2.2 O acompanhamento do **"lote"** será realizado da seguinte forma:

3 Acompanhamento total: O acompanhamento de 100% (cem por cento) das unidades do lote será realizado sempre que houver extrema necessidade para a gestão do contrato, e na ocorrência de situações de risco à saúde ou prejuízo decorrente da forma de medição do serviço.

4 Acompanhamento por amostragem: O acompanhamento, por amostragem, das unidades do lote, será realizado como rotina, de acordo com uma amostra escolhida aleatoriamente, com tamanho (número de unidades) baseado na norma NBR 5426/1985, da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas - Tabela 1, e observados os seguintes critérios:

4.1 Nível de Acompanhamento: O nível de acompanhamento fixa a relação entre o número de unidades atendidas (tamanho do lote) e o número de unidades da amostra a serem acompanhadas (tamanho da amostra).

4.1.1. Salvo indicação em contrário, será sempre adotado o acompanhamento **Nível II**.

4.2 Planos de Amostragem: Tabela 1

Tabela Para Identificar o Nº. Mínimo de Unidades a Fiscalizar a cada Período de Medição do Serviço (Nível II)

Nº. de Unidades do Lote	Nº. Mínimo de Unidades a Fiscalizar a Cada Período de Medição do Serviço (Amostragem)
2 a 8	2
9 a 15	3
16 a 25	5
26 a 50	8
51 a 90	13
91 a 150	20



151 a 280	32
281 a 500	50

5 Controle do Acompanhamento da Prestação do Serviço:

Para a aplicação do conceito de acompanhamento da qualidade da prestação do serviço, o setor responsável pelo acompanhamento da execução da prestação do serviço, deverá:

5.1 Manter controle do acompanhamento da prestação do serviço pela empresa.

5.2 Estabelecer o histórico do desempenho da prestação do serviço pela empresa, no qual constem todas as ocorrências registradas pelas unidades que recebem tal serviço.

5.3 Através do Núcleo de Supervisão da CODAE serão realizadas as auditorias de acompanhamento do serviço por amostragem, verificando se o mesmo está sendo prestado em conformidade com o contrato, ou seja, de acordo com as cláusulas contratuais firmadas.

5.4 Verificar se há desconformidade na prestação do serviço, e qual o seu grau, sendo classificada como “desconformidade”, toda condição do serviço que esteja em desacordo com as cláusulas contratuais:

- Desconformidade não tolerável: É aquela que pode produzir situações que causem:

- a) Risco à saúde da clientela atendida, e/ ou
- b) Perigo na prestação do serviço, e/ ou
- c) Redução da qualidade da prestação do serviço, e/ ou
- d) Prejuízo monetário à municipalidade, e/ ou tais como:
 1. Alimentação não servida.
 2. Descumprimento do cardápio e/ou porcionamento.
 3. Falta de limpeza e higiene: nos equipamentos e/ou utensílios e/ ou nas instalações.
 4. Número insuficiente de funcionários.
 5. Funcionário prestando serviço sem uniforme ou com uniforme incompleto ou ainda, com inadequada higiene pessoal.
 6. Lixo não retirado.
 7. Ausência na guarda de amostra da alimentação por 96 horas.
 8. Atraso na distribuição da alimentação.
 9. Fornecimento de alimentos não aptos ao consumo.
 10. Fornecimento de alimentos fora dos padrões qualitativos.
 11. Ocorrência de qualquer irregularidade contratual grave.



12. Reincidência de fatos, dentro do mesmo período de medição.

- Desconformidade sujeita à prazo de adequação mediante Notificação para Reposição de Utensílios, Equipamentos/Mobiliários e Notificação de Manutenção e Reparo: É aquela que pode produzir situações que não reduzem de forma expressiva a qualidade da prestação do serviço desde que notificados junto à empresa com prazo fixado para solucioná-la. Tais como:

1. pintura do forro e das paredes da cozinha/despensa/lactário;
2. reposição de alguns pisos e azulejos quebrados da cozinha/despensa/lactário;
3. colocação de telas milimétricas removíveis nas janelas da cozinha/despensa/lactário ou presença de telas não ajustadas ao batente;
4. colocação de rodapés vedantes na porta da cozinha/despensa/lactário ou ausência de vedação no guichê de distribuição ou presença de frestas/rodapés vedantes danificados;
5. troca de luminárias, tomadas, lâmpadas e interruptores da cozinha/despensa/lactário;
6. reparar tampos de pias, balcões, bancadas e mesas da cozinha / lactário;
7. manutenção das instalações hidráulicas;
8. desentupimentos da pia da cozinha / lactário;
9. troca de torneiras, sifões e vidros da cozinha / lactário;
10. instalação de ralo sifonado da cozinha / lactário, com tampa que impeça a entrada de vetores;
11. manutenção dos equipamentos de cozinha / lactário;
12. substituição da vela para filtro interno da cozinha e lactário;
13. reposição e manutenção de equipamentos/mobiliários;
14. reposição de utensílios;

5.5 Providenciar, caso haja desconformidade na prestação do serviço, a aplicação de sanções contratuais junto à empresa:

Desconformidade não tolerável: a empresa ficará sujeita à multa prevista em instrumento contratual .

1.1. Emitir relatório com a análise e conclusão dos resultados da visita de inspeção.

1.2. Adotar as providências cabíveis junto aos setores competentes da CODAE.



Anexo VIII: Termo de responsabilidade sobre as condições das instalações, equipamentos e utensílios pertencentes às unidades educacionais.

À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A empresa _____, através de seu representante legal (nome do representante, qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver), declara ter conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais integrantes da DRE.

_____ e dos respectivos utensílios e equipamentos de cozinha, assim como da obrigatoriedade de, caso seja necessário, realizar adequações na cozinha, despensa e lactário, repor os utensílios e equipamentos e consertar os equipamentos.

São Paulo, _____

(assinatura do representante do proponente)

EMPRESA RAZÃO SOCIAL _____

ENDEREÇO SEDE _____

CNPJ _____

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL _____

Anexo IX: Regulação da gestão compartilhada e Modelo de Notificação de Manutenção e Reparo

1 - Gestão Compartilhada como Estratégia para a Eficácia do Desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar com Serviço de Nutrição e Alimentação Contratado.

- Considerando que, para atender as diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar; e as diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação, e promover uma alimentação saudável no ambiente escolar, é necessário o comprometimento de todas as instâncias institucionais, públicas e privadas, ligadas ao desenvolvimento do Programa;
- Considerando que, a descentralização das ações estratégicas de acompanhamento e controle do Programa de Alimentação Escolar, cria a condição facilitadora básica para a sua gestão compartilhada;
- Considerando que, a gestão compartilhada é importante ferramenta para promover e mensurar a eficácia do Programa de Alimentação Escolar;
- Considerando que, nas atividades de controle e acompanhamento do serviço de nutrição e alimentação contratado, diversos segmentos e profissionais tem participação e responsabilidade;
- Considerando que, para promover uma alimentação saudável no ambiente educacional, é imprescindível a adoção de ações de educação nutricional, com a participação dos profissionais envolvidos no cotidiano escolar;
- Considerando que os maiores responsáveis pela eficácia e eficiência do desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar, são os segmentos nele envolvidos;
- Segue (no quadro abaixo), a rede de participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar desenvolvido na PMSP, de acordo com suas competências e habilidades:

Rede de Participantes da Gestão Compartilhada do Programa de Alimentação Escolar desenvolvido pela PMSP.

Participantes	Responsáveis	Definição da Competência / Responsabilidade	O que Define	Forma de Atuação
	Diretores das Unidades Educacionais	Decreto Municipal nº 29.692, de 23 de abril de 1991.	Define as responsabilidades das chefias das unidades que recebem alimentação escolar ou gêneros alimentícios e dá outras providências.	Cada diretor é responsável pelo acompanhamento diário do Programa de Alimentação Escolar no âmbito da sua unidade educacional com serviço de alimentação terceirizado.
		SEMAB - SME, de 21 de julho de 2001. Portaria Intersecretarial	Define as responsabilidades no acompanhamento/controle dos serviços de preparo/fornecimento de alimentação escolar em São Paulo	

SME		Decreto Nº 54.873 de 25 de fevereiro de 2014	Estabelece as atividades e os procedimentos a serem observados pelas unidades gestoras e pelos fiscais de contratos firmados pelos órgãos da Administração Municipal Direta, autarquias e fundações de direito público, bem como a forma de recebimento dos objetos contratuais	Art. 5º item IV – recusar materiais, serviços e obras que não estejam em conformidade com as condições pactuadas, comunicando imediatamente o fato à unidade responsável pela gestão de contratos.
	Professores	Lei Federal nº 9394, de 20/12/96	Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.	Define que haja participação dos professores na elaboração da proposta pedagógica que será por ele desenvolvida e que zele pela aprendizagem dos alunos.
	Cogestores do Programa de Alimentação Escolar.	Portaria nº 1.938, de 21/03/13 - SME	Define as responsabilidades dos Cogestor	Cada Cogestor é responsável pelo acompanhamento sistemático do Programa de Alimentação Escolar no âmbito da sua DRE.
	Núcleo Supervisão	Resolução CFN nº 465/2010 e Resolução FNDE nº 06/2020	Define as competências e habilidades do Nutricionista.	Realiza a fiscalização, dos serviços prestados pela CONTRATADA, fundamentada em plano amostral e normas preestabelecidas pelo órgão, de conformidade com a ABNT (*).
	Núcleo Planejamento de Cardápios		Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar no âmbito do PNAE	Elabora cardápios, análise das solicitações de troca de cardápio pela empresa, entre outros.
	Núcleo Dietas			Gerencia e autoriza o

SME/CODAE/ DINUTRE	Especiais			fornecimento de dietas especiais.
	Núcleo Pesquisa & Desenvolvimento			Definição do padrão de qualidade dos alimentos, homologação dos produtos e análise de qualidade, entre outros.
	Núcleo Gestão de Alimentação Terceirizada			Gerenciamento técnico da rede educacional com serviço de alimentação terceirizado, realizadas com fundamento em normas técnicas e contratuais
	DICAE (Divisão de Gestão e Contratos da Alimentação Escolar)	Decreto 59.660 de 04/08/2020	Dispõe sobre organização e funcionamento da SME	Gerenciamento das questões orçamentárias dos contratos, além de encaminhamento de prorrogações, acompanhamento das condições de habilitação não envolvidas com área técnica
	DIFIR (Divisão de Finanças e Repasses da Alimentação Escolar)			Gerenciamento financeiro dos serviços contratados, atuando diretamente nos procedimentos de medição, liquidação e pagamento.
	CODAE Gabinete – Assessoria Jurídica		Atividades inerentes à aplicação das penalidades contratuais previstas	Análise e manifestação técnica acerca das penalidade cabíveis quando do apontamento de intercorrências pelos envolvidos na fiscalização.

EMPRESA	Nutricionistas supervisoras	Resolução CFN nº 465/2010	Define as competências e habilidades do Nutricionista.	Visitas técnicas rotineiras nas unidades com serviço de alimentação terceirizado, visando promover sua qualidade.
		Portaria CRN 3 nº 306/2016	Normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico	
		Resolução CFN nº 599/2018	Código de Ética do Nutricionista	Compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, visando a qualidade do serviço.
CAE	Conselheiros	Decreto Municipal nº 35.412, de 18/08/1995 e atualização da composição	Controle social do PNAE	Visita rotineira às unidades e reuniões mensais

(*) Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos - NBR 5426 Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

() Composição do CAE:**

- (três) representantes indicados pelo Poder Executivo;
- (seis) representantes das entidades dos docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação do Município de São Paulo, indicados pelo respectivo órgão de representação e escolhidos por meio de assembleias realizadas para essa finalidade específica, devidamente registradas em ata, sendo 3 (três) deles docentes ativos ou inativos, escolhendo-se, no caso dos discentes, apenas maiores de 18 (dezoito) anos ou emancipados;
- (seis) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, sendo 1 (um), necessariamente, representante de comunidade indígena, mediante prévia escolha em assembleia para essa finalidade específica, devidamente registrada em ata;
- (seis) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia para essa finalidade específica, devidamente registrada em ata.

Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares previstos no inciso II do "caput" deste artigo, os quais poderão ter, como suplentes, qualquer um dos segmentos citados no referido inciso.

MODELO DE NOTIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO E REPARO

Mês de referência: _____ **Lote:** _____



Anexo III: Minuta de contrato

CONTRATO nº

PREGÃO Nº ____/SME/20____

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nesta Capital, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, neste ato representada por _____ (Coordenadoria de Alimentação Escolar), doravante designada simplesmente CONTRATANTE e do outro a empresa _____ com sede na _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por seu representante legal o (a) Sr. (a) _____, portador do RG nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____ e por seu Nutricionista Responsável Técnico (RT) o/a Sr(a). _____, doravante designada simplesmente CONTRATADA, com fundamento nas disposições do contrato nº _____ e nos termos da legislação aplicável, firmam a presente **NOTIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO E REPARO**, nas condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

A presente NOTIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO E REPARO tem por objeto a correção, pela CONTRATADA, das desconformidades toleráveis descritas na cláusula segunda deste termo, consoante disposto no **Anexo VII (Controle de Qualidade para acompanhamento e fiscalização do serviço de alimentação terceirizado)**, item 5.4, do edital do pregão nº ____/SME/20____, que antecedeu a celebração do contrato acima aludido.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS DESCONFORMIDADES E DAS CORREÇÕES:

A CONTRATADA deverá corrigir, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da celebração deste termo, as desconformidades abaixo indicadas, que foram observadas pela CONTRATANTE ao longo da execução contratual:

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em situações excepcionais, devidamente justificadas, a CONTRATADA poderá requerer a prorrogação do prazo de correção das desconformidades que constituem objeto deste termo.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os motivos apontados pela CONTRATADA para prorrogação do prazo serão apreciados pela CONTRATANTE, que decidirá o requerimento de forma motivada e, em caso de deferimento, assinará novo prazo para o integral cumprimento das disposições deste termo.



CLÁUSULA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

A efetiva correção das desconformidades descritas na cláusula segunda deste termo deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo diretor da unidade educacional em que as correções deverão ser executadas.

PARÁGRAFO ÚNICO - Caso as desconformidades descritas na cláusula segunda não sejam corrigidas pela CONTRATADA no prazo de 10 (dez) dias a contar da celebração deste termo, o diretor da unidade deverá comunicar o fato à nutricionista do setor de Gestão da Alimentação Terceirizada da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, que determinará a imediata instauração de procedimento de aplicação de penalidades à CONTRATADA, em conformidade ao descrito na cláusula quarta deste termo.

CLÁUSULA QUARTA - DAS PENALIDADES:

Na hipótese de descumprimento das obrigações assumidas neste termo, a CONTRATADA estará sujeita à penalidades de Multa de 7,5% sobre o faturamento diário, nos termos das disposições dos itens 10.7.32 a 10.7.34 (Cláusula Décima - Das Penalidades) do Anexo III - Minuta do Termo de Contrato.

Adequação e Recuperação de Cozinha, Despensa e Lactário

Caso seja necessário à viabilização das atividades referentes ao preparo e fornecimento de alimentação escolar, poderão ser promovidas pela empresa adequações na cozinha e despensa das unidades educacionais (conforme providências abaixo apontadas, passíveis de celebração de Notificação de Manutenção e Reparo. Todavia, este procedimento ocorre após apontamento do nutricionista da CODAE e/ou da direção da unidade educacional. A Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE é responsável pelo Encaminhamento da Notificação de Manutenção e Reparo e análise quanto a aplicação da penalidade cabível, caso o mesmo não seja cumprido.

É importante ressaltar que cabe à Municipalidade a realização de reformas e obras (que impliquem em mudanças estruturais) em prédios municipais. E, pelo contrato com as empresas, podem ser realizadas somente pequenas adequações, necessárias à adequada prestação do serviço.

PROVIDÊNCIAS NA COZINHA, LACTÁRIO E/OU DESPENSA:	RESPONSÁVEL
Colocar fechadura de segurança na porta da despensa	Empresa
Colocar rodapés vedantes nas portas	Empresa
Colocar telas milimétricas removíveis nas janelas/vitrôs/portas/saída da coifa (1)	Empresa
Fornecer vela (elemento filtrante) e realizar troca periódica do filtro interno do filtro de água em todos os filtros da cozinha e lactário	Empresa
Fornecer, instalar e reparar itens relacionados ao abastecimento de gás (registro, válvula, mangueira)	Empresa
Instalação de porta telada (2)	Empresa

Instalar/substituir ralo escamoteável (dispositivo abre-fecha) que impeça a entrada de vetores	Empresa
Trocar, apenas caso quebrem durante o uso, torneiras e sifões	Empresa
Providenciar a instalação de prateleiras, caso necessário, para utensílios.	Empresa
Providenciar a instalação do fogão e reparos no botijão de gás	Empresa
Providenciar a manutenção dos equipamentos obrigatórios de cozinha e lactário	Empresa
Providenciar barreiras de proteção para controlar vetores e pragas	Empresa
Providenciar desentupimentos das pias, ralos e caixa de gordura (3) (4)	Empresa
Providenciar e instalar porta vassouras e suporte de parede para aventais	Empresa
Providenciar manutenção de coifas/exaustor (9)	Empresa
Recuperar a pintura do forro e das paredes (desde que não haja vazamento ou infiltração) (5)	Empresa
Reformar prateleiras na cozinha, despensa e lactário (em função de desgaste natural)	Empresa
Reparar e manter o balcão térmico de autosserviço funcionando	Empresa
Reparar porta do guichê de distribuição (corrediça emperrada, etc)	Empresa
Reparar, caso estejam quebrados, pias, tampos de pias, balcões, bancadas e mesas	Empresa
Reparar/adequar armários ou prateleiras para a guarda de utensílios (6)	Empresa
Repor azulejos quebrados (7)	Empresa
Repor pisos quebrados (7)	Empresa
Providenciar a instalação e manutenção de protetores nas luminárias da cozinha/despensa/lactário	SME
Providenciar reparos na rede elétrica	SME
Providenciar a instalação de coifas/exaustor	SME
Trocar, caso estejam quebradas/queimadas, lâmpadas, luminárias, protetores de luminárias, tomadas e interruptores	SME
Manter e reparar portas, janelas e batentes	SME
Construir abrigo para os cilindros e botijões de gás de cozinha	SME
Desinsetizar/Desratizar qualquer local da unidade (inclusive cozinha, lactário e despensa) para controlar vetores e pragas	SME
Fornecer balcão térmico para unidades com autosserviço	SME
Instalar encanamentos de gás que necessitem adequações estruturais (8)	SME
Instalar ou substituir porta do guichê de distribuição (ajuste ao batente)	SME
Instalar ou trocar torneira elétrica	SME
Realizar limpeza do reservatório de água	SME
Realizar testes específicos para verificar vazamentos na tubulação de gás ou qualquer outra avaria	SME
Realizar todos os reparos estruturais da cozinha, despensa e lactário	SME
Reparar a rede hidráulica (Ex: trocar canos).	SME
Reparar barreira acrílica ou de vidro instalada pela unidade devido à necessidade de redução de	SME



contato nos guichês.	
Reparar instalação de gás que envolvam a estrutura da unidade (vazamentos)	SME
Retirar da cozinha os armários sem condição de uso ou em desuso	SME
Revisar e reparar bebedouros/filtros de água dos alunos	SME
Substituir telhas e calhas externas à cozinha, despensa e lactário	SME
Trocar pia da cozinha e lactário, tampos de pia, balcões e bancadas	SME
Trocar relógio de água quebrado	SME

NOTAS:

Nota 1: Referente à colocação de telas milimétricas removíveis cabe à:

⇒ **Empresa:** Instalar tela milimétrica desde que não seja necessária obra estrutural nas janelas/vitrôs/portas, e o local viabilize a direta colocação das mesmas. Caso o local inviabilize a colocação de tela removível, pode ser colocada tela fixa, que deverá ser mantida limpa e em boas condições.

⇒ **SME:** Caso para tal procedimento seja necessária obra estrutural nas janelas/vitrôs/portas, visto o local não viabilizar a direta colocação de telas.

Nota 2: Para conforto térmico deverá ser instalada porta telada.

Nota 3: A limpeza da caixa de gordura exclusiva da cozinha é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada com periodicidade máxima de 6 meses ou antes, sempre que necessário. Os comprovantes devem estar disponíveis na unidade para consulta sempre que solicitados.

Nota 4: Se a caixa de gordura for única e compartilhada com outras instalações da unidade, a limpeza ficará a cargo da unidade. Se o entupimento for derivado de outras instalações da unidade, a limpeza ficará a cargo da unidade.

Nota 5: A pintura de teto e parede deverá ser feita pela empresa terceirizada. Se houver vazamento e/ ou infiltração na unidade que prejudique a pintura, a obrigação é da unidade educacional.

Nota 6: Os armários em desuso ou em desacordo com a Portaria SMS-G 2619/2011, deverão ser reparados segundo sua condição de uso:

a) **Se a empresa utilizar o armário:** a empresa deverá reformar o mobiliário de modo a adequá-lo à legislação vigente;

b) **Se a empresa não utilizar o armário:** a empresa deverá comunicar a diretoria da unidade educacional sobre o



desuso do mobiliário e solicitar por escrito a retirada do mesmo. Caso a unidade educacional não queira que o armário seja retirado, **fica sob sua responsabilidade a reforma do mobiliário.**

Nota 7: Os pisos e azulejos **quebrados/rachados** deverão ser **repostos** pela empresa em quantidade que não ultrapasse 5 metros quadrados do ambiente. As colocações e trocas de pisos e azulejos de origem estrutural são de responsabilidade da **unidade educacional**.

Nota 8: Pela legislação, a instalação do gás não deve ser subterrânea, mas externa.

Nota 9: Na ocorrência de danos gerados por atos de vandalismo, as situações serão analisadas individualmente por meio de comissão formada por representantes do Núcleo de Supervisão da CODAE, Cogestor e/ ou Supervisor Escolar e CONTRATADA, que deverão avaliar a situação e articular entre as partes para definição das responsabilidades. Caso a CONTRATADA utilize o equipamento regularmente.

Anexo X: Padrão de qualidade dos alimentos

A) RELAÇÃO DE ALIMENTOS

- 1) Açúcar Refinado
- 2) Alho in natura (com ou sem casca)
- 3) Alimentos Orgânicos e de base Agroecológica
- 4) Arroz Parboilizado Integral Longo Fino Tipo 1
- 5) Arroz Longo Fino Tipo 1 / Arroz Parboilizado Longo Fino Tipo 1
- 6) Atum em Conserva em Óleo Comestível ou em Água
- 7) Aveia em flocos
- 8) Barras de Cereais nos sabores:
 - a) Banana
 - b) Castanha- do- Pará/Brasil e/ou e/ou Castanha de Caju e/ou Amêndoas e/ou amendoim
 - c) Fruta(s) variada(s)
- 9) Bebida Láctea UHT sabor Chocolate
- 10) Biscoitos nos tipos:
 - a) Biscoito Doce Tipo Maria
 - b) Biscoito Doce Tipo Maisena
 - c) Biscoito Doce Integral com Aveia (sabores diversos)
 - d) Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Leite
 - e) Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate
 - f) Biscoito Salgado Tipo Água e Sal ou Cream Cracker
 - g) Biscoito Salgado Tipo Cracker Integral (inclusive para o Kit Lanche Passeio)
- 11) Bolos em Embalagem Individual (diversos sabores):
- 12) Bolos Integrais em Embalagem Individual (diversos sabores):
- 13) Cacau em pó
- 14) Café solúvel em pó ou granulado
- 15) Chocolate em pó (a partir de 25%)
- 16) Canjica
 - a) Milho de canjica branca



18) Carne bovina Congelada:

- a) Nos cortes: Patinho, Coxão Mole, Coxão Duro, Lagarto,
- b) Moída

19) Carne Suína Congelada em Cubos Corte Pernil

20) Doce em Massa em Embalagem Individual de Goiaba

21) Doce em Massa em Embalagem Individual de Banana sem adição de açúcares

22) Ervilha:

- a) Em Conserva
- b) Ervilha Seca Partida

23) Extrato de Tomate Simples Concentrado

24) Farinha de Mandioca

25) Farinha de Milho Flocada Pré Cozida

26) Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico

27) Feijão Comum Tipo 1 (Carioca ou Preto)

28) Fermentado Acético ou Vinagre

29) Fermento:

- a) Biológico
- b) Químico em pó

30) Flocos de Milho Açucarados

31) Flocos de Milho sem adição de açúcares

32) Formula Infantil em Pó para Lactentes:

- a) De Zero até o 6º mês
- b) De Seguimento (a partir do 6º mês)

33) Frango em Pedacos Congelados:

- a) Coxa
- b) Sobrecoxa
- c) Coxa e Sobrecoxa
- d) Peito

34) Fubá de Milho "Mimoso" Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico

35) Geleia sem Adição de Açúcares:



- a) Morango
- b) Goiaba
- c) Outras Frutas

36) Grão de bico

37) Iogurte de Frutas integral ou parcialmente desnatado sabores:

- a) Morango
- b) Frutas Variadas

38) Leite em Pó Integral

39) Lentilha seca

40) Macarrão de Sêmola:

- a) Formato – Curto: Tipos parafuso (fusili), pena (penne), caramujo (caracolino), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne).
- b) Formato Longo: Tipo Espaguete
- c) Para sopa: formato: avemaria, pai nosso (padre nosso), estrelinha, letrinhas (alfabeto), argolinha (anelli)

41) Macarrão de Sêmola Integral

- d) Formato – Curto: Tipos parafuso (fusili), pena (penne), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne).
- e) Para sopa: formato avemaria, pai nosso (padre nosso), estrelinha, letrinhas (alfabeto), argolinha (anelli)

42) Macarrão de Sêmola com vegetais

- f) Formato – Curto: Tipos: parafuso (fusili), pena (penne), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne).

43) Manteiga sem sal

44) Milho em Conserva

45) Milho de pipoca

46) Óleo Vegetal Refinado de Soja

47) Ovo de Galina

48) Pães tipos:

- a) Pão de forma tradicional
- b) Pão de forma integral



- c) Pão tipo bisnaguinha tradicional
- d) Pão tipo hot dog tradicional
- e) Pão tipo hot dog integral
- f) Pão tipo brioche

49) Peixe Congelados:

- a) Pescada (filé)
- b) Polaca do Alasca (filé)
- c) Tilápia (filé)
- d) Alabote (filé)
- e) Filé Solha (filé)
- f) Cação (posta)

50) Polpa de Fruta Congelada

51) Queijo Minas Padrão

52) Queijo Mussarela Fatiado

53) Requeijão Cremoso

54) Sal Refinado de Mesa Iodado

55) Sardinha em Conserva em Óleo Comestível

56) Suco de Fruta

- a) Integrais: laranja, maçã, tangerina e uva
- b) Suco misto: goiaba e maçã; manga e maçã

57) Alimentos para atendimento de necessidades alimentares e nutricionais especiais (mediante prescrição médica ou de nutricionista)

a) Alimentos sem glúten:

- Biscoitos de polvilho (salgados e doces)
- Biscoitos sem glúten (salgados e doces)
- Biscoitos tipo Sequilho sem glúten
- Pães sem glúten (salgados)
- Flocos de Arroz sem extrato de malte
- Granola sem glúten
- Macarrão sem glúten

- Chocolate em pó sem extrato de malte
- Bebidas lácteas sem extrato de malte (prontas para beber)
- Composto lácteo sem extrato de malte (produto em pó)
- Barras de cereais sem glúten
- Bolo preferencialmente individual sem glúten
 - b) Produtos sem adição de açúcar (sacarose), açúcar invertido, mel, xarope de glucose, xarope de milho ou dextrose:
- Adoçantes Dietéticos, preferencialmente isentos de Sacarina ou Ciclamato.
- Achocolatado em pó diet
- Biscoitos indicados para diabéticos
- 1. Doces
- 2. Salgados
- Bolos preferencialmente individuais indicados para diabéticos
- Doce em massa individual sem açúcar
- 1. Bananada
- 2. Goiabada
- Geleias de frutas diet sabores:
- 1. Morango
- 2. Uva
- Iogurte com frutas indicados para diabéticos
- Bebidas lácteas UHT indicadas para diabéticos, sabores variados
- Flocos de milho sem açúcar
- Barras de cereais diet (sabores variados)
 - c) Alimentos isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados lácteos:
- Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja
- Alimento com extrato e/ou proteína isolada de soja
- Extrato hidrossolúvel de soja (em pó)
- Bebidas à Base de Soja
- Pães
- Biscoitos doces/salgados

- Bolos preferencialmente individuais (sabores diversos)
- Creme vegetal (sem soro de leite)
- Leite de cabra em pó ou UHT
- Barras de cereais

d) Alimentos com teor reduzido de Gordura:

- Achocolatado em pó light
- Leite em pó desnatado ou Leite UHT desnatado
- Leite em pó semidesnatado ou Leite UHT semidesnatado
- Requeijão light
- Iogurte de frutas light
- Queijo Mussarela light
- Bebida Láctea UHT light

e) Alimentos com teor reduzido de Gordura e Açúcar:

- Achocolatado em pó diet/light
- Bebida Láctea UHT diet/light
- Iogurte dietlight

f) Alimentos com teor reduzido de fenilalanina:

- Biscoitos doces/salgados isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados
- Pães isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados
- Gel vegetal sabores variados
- Macarrão de arroz, sem glúten, sem ovos

58) Alimentos Diversos: amido de milho, azeite, especiarias, farinha de milho amarela, farinha de rosca, fécula de batata, polvilho (doce/azedo), tapioca, trigo para quibe, uva passa e, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar.

B) PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS

1) Hortaliças – Frutos (exemplos: abóbora seca/paulista/moranga, abrobrinha brasileira/italiana, berinjela, chuchu, pepino, quiabo, tomate, pimentão, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar.)

2) Tubérculos (exemplos: batata comum, batata doce, beterraba, cará, cenoura, inhame, mandioquinha salsa, mandioca, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar.)

3) Hortaliças / Verduras (exemplos: acelga, agrião, alface, almeirão, brócolis, catalonha, cebolinha verde, couve flor, couve manteiga, milho verde, mostarda, espinafre, rabanete, repolho, rúcula, salsa, salsão, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar.)

4) Hortaliças – bulbos (exemplos: alho, cebola)

5) Frutas Diversas:

a) De corte (exemplos: abacate, abacaxi, mamão, manga, melancia, melão, entre outras que se façam necessários para a execução do plano alimentar.)

b) Unitárias (exemplos: ameixa, goiaba, caqui, morango, uva, maçã nacional, banana maçã/nanica/prata, laranja pera/seleta/lima, limão, pêssago, pera, kiwi, tangerina, entre outras que se façam necessários para a execução do plano alimentar.)

C) PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Legenda:	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto deve conter.
Composição Opcional	Refere-se ao que o produto pode conter.
Composição Isenta (de)	Refere-se ao que o produto não deve conter.
Embalagem Primária	Refere-se ao material da embalagem primária. A critério da CODAE, poderão ser aprovados outros tipos de embalagens, desde que aprovadas para contato com alimentos, e que preservem a qualidade do produto ao longo da sua vida útil.
Legislação	Refere-se ao que o produto deve obedecer. Deverão ser consideradas as eventuais atualizações, quando houver.
Instrução para homologação	Refere-se às orientações para solicitar a homologação do produto.

AÇÚCAR REFINADO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Sacarose obtida de <i>Saccharum officinarum</i> L., purificado por processos tecnológicos adequados NOTA: Poderão ser autorizados a aquisição de outros tipos de açúcar segundo critérios estabelecidos pela CONTRATANTE.
	ISENTA: edulcorantes artificiais, corantes de qualquer natureza, amido.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Resolução RDC nº 271, de 22/09/05, Anvisa, Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Instrução Normativa nº 47, de 30/08/18, Mapa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP). Envio de embalagem do produto para análise técnica

ALHO IN NATURA DESCASCADO	
COMPOSIÇÃO	Bulbilho inteiro in natura refrigerado, obtido a partir de bulbos de alhos são, maduros, selecionados (fisiologicamente desenvolvidos, firmes e intactos; sem brotos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica; tamanho e coloração uniformes; sem material terroso ou sujidades; livre de substâncias tóxicas, nocivas, bolores, parasitas ou larvas), descascados, higienizados, embalados e rotulados.
	ISENTA: Sal e aditivos
EMBALAGEM	Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 242, de 12/09/92, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP). Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica

ALIMENTOS ORGÂNICOS E DE BASE AGROECOLÓGICA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: produto produzido em um ambiente de produção orgânica, onde se utiliza como base do processo produtivo os princípios agroecológicos que contemplam o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais.
	ISENTO: fertilizantes sintéticos solúveis, agrotóxicos e transgênicos.
OPÇÕES	Segundo a classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira/2014, poderão ser adquiridos os alimentos assim denominados: in natura (cereais, leguminosas, hortifrútícolas, carnes – bovina, frango, suína, peixes e ovos), alimentos processados e ingredientes culinários (açúcar, óleo e sal).

ROTULAGEM	1) Deverá constar o selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), com identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado: Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia, credenciados pelo MAPA - localização no painel frontal. Excetua-se a exigência os Grupos vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS) 2) A informação da qualidade orgânica nos rótulos deverá estar indicada no painel frontal da embalagem do produto e será identificada pelo uso dos termos: "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO". Poderá ser complementado pelos termos ECOLÓGICO, BIODINÂMICO, DA AGRICULTURA NATURAL, REGENERATIVO, BIOLÓGICO, AGROECOLÓGICO, PERMACULTURA e EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO e outros que atendam os princípios estabelecidos pela regulamentação da produção orgânica.
LEGISLAÇÃO	Lei 10.831, de 23/12/03 Decreto nº 6.323, de 27/12/07 Instrução Normativa Conjunta nº 18, de 28/05/09, Mapa e MS Instrução Normativa nº 19, de 28/05/09, Mapa Nota Técnica/COAGRE nº 22/2010, de 02/06/10, Mapa Instrução Normativa nº 46, de 06/10/11, Mapa Lei Municipal nº 16.140, de 17/03/15 Decreto nº 56.913, de 05/04/16 e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação dos documentos relacionados a seguir: 1) Ficha de Identificação do Produto (FIP) 2) Amostra do produto 3) Apresentação do Certificado de Conformidade Orgânica, documento emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica, credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica autorizando o produto a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia), e dentro do prazo de validade, OU; 4) Comprovação de cadastro da OCS junto ao MAPA, ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pelos "prints" de tela acessados através do sítio eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos casos de agricultores familiares vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS).

ARROZ PARBOILIZADO INTEGRAL LONGO FINO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Grãos de arroz in natura, com casca, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> L., submetidos ao processo de beneficiamento e parboilização, por meio da retirada da casca, mantendo-se intacto o germe e as camadas interna e externa do grão. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional.
CLASSIFICAÇÃO	Beneficiado, Parboilizado, Integral, classe longo fino, tipo 1.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 329, de 02/09/85, M.A.Lei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2 de 06/02/12, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 08, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máxima 14% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

ARROZ PARBOILIZADO – POLIDO LONGO FINO - TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Grãos de arroz in natura, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> L., longo fino, tipo 1, submetidos aos processos de beneficiamento e parboilização adequados. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional.
CLASSIFICAÇÃO	Subgrupo Parboilizado polido, classe longo fino Tipo 1.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Portaria nº 329, de 02/09/85, MALei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máxima 14% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Grãos de arroz in natura, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i> . Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional.
CLASSIFICAÇÃO	Beneficiado, Polido, Longo Fino ("Agulhinha"), Tipo 1.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 329, de 02/09/85, MALei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máxima 14% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

ATUM EM PEDAÇOS EM CONSERVA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto elaborado a partir de atuns, descabeçados, eviscerados, descamados, livres de nadadeiras, desprovidos de peles, espinhas e sangacho. O produto deverá ser cozido, em pedaço (<u>constituído de corte do lombo do peixe</u> que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros), acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e que tenham sido submetidos a tratamento térmico adequado, que garanta a sua esterilidade comercial. A matéria-prima deverá ser uma das espécies especificadas: Thunnus alalunga; Thunnus albacares; Thunnus atlanticus; Thunnus obesus; Thunnus maccoyii; Thunnus thynnus; Thunnus tonggol ou Katsuwonus pelamis, ou outra autorizada pelo Ministério da Agricultura. Poderá ter por meio de cobertura: "azeite ou óleo(s) comestível(esi)" ou "ao natural". Para produtos em embalagem metálica flexível (pouch), cujo meio de cobertura adicionado não se enquadra às especificações descritas para recipientes latas, a denominação de venda deve conter o nome comum da espécie (atum), seguida da preposição "com", para indicar o meio de cobertura que faz parte da sua composição. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) OPCIONAL: poderão ser acrescido de azeite e óleos vegetais comestíveis, água potável, sal e caldo vegetal. ISENTA: conservadores
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 - NTA-10 Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, Mapa Lei nº 11.959, de 29/06/09 Instrução Normativa nº 46, de 15/12/11, SDA/Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial
-----------------------------------	--

AVEIA EM FLOCOS FINOS	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto resultante do corte (dois ou três) e flocagem (laminação do grão cortado) de grãos de aveia in natura, provenientes da espécie Avena Sativa, L, após limpeza, classificação e processamento tecnológico adequado ISENTA: Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deve ser isenta de corantes e aditivos alimentares de qualquer natureza
CLASSIFICAÇÃO	Classe Branca, Tipo 1.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria Ministerial nº 191, de 14/04/75 Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máxima 15% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

BARRA DE CEREAIS (SABORES DIVERSOS)	
	SABORES: 1) Banana; 2) Castanha-do-Pará/Brasil e/ou Castanha de Caju e/ou Amêndoas e/ou Amendoim e/ou castanha de baru; 3) Frutas Variadas;

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos ou farelo de trigo e/ou flocos de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e/ou melado de cana e/ou mel, e a(s) fruta(s)/oleaginosa(s) que caracteriza(m) o sabor. Isenta de gorduras trans No caso o sabor fruta(s) variada(s) deverá conter no mínimo uma fruta (dentre maçã, manga, damasco, pêssego, morango, cereja, amora, laranja, framboesa, ameixa). O produto deve ser: • fonte de fibras alimentares: mínimo de 3,0 g em 100 g, mas preferencialmente, mínimo de 2,5 g na porção individual; • Gorduras saturadas $\leq$ 1,5 g: em 50 gramas: • Sódio $\leq$ 200 mg / 100 g OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de "com iogurte"/"sabor de iogurte" ou "com cobertura de chocolate"/"com cacau". 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória.
	ISENTA: Edulcorantes artificiais e corantes artificiais
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO	Peso Líquido Unitário da Barra: 20 a 25 g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8543, de 23/12/92 Resolução nº 385, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Lei Federal nº 10674, de 16/05/03. Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE	
Nota: Para utilização no KIT LANCHE PASSEIO e lanche emergencial.	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto lácteo resultante da mistura do leite integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado, soro de leite, cacau em pó e açúcar. O produto deverá ter: • Lipídios totais: mínimo de 1,5 g/100ml • Proteína de origem láctea: mínimo de 1,5 g/100ml ISENTA: gordura vegetal, óleo vegetal, corantes de qualquer natureza e edulcorantes. OPCIONAL: 1) outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
EMBALAGEM	Primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem, conforme opções abaixo: Opção 1: caixa cartonada asséptica, com capacidade para 200 (duzentos) ml, com canudo (preferencialmente confeccionado em material biodegradável) acoplado. Opção 2: caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável, com capacidade para 200 (duzentos) ml. Opção 3: caixa cartonada asséptica, com lacre, com capacidade para 200 (duzentos) ml. Opção 4: garrafa plástica (produzida a partir da resina PET – politereftalado de estileno), resistente, com tampa inviolável, com capacidade para 200 (duzentos) ml. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04, de 24/11/88, CNS/MS Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Resolução nº 03, de 10/01/08, SAA/SP Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial
-----------------------------------	---

BISCOITO DOCE TIPO MARIA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amidos e/ou féculas, sal refinado, gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: • Gorduras Trans: isenta • Gorduras Saturadas: ≤ 5 g / 100 g • Sódio: < 400 mg / 100 g • Açúcares: máximo de 25,6 g / 100 g OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. ISENTA: corantes artificiais
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: - Gorduras Saturadas: $\leq 5 \text{ g} / 100 \text{ g}$ - Sódio: $\leq 400 \text{ mg} / 100 \text{ g}$
	OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados.
	ISENTA: corantes artificiais
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150 de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BISCOITO DOCE INTEGRAL COM AVEIA – SABORES DIVERSOS	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; farinha de trigo integral; aveia (em flocos, farinha e/ou farelo), açúcar (refinado, invertido, mascavo e/ou demerara) e óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans). O produto poderá conter: - Gorduras Saturadas: $\leq 7,7 \text{ g} / 100 \text{ g}$ - Sódio: $\leq 400 \text{ mg} / 100 \text{ g}$ - Fibras Alimentares: $\geq 2,5 \text{ g}$ em 30g
	OPCIONAL: Farinhas, flocos, farelos e/ou sementes de outros cereais integrais; mel; frutos secos; cacau; outros ingredientes característicos do

	produto e aditivos permitidos pela legislação.
	ISENTA: Corantes artificiais e edulcorantes. Não poderá conter recheio e/ou cobertura, nem ser do tipo maria e maisena.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE	
	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de
COMPOSIÇÃO	massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans), leite ou soro de leite. O produto poderá conter: • Gorduras Saturadas: ≤ 4,99 g / 100 g • Sódio: ≤ 500 mg / 100 g
	OPCIONAL: Outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados.
	ISENTA: Corantes artificiais.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans), chocolate ou cacau em pó. O produto poderá conter: - Gorduras Saturadas: $\leq 4,99$ g / 100 g - Sódio: ≤ 500 mg / 100 g OPCIONAL: Outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. ISENTA: Corantes artificiais.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19. Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: • Gorduras Saturadas: $\leq 3,5 \text{ g} / 100 \text{ g}$ • Sódio: < 500 (quinhentos) mg/100g
	OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker).
	ISENTA: Corantes e cristais de sal incrustados na massa
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL	
	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinhas, flocos, fibras, farelos ou semente de cereais integrais (aveia, e/ou trigo, e/ou arroz, e/ou gergelim, e/ou linhaça, e/ou quinoa, e/ou outra fonte de fibra alimentar), sal refinado, óleos ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: • Gorduras Saturadas: $\leq 4,99 \text{ g} / 100 \text{ g}$ • Sódio: $\leq 700 \text{ mg} / 100 \text{ g}$ • Fibras Alimentares: $\geq 1,4 \text{ g}$ em 30 g

COMPOSIÇÃO	PARA O KIT LANCHE PASSEIO: Os valores acima descritos deverão ser preferencialmente atingidos.
	OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Os biscoitos poderão ter formato redondo, retangular ou quadrado (tipo cracker).
	ISENTA: Corantes artificiais e cristais de sal incrustados na massa
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)

	OBRIGATÓRIA: Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter: • Gorduras saturadas: máximo de 1,5 g por porção • Sódio: ≤ 80 mg / 40 g Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda conter: Chocolate: chocolate ou cacau em pó. Abacaxi: abacaxi e/ou suco de abacaxi e/ou polpa de abacaxi e aroma de abacaxi, sendo este último opcional. Coco: coco ralado desidratado e/ou leite de coco e aroma de coco, sendo este último opcional.
--	---

COMPOSIÇÃO	Fubá ou Milho: fubá de milho, farinha de milho ou sêmola demilho.
	Mesclado de Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma debaunilha.
	ISENTO: leite e/ou soro de leite, edulcorantes e corantesartificiais.
	OPCIONAL:
	1) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais.
	2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO	Peso Líquido Unitário: 30 a 35 g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

BOLO INTEGRAL EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta de gorduras trans) ou óleo vegetal. A massa deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa, ou a mistura de dois ou mais tipos). O produto poderá conter: • Gorduras saturadas: Máximo de 1,5g por porção • Sódio: ≤ 80 mg / 40 g • Fibra alimentar: ≥ 2,5 g em 40 g Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: chocolate ou cacau em pó. Banana: banana e/ou purê de banana e aroma de banana, sendo este último opcional. Laranja: laranja e/ou suco de laranja e/ou polpa de laranja e/ou óleo de laranja e aroma de laranja, sendo este último opcional. Maçã com Canela: maçã e/ou purê de maçã e/ou polpa de maçã e aroma de maçã e canela em pó e/ou aroma de canela, sendo os aromas opcionais. Cenoura: cenoura e/ou polpa de cenoura e/ou suco de cenoura e/ou cenoura em pó e aroma de cenoura, sendo este último opcional. ISENTO: leite e/ou soro de leite, edulcorantes e corantes artificiais.
	OPCIONAL: 3) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. 4) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO	Peso Líquido Unitário: 30 a 35 g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5% do peso informado na FIP.

LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

CACAU EM PÓ	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido da pasta de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.), preparada a partir de sementes que passaram pelos processos de fermentação, secagem, limpeza/remoção das cascas, torrefação, moagem, prensa, pulverização e alcalinização.
	OPCIONAL: aromas.
	ISENTA: lecitina de soja, amido, açúcar, maltodextrina, edulcorantes e corantes artificiais.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 4, de 24/11/88, CNS/MS Resolução nº 387, de 05/08/99, Anvisa Resolução RDC nº 264, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e alterações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ OU GRANULADO	
	OBRIGATÓRIA: Produto em pó ou granulado obtido dos grãos de café das espécies arábica e robusta ou blends, torrados ou moídos submetidos à extração sob pressão em altas temperaturas e concentração de sólidos solúveis

COMPOSIÇÃO	ISENTA: maltodextrina e aditivos.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 277, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e alterações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

CHOCOLATE EM PÓ	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Açúcar refinado e cacau em pó solúvel (lecitinado) ou cacau em pó e lecitina. O produto deverá conter teor mínimo de 25% de cacau.
	OPCIONAL: aromatizantes, estabilizantes e/ou emulsificantes e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.
	ISENTA: soja e derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, exceto lecitina de soja); óleo ou gordura vegetal hidrogenada; edulcorantes; maltodextrina; corantes de qualquer natureza; leite soro de leite ou outros derivados lácteos; espessantes, conservadores e extrato de malte.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 387, de 05/08/99, Anvisa Resolução RDC nº 264, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à composição obrigatória, no que tange a conter teor mínimo de 25% de cacau Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial
-----------------------------------	---

CANJICA (BRANCA), MILHO DE	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo da escarificação mecânica ou manual (degerminação), despêculados, maduros, limpos e secos, constituído de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos brancos, marfim ou palha.
CLASSIFICAÇÃO	Grupo: canjica misturada, subgrupo: despêculado, classe: branca, tipo: 1 (um)
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 109, de 24/02/89, M.A. Resolução nº 60, de 05/09/07, Anvisa Decreto nº 6.268, de 22/11/07 Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA, EM CUBOS OU EM ISCAS CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO, LAGARTO (OU OUTROS CORTES PROCEDENTES DE QUARTO TRASEIRO, EXCETO MÚSCULO)
--

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes patinho, coxão duro, coxão mole e/ou outros cortes procedentes de quarto traseiro, exceto músculo. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
CARACTERÍSTICAS GERAIS	Com base na Instrução Normativa nº 9 de 4/05/2004, MAPA, as carcaças para obtenção dos cortes deverão ser classificadas como de gordura mediana (3) – acima de 3 e até 6 mm de espessura.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna elegível do rótulo), para o caso de SISP Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de gordura mediana. Envio de embalagem do produto para análise técnica

CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA (PROCEDENTE DE CORTE DE QUARTO TRASEIRO, EXCETO MÚSCULO)	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovino (procedente de corte de quarto traseiro, exceto músculo), seguido de imediato congelamento (rápido ou ultra rápido). Gordura animal (máximo de 15%), água (máximo de 3%). NOTA1: O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou similar. NOTA2: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) ISENTO: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO	Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura que preserve a integridade e qualidade do produto.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna elegível do rótulo), para o caso de SISP.

	Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de 15% de gordura Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial
CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS CORTE PERNIL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Carne proveniente de machos e fêmeas de espécie suína, sadios, humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, cortada em cubos, congelada e apresentada no corte pernil. Os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 2 cm de lado, devidamente aparados e sem pele, com lipídios totais de no máximo 5%. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) OPCIONAL: 1) Poderão ser aprovadas outros tipos de apresentação e corte tais como: lombo, filé mignon, alcatra, lagarto, coxão mole, coxão duro, maminha, patinho;
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 711, de 01/11/95, Mapa Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Portaria nº 155, de 17/08/16, Mapa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Portaria nº 1.304, de 07/08/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de 5% de gordura. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial
----------------------------------	-------------	--

DOCE EM MASSA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE GOIABA		
COMPOSIÇÃO		OBRIGATÓRIA: Partes comestíveis desintegradas de goiaba, com açúcares. OPCIONAL: água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais ISENTA: O produto não deverá conter edulcorantes artificiais, leite, sorode leite, gordura vegetal e cereais fontes de glúten. Não deverá ser envolto em açúcar. Nota: Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória.
INSTRUÇÃO		Doce em Massa: Homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte.
EMBALAGEM		Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO		30 gramas, sendo tolerada uma variação no peso líquido, inferior ou superior, de até 10%.
LEGISLAÇÃO		Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

DOCE EM MASSA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de banana. OPCIONAL: água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais ISENTA: açúcares, aromas, corantes, conservadores, leite, soro de leite, gordura vegetal e cereais fontes de glúten. Não deverá ser envolto em açúcar Nota: Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória.
INSTRUÇÃO	Doce em Massa: Homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte.

EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO	30 gramas, sendo tolerada uma variação no peso líquido, inferior ou superior, de até 10%.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 29/12/13, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

ERVILHA

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Tipos: 1) Ervilhas em Conserva: Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersa em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. 2) Ervilha Seca partida: Ervilhas debulhadas, secas, Tipo 1, Grupo 2
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Portaria nº 65, de 16/02/93, Mapa Instrução Normativa nº 06, de 16/05/01, Mapa Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, Anvisa Decreto nº 6.268 de 22/11/07 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, são e limpos.
	OPCIONAL: Sal e/ou açúcares; aditivos permitidos pela legislação.
	ISENTA: Pele e sementes, amido, conservadores e corantes de qualquer natureza.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
NOTA	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa, nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP), constando modo de preparo culinário (com a diluição recomendada e o tempo de cozimento) para o preparo de molho de tomate para macarronada. Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

FARINHA DE MANDIOCA SECA FINA - TIPO 1

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; classificada como grupo seca, classe fina, tipo 1 e de baixa acidez, branca, não torrada. Deve apresentar cor, odor e sabor próprios.
-------------------	---

	ISENTA: Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deve ser isenta de corantes e aditivos alimentares de qualquer natureza.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

FARINHA DE MILHO FLOCADA PRÉ-COZIDA	
COMPOSIÇÃO	Farinha de milho flocada pré-cozida é o produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i> L.) desgerminado, pré-cozido ou pré-gelatinizado. OBRIGATÓRIA: Enriquecido com ferro e ácido fólico.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução - CNNPA nº 12/1978, Anvisa Resolução RDC nº 344, de 13/12/02, Anvisa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO – TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações, por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico.
	OPCIONAL: Fermento químico em pó.

EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
------------------	---

LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 137, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

FEIJÃO COMUM TIPO 1 CARIOCA OU PRETO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Grão comestível de feijão in natura, proveniente da espécie "Phaseolus vulgaris". Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.
CLASSIFICAÇÃO	Feijão comum, classe cores, carioca ou preto, tipo 1
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Instrução Normativa nº 23, de 02/08/04, Mapa Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, Mapa Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa. e atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máximo 14% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica Teste de Cocção (somente quando solicitado): Deve obter os seguintes resultados: Cozimento em 30 minutos (após saída de vapor pela válvula da panela de pressão), mais 5 minutos para redução da pressão no interior da panela: Positivo = 90% dos grãos cozidos, cedendo facilmente à pressão digital e apresentando consistência pastosa suave.
---	--

FERMENTADO ACÉTICO / VINAGRE (DE ÁLCOOL OU DE FRUTA OU DE CEREAL OU DE VEGETAL OU MISTO DE VEGETAIS) ou VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO)	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: 1) Fermentado Acético: Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico do mosto de frutas, cereais, mistura de vegetais ou mistura hidroalcoólica, por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação. Será permitida a adição de vegetais ou partes de vegetais, extrato vegetal, sucos ou aromas naturais, além de aditivos permitidos em legislações específicas. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos-minerais livres. 2) Vinagre de vinho (branco ou tinto): Produto obtido da fermentação acética do vinho, elaborado a partir do vinho acetificado, por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação. Tipos: Não serão aprovados os fermentados acéticos condimentados, duplos e triplos. OPCIONAL: O fermentado acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação. O vinagre de vinho (branco ou tinto) pode ser adicionado de aditivos previstos na legislação específica. ISENTA: É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, com exceção dos previstos em legislação específica. O vinagre de vinho (branco ou tinto) não pode ser adicionado de corantes.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 5, de 31/04/00, Mapa Resolução RDC nº 4, de 15/01/07, Anvisa Decreto nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, Anvisa Instrução Normativa nº 6, de 03/04/12, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

FERMENTO	
COMPOSIÇÃO	Químico em pó: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico Biológico: Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequando e empresado para dar sabor, próprio e aumentar o volume e porosidade dos produtos forneados. Poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos, féculas no máximo 5% p/p, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol, monolaurato de sorbitana e outras aprovadas.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 38, 21/12/1977, CNNPA Resolução RDC nº 359, 23/12/03, Anvisa, Resolução RDC nº 259, 20/09/02, Anvisa. Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS	
	OBRIGATÓRIA: Produto obtido a partir do milho submetido à secagem, degerminação, moagem, cozimento, pré-secagem, laminação, torrefação e cobertura com açúcar. O produto deve ser preferencialmente isento de glúten.

COMPOSIÇÃO	OPCIONAL: 1) Sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
	ISENTA: corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

	PARA O KIT LANCHE PASSEIO: Embalagem individual de 25 g
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 31, de 13/01/98 - SVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial Envio de 7 amostras do produto individual (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido a partir do milho submetido à secagem, degerminação, moagem, cozimento, pré-secagem, laminação e torrefação. O produto deve ser preferencialmente isento de glúten.
	OPCIONAL: 1) Sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
	ISENTA: açúcar, corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 31, de 13/01/98 - SVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial
-----------------------------------	--

FÓRMULA INFANTIL EM PÓ	
DESCRIÇÃO E OBJETIVO DE SUA UTILIZAÇÃO PELA CONTRATANTE	Tipos: 1) Fórmula Infantil em Pó para Lactentes de 0 a 6 meses: Produto em pó destinado à alimentação de lactentes, de 0 a 6 meses de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. 2) Fórmula Infantil em pó de Seguimento para lactentes a partir do 6º mês: Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten.
APRESENTAÇÃO	Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.

COMPOSIÇÃO	A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser biodisponíveis e seguros.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Codex Alimentarius Codex Stan 193-1995 Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 43, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 46, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 45, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 46, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 47, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 49, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 193, de 12/12/17, Anvisa Resolução RDC nº 241, de 26/07/18, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, EM CUBOS OU EM ISCAS 1) COXA 2) SOBRECOXA 3) COXA E SOBRECOXA 4) PEITO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa: em pedaços inteiros (desossados ou não; com ou sem pele) ou filés; 2) Sobrecoxa: em pedaços inteiros (desossados ou não, com ou sem pele) ou filés; 3) Coxa e sobrecoxa: em pedaços inteiros (desossados ou não; com ou sem pele) ou filés; 4) Peito: em cubos ou em iscas ou em pedaços inteiros desossados ou filés ou sassami Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) OPCIONAL: 1) Poderão ser aprovadas outros tipos de apresentação e corte
CARACTERÍSTICAS GERAIS	1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene e ter tamanho uniforme. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.
	3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. 4) O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individual quick-frozen") ou similar.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Decreto Estadual nº 36.964, de 26/03/93 Portaria nº 210 de 10/11/88, SDA/MAA Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Instrução Normativa nº 17, de 18/06/04, Mapa Instrução Normativa nº 32, de 03/12/10, Mapa Lei nº 14.148, de 21/06/10, SAA/SP Portaria CDA nº 22, de 27/10/16, SAA/SP Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13. Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade. Envio de embalagem do produto para avaliação técnica
----------------------------------	-------------	--

FUBÁ DE MILHO “MIMOSO” ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

CEREA DE MILHO - FARISSO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	
COMPOSIÇÃO	Produto obtido da moagem do grão de milho (Zea mays, L), degerminado ou não, seco por processos tecnológicos adequados e peneirado. OBRIGATÓRIA: Enriquecido com ferro e ácido fólico.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

GELÉIA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: 1) MORANGO; 2) GOIABA 3) OUTRAS FRUTAS

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pela cocção de fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extratos aquosos da fruta (de acordo com o sabor da(s) fruta(s)), concentrado até atingir a consistência semissólida adequada e submetido a tratamento térmico adequado. OPCIONAL: 1) suco de maçã e/ou de outras frutas, em substituição à adição de açúcar; 2) pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta . Outros sabores poderão ser propostos, mas sujeitos à aprovação pela CODAE. ISENTA: edulcorantes, corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.
-------------------	--

EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial

GRÃO DE BICO – GRUPO MÉDIO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: grãos in natura provenientes da espécie <i>Cicer Arietinum</i> , L., enquadrados no Grupo médio (segundo o padrão de mercado), ou seja, compostos de no mínimo 90% de grãos inferiores a 9 mm e não inferiores a 8 mm, formato natural e coloração castanho-clara, inteiros, maduros, limpos e secos.
-------------------	---

CLASSIFICAÇÃO	Grupo médio (ou acima do grupo médio, ou seja, grão ou grão especial)
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máxima 13% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU POLPA DE FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas) Com polpa de Morango: adicionado de açúcares e polpa/preparado demorango; Com frutas variadas: adicionado de açúcar e polpa/preparado de duas ou mais frutas. <u>Deverá conter:</u> Proteína de origem láctea: mínimo de 2,5 g / 100 g Lipídios Totais (para iogurte integral): 3 a 5,9 g / 100 g Lipídios Totais (para o iogurte parcialmente desnatado): 0,6 a 2,9 g / 100g O produto deverá ser integral ou parcialmente desnatado, e apresentar-se na forma líquida. Poderão ser aprovados outros sabores segundo critérios estabelecidos pela CODAE. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
	OPCIONAL: outros ingredientes de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, desde que não interfiram no processo de fermentação do leite e sejam mencionados no rótulo. ISENTO: amidos e edulcorantes.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO	PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)
HOMOLOGAÇÃO		Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial

LEITE EM PÓ INTEGRAL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
	OPCIONAL: 1) Poderá conter lecitina de soja 2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal, devendo atender à legislação específica vigente) A composição declarada do produto estará sujeita à aprovação pela CODAE

EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Portaria nº 31, de 13/01/98, SVS/MS Instrução Normativa nº 11, de 09/09/99, MAA. Resolução RDC nº 269, de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 69, de 13/12/06, Mapa Resolução nº 03, de 10/01/08, SAA/SP Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 244, de 17/08/18, Anvisa Instrução Normativa nº 53, de 01/10/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de embalagem do produto para avaliação técnica
----------------------------------	-------------	---

LENTILHA – CLASSE MISTURADA – TIPO 1

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: grãos in natura provenientes da espécie <i>Lens Esculenta</i> , Moench, tipo 1 (conforme Portaria nº 65 de 16/02/1993, Mapa), de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deverá ser de classe misturada (grãos que, segundo o seu diâmetro, não se enquadram nas exigências das demais classes)
CLASSIFICAÇÃO	Classe misturada – Tipo 1
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Portaria nº 65, de 19/02/93, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa

	Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máximo 14% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (sêmola e/ou semolina de <i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), e/ou derivados de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.), enriquecida com ferro e ácido fólico, exclusivamente com água. OPCIONAL: Aditivos permitidos pela legislação
-------------------	--

	ISENTA: amido de milho, farinha de soja, ovos, corantes artificiais.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	Classificação: Massa seca Para macarronada: Formato: Curto - Tipos: parafuso (fusili), pena (penne), caramujo (caracolino), mini parafuso (mini fusili), mini pena (mini penne). Formato: Longo - Tipo: Espaguete. Para sopa: Formato: avemaria, pai nosso (padre nosso), estrelinha, letrinhas (alfabeto), argolinha (anelli) O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE.
INSTRUÇÃO	A massa longa (espaguete) destina-se ao fornecimento exclusivo para EMEI e CEI. O tamanho do corte deverá ser adequado aos alunos das faixas etárias menores.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

MACARRÃO INTEGRAL SEM OVOS - CURTO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo integral (<i>Triticum aestivum</i> L.) e/ou da farinha integral de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.) ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com farinha de trigo durum e/ou farelo de trigo e/ou farelo de trigo durum e/ou farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou sêmola de trigo durum e/ou glúten de trigo e/ou fibra de trigo exclusivamente e água. Deverá ser no mínimo fonte de fibras alimentares (mínimo 2,5 g de fibras alimentares em 80 g do produto).

	OPCIONAL: farinha de outros cereais e sementes (exemplo: aveia, linhaça, girassol, gergelim); aditivos permitidos pela legislação. ISENTA: amido de milho, farinha de soja, ovos, corantes artificiais.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	Classificação: Massa seca. Formato: curto, tipo Parafuso (ou Fusilli) ou Pena (Penne). O tamanho do corte deverá ser adequado aos alunos das faixas etárias menores. O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 269, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19 Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS COM VEGETAIS	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (sêmola ou farinha de sêmola de <i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), enriquecida com ferro e ácido fólico, exclusivamente com água, e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde, vermelha e amarelada (pode ser a cor natural do macarrão de sêmola). OPCIONAL: aditivos permitidos pela legislação vigente. ISENTA: amido de milho, farinha de soja, ovos, corantes artificiais.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	Classificação: Massa seca Formato: Curto - Tipos: parafuso (fusilli), pena (penne), mini parafuso (mini fusilli), mini pena (mini penne). O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE. O tamanho do corte deverá ser adequado aos alunos das faixas etárias menores.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

MANTEIGA SEM SAL	
COMPOSIÇÃO	Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme de leite, por meio de processo tecnológico adequado. A matéria gorda do produto deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. OBRIGATÓRIA: O produto poderá conter na porção de 10 g: • Gorduras Trans: $\leq 0,2$ g • Sódio: ≤ 5 mg OPCIONAL: aditivos permitidos pela legislação ISENTA: aromas, corantes de qualquer natureza, cloreto de sódio e conservadores Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa Resolução nº 03, de 10/01/08, SAA/SP Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO	PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)
HOMOLOGAÇÃO		Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial

MILHO EM CONSERVA		
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA:	Milho em grãos inteiros, reidratados ou pré-cozidos, e água
	OPCIONAL:	Açúcar, Sal
	ISENTA:	Conservadores
EMBALAGEM	Primária e Secundária:	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO		Resolução nº 04/88, de 24/11/88, CNS/MS Resolução RDC nº 352, de 23/2/02, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO	PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)
HOMOLOGAÇÃO		Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

MILHO PIPOCA – CLASSE AMARELA – TIPO 1		
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA:	grãos provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180° C. O produto deverá conter no mínimo 95%, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado. O grão de milho pipoca amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado desta mesma classe.
CLASSIFICAÇÃO		Classe Amarela – Tipo 1
EMBALAGEM	Primária e Secundária:	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 61, de 23/12/11, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máximo 13,5% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1

COMPOSIÇÃO	Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá ser classificado como Tipo 1.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78Portaria nº 685, de 27/08/98, SVS/MS Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04Resolução RDC nº 270, de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

OVO DE GALINHA

COMPOSIÇÃO	Obrigatório: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de estabelecimento com inspeção oficial. Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
-------------------	---

CARACTERÍSTICAS GERAIS	Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca: Branca ou avermelhada ou marrom; Tipo: Grande (SIF ou SISBI) ou Especial ou Grande (SISP); Peso da Dúzia = 660 a 708 g (SIF ou SISBI) ou 600 a 720 g (SISP); Peso Unitário: 55 a 59 g (SIF ou SISBI) ou 55 a 60 g (SISP); Categoria: Classe A.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 01, de 09/01/03, MADecreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

PÃES	
COMPOSIÇÃO	Tipos: 1) Pão de forma tradicional 2) Pão de forma integral 3) Pão tipo bisnaguinha tradicional 4) Pão tipo hot dog tradicional 5) Pão tipo hot dog integral 6) Pão tipo brioche OBRIGATÓRIA: 1) Pão de forma tradicional, pão tipo bisnaguinha tradicional, hot dog tradicional: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. 2) Pão de forma integral e hot dog integral: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Deverá ser fonte de fibras. 3) Pães tipo brioche: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite, fermento biológico, água e sal.
	OPCIONAL: 1) Todos os tipos: outros ingredientes (desde que não descaracterizem o produto), aditivos permitidos pela legislação, os quais deverão ser citados. Pães integrais: outros ingredientes (desde que não descaracterizem o produto), tais como: farinha / flocos / fibra / farelo de cereais integrais (ex.: centeio, aveia), farinhas / sementes inteiras (ex.: linhaça, girassol, gergelim), farinhas / farelos de grão (ex.: soja, quinoa). ISENTA: Pão de forma tradicional, pão de forma integral: leite, soro de leite e/ou lactose, ovo, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. Pão tipo bisnaguinha tradicional, pão tipo hot dog tradicional: farelos, leite, soro de leite e/ou lactose, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. Pão tipo brioche: sem cobertura ou recheio; cereais integrais, sementes, corantes de qualquer natureza, edulcorantes.

CARACTERÍSTICAS GERAIS	TODOS OS TIPOS: Deverão ser isentos de gordura trans, baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans). INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g, mas preferencialmente mínimo de 5 g em 100 g
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
PESO LÍQUIDO	Pão de forma (tradicional e integral): 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) g cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%. Pão tipo bisnaguinha tradicional: 18 (dezoito) g a 20 (vinte) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5% Pão tipo hot dog (tradicional e integral) : 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%. Pão tipo brioche : 20 (vinte) a 35 (trinta e cinco) g, sendo que no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE; FILÉ DE SOLHA E POSTA DE CAÇÃO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Filé de Pescada: Peixes da família Sciaenidae, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Polaca do Alasca: Produto obtido através da secção

	longitudinal de peixes da espécie <i>Theragra chalcogramma</i>, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Alabote: Peixes das espécies: <i>Atheresthes stomias</i> (Alabote Dente Curvo), ou <i>Hippoglossus stenolepis</i> (Alabote do Pacífico), ou <i>Hippoglossus hippoglossus</i> (Alabote do Atlântico), ou <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> (Alabote-da-Groenlândia), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e congelamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Solha: Peixes das espécies: <i>Limanda áspera</i> (Solha), ou <i>Rhombosolea leporina</i> (Solha barriga amarela), ou <i>Pleuronectes quadrituberculatus pallas</i> (Solha), ou <i>Hippoglossoides elassodon</i> (Solha Japonesa), ou <i>Lepidopsetta bilineat/Pleuronectes bilineatus</i> (Solha da Rocha), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e congelamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de tilápia sem pele: Produto obtido através de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, de peixes da espécie <i>Oreochromis niloticus</i>, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Posta de cação: Produto obtido através da secção em postas (cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal) de peixes da espécie <i>Prionace glauca</i> (ou nome comercial Cação Azul), íntegros, limpos, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária. As postas deverão receber rigorosa toaleta para se apresentarem livres de pele e resíduos de vísceras. As postas deverão ser submetidas a processo de congelamento rápido e armazenadas em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).
--	--

	NOTA: • Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) • Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE o fornecimento de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados, desde que atendam aos critérios de qualidade, à legislação vigente e submetidos previamente à análise técnico-culinária, sensorial e pesquisa de espinhas.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 Resolução nº 04, de 24/11/88, CNS/MS Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, Mapa Portaria CDA nº 22, de 22/07/16, CDA/SAA Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, Mapa Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Instrução Normativa nº 34, de 25/09/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de embalagem do produto para avaliação técnica Somente no caso de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados: envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnico-culinária, pesquisa de espinhas e análise sensorial.

POLPA CONGELADA DE FRUTA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto não fermentado, não concentrado obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, submetido à pasteurização (preferencialmente), e congelamento rápido. Frutas: Abacaxi, Goiaba, Manga e Morango Nota: 1. Produto com registro obrigatório no MAPA. 2. Outros sabores poderão ser aprovados segundo critérios estabelecidos pela CONTRATANTE. ISENTA: Adição de corantes (de qualquer natureza), conservadores, edulcorantes, aromas e substâncias estranhas à sua composição normal, substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Certificado de Registro" do produto, que deverá ser acompanhado da composição do produto aprovada pelo MAPA Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial

QUEIJO MINAS PADRÃO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Produto obtido por coagulação do leite pasteurizado, por meio de coalho, outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas. Deverá sofrer processo de estabilização e maturação no período mínimo de 20 dias. O produto poderá conter leite pasteurizado, fermento láctico, cloreto de sódio, coalho e estabilizante cloreto de cálcio. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) OPCIONAL: corantes naturais ISENTA: especiarias, condimentos, corantes de artificiais, conservadores. Não poderá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. O produto deverá ser isento de gordura trans.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 66, de 21/07/20, Mapa Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa
	Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC Nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa Portaria nº 837, de 18/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial

QUEIJO FATIADO MUSSARELA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Queijo mussarela: produto obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimascoagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio, fatiado. Deverá sofrer processo de estabilização e maturação no período mínimo de 24 horas. Teor de sódio: máximo de 140 mg na porção de 30 g. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) OPCIONAL: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico. ISENTA: especiarias, condimentos, corantes de qualquer natureza, conservadores (excetuando-se a natamicina, que poderá ser utilizada somente na superfície). Não poderá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. O produto deverá ser isento de gordura trans.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Portaria nº 146, de 07/03/96, Mapa Portaria nº 358, de 04/09/97, Mapa Portaria nº 364, de 04/09/97, Mapa Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa Portaria nº 837, de 18/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e

	análise sensorial
--	-------------------

REQUEIJÃO CREMOSO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite, adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá conter: • Sódio: ≤ 140 mg na porção de 30 g Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) OPCIONAL: aditivos até o limite estabelecido pela legislação
	ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Portaria nº 359, de 04/09/97, MAPA Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação
	técnica e análise sensorial

SAL REFINADO DE MESA IODADO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: cloreto de sódio para o consumo humano (extraído de fontes naturais), recristalizado, adicionado de antiúmectante e iodo.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 6.150, de 03/12/74 Decreto Federal nº 75.697, de 06/05/75 Lei Federal nº 9.005, de 16/03/95 Resolução RDC nº 28, de 28/03/00, Anvisa Resolução RDC nº 23, de 24/04/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas (com exceção de gônadas e rins) e livres de nadadeiras caudais, cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível, podendo também ser o próprio suco com óleo comestível. OPCIONAL: poderá ser acrescido de água potável, sal, azeite de oliva e óleos vegetais comestíveis. ISENTA: conservadores Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.

LEGISLAÇÃO	Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78, - NTA-10 Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Lei Federal nº 11.959, de 29/06/09 Instrução Normativa nº 22, de 11/07/11, SDA/Mapa Resolução nº 1, de 12/07/11, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, Mapa Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19 e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial

SUCO DE FRUTA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: bebida não fermentada e não diluída (integral, pronta para consumo, obtida de uma ou mais frutas maduras e sãs, sem adição de açúcares e na sua concentração natural, com cor, aroma e sabor característicos da(s) fruta(s), submetidos a tratamento que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. A designação integral é opcional, e será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído • Suco de laranja integral ou reconstituído (100%) pasteurizado: laranja (madura, sã, limpa), e ser um suco integral, pasteurizado, envasado e conservado sob refrigeração Opção de sabores: <u>Suco Integral:</u> laranja, maçã, tangerina e uva, <u>Suco misto:</u> goiaba e maçã; manga e maçã OPCIONAL: 1) Aditivos permitidos em legislação (conservadores na quantidade mínima necessária para preservar o produto, em especial, contra oxidações até o envase); 2) Suco reconstituído: opcionalmente, o suco utilizado poderá ser apresentado como suco reconstituído, elaborado a partir do suco concentrado ou desidratado, mantendo as mesmas características do suco integral. 3) Suco misto: suco obtido pela mistura de frutas, sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas utilizadas, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura. ISENTA: Adição de açúcares, edulcorantes, aromas e corantes de qualquer natureza; fragmentos de partes não comestíveis da fruta, de substâncias estranhas à sua composição normal e de outras substâncias que indiquem sua manipulação defeituosa. Notas: • Outros sabores poderão ser aprovados segundo critérios estabelecidos pela CONTRATANTE • Produto com registro obrigatório no MAPA.

EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem individual: poderão ser apresentadas as opções abaixo descritas: Opção 1: caixa cartonada asséptica, com capacidade para 200 (duzentos) ml, com canudo (preferencialmente confeccionado em material biodegradável) acoplado. Opção 2: caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável ou com lacre, com capacidade para 200 (duzentos) ml. Opção 3: garrafa plástica (produzida a partir da resina PET – politereftalado de estileno), resistente, com tampa inviolável, com capacidade para 200 (duzentos) ml.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8.918 de 14/07/94 Instrução Normativa nº 01, de 07/01/00, MAA
	Decreto Federal nº 6.871 de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 11/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Instrução Normativa nº 72, de 16/11/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto Federal nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de “Certificado de Registro” do produto, que deverá ser acompanhado da composição do produto aprovada pelo MAPA Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial

ALIMENTOS SEM GLÚTEN

Nota: Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou nutricionista.

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte.
-------------------	--

TIPOS DE ALIMENTOS:	1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces) 2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces) 3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten 4) Pães sem glúten (salgados) 5) Flocos de Arroz sem extrato de malte 6) Granola sem glúten 7) Macarrão sem glúten 8) Chocolate em pó sem extrato de malte 9) Bebidas lácteas sem extrato de malte 10) Composto Lácteo sem extrato de malte NOTA: 1) Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans. 2) Os produtos bebida láctea e composto lácteo) deverão registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) OPCIONAL: Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.
INSTRUÇÃO	A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014, Anvisa Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP (se for o caso)

	Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial
ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE Nota: Para alimentação de diabéticos, sob prescrição médica ou de nutricionista.	
TIPOS DE ALIMENTOS	1) Adoçantes dietéticos, preferencialmente isentos de Sacarina ou Ciclamato 2) Achocolatado em pó diet 3) Biscoitos indicados para diabéticos 4) Bolo indicados para diabéticos 5) Doce em massa individual 6) Geleia diet 7) Iogurte com frutas indicados para diabéticos 8) Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados) 9) Barras de cereais diet Nota: 1) Outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios da CODAE. 2) Os produtos bebida láctea e composto lácteo) deverão registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)
Achocolatado em pó diet	Composição: Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, edulcorantes naturais e/ou artificiais e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Nota: Poderão ser da linha light ou “zero” desde que atendam a composição especificada
Adoçantes dietéticos	Composição: edulcorantes artificiais (aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame- k, sucralose) isolados ou em combinação.

Biscoitos indicados para diabéticos: 1) Biscoitos doces sem açúcar 2) Biscoitos salgados (sem açúcar na composição)	Composição: biscoitos com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho, açúcar invertido ou dextrose. Deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans, ou conter, no máximo, 0,2g de gorduras trans na porção de 30g. Nota: Poderão ser da linha diet, light ou zero desde que atendam a composição especificada.
Bolos preferencialmente individuais indicados para diabéticos (sabores variados)	Composição: bolos adoçados com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho, açúcar invertido ou dextrose. Notas: 1) Poderão ser da linha light ou “zero” desde que atendam a composição especificada. 2) Deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans.
Doce em massa individual: 1) Bananada Diet 2) Goiabada Diet	Composição: partes comestíveis desintegradas das frutas que o compõem (banana ou goiaba), podendo conter edulcorantes e outros aditivos permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Peso unitário: 30g, com tolerância de até 5% para mais ou para menos. Nota: Poderão ser da linha diet, light ou zero desde que atendam a composição especificada.
Iogurte com frutas Indicados para diabéticos	Composição: Iogurte com polpa de fruta adoçado com edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose. Deverá apresentar-se na forma líquida. Instrução: A mesma do iogurte não dietético, sendo que o leite utilizado na sua fabricação poderá ser integral, semidesnatado ou desnatado. Notas: 1) Registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) Poderão ser da linha light ou “zero” desde que atendam a composição especificada. 2) Poderão ser da linha light ou “zero” desde que atendam a composição especificada.

Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados)	Composição: leite integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado, cacau em pó e edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, exceto gordura vegetal, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em condições assépticas em embalagens cartonadas estéreis hermeticamente fechadas. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Notas: 1) Registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP) Poderão ser da linha light ou “zero” desde que atendam a composição especificada. 2) Poderão ser da linha light ou “zero” desde que atendam a composição especificada.
Barras de cereais <i>diet</i> (sabores variados)	Composição: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz/e/ou cevada e/ou trigo e/ou de milho tostados, as frutas que caracterizam o sabor e edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose) mel, melaço, xarope de glicose Notas: Poderão ser da linha light” ou “zero” desde que atendam a composição especificada.
INSTRUÇÃO	A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 27, de 06/08/10, Anvisa Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014, Anvisa Resolução RDC nº 264, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 385, de 05/08/99, Anvisa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP (se for o caso) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial
--	--

ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS Notas: 1) para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista. 2) para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite
TIPOS DE ALIMENTOS	1) Alimento com extrato de soja e/ou proteína isolada de soja (sabores variados, inclusive iogurte) 2) Extrato hidrossolúvel de soja (em pó) 3) Bebidas à base de soja (sabores variados) 4) Bebida a Base de cereal 5) Pães 6) Biscoitos doces/salgados 7) Bolos preferencialmente individuais (sabores variados) 8) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja 9) Creme Vegetal (sem soro de leite e sem sal)
	10) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT 11) Barra de cereais isenta de leite e derivados na sua composição Instrução: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. light ou "zero" Notas: Outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios da CODAE.

INSTRUÇÃO	A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos. Alimentos com proteína de soja, bebidas a base de soja e extrato de soja e bebidas a base de cereais, destinados a crianças a partir de 1 ano, devem ser adicionados de no mínimo 200mg de cálcio, e, preferencialmente, adicionados de vitamina D.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, Anvisa Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP (se for o caso) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA	
Nota: para alimentação nos casos de dislipidemia e obesidade, sob prescrição médica ou nutricionista.	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Teor reduzido de gordura / linha light com teor reduzido de gordura

TIPOS DE ALIMENTOS	1) Achocolatado em pó light 2) Leite em pó desnatado ou leite UHT desnatado 3) Leite em pó semidesnatado ou leite UHT semidesnatado 4) Requeijão light 5) Iogurte de frutas light 6) Queijo minas padrão light 7) Bebida Láctea UHT light Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios da CODAE.
INSTRUÇÕES	Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 29, de 13/01/98, SVS/MS; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa. Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Resolução RDC nº 27 de 06/08/10, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa. Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP (se for o caso) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem

	primária) para avaliação técnica e sensorial
--	--

Alimentos com teor reduzido de gordura e açúcar

Nota: Para alimentação de alunos com quadro de hipertrigliceridemia

TIPOS DE ALIMENTOS	1) Achocolatado diet/light (com redução de gordura e açúcar) 2) Bebida láctea UHTdiet/light (com redução de gordura e açúcar) 3) Iogurte diet/light (com redução de gordura e açúcar) Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios da CODAE.
INSTRUÇÕES	Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 29, de 13/01/98, SVS/MS Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 27, de 06/08/10, Anvisa Lei Federal nº 10674, de 16/05/03, Anvisa Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO HOMOLOGAÇÃO	PARA Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP (se for o caso) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial

Alimentos com teor reduzido de fenilalanina (isentos de glúten, milho, soja, derivados de leite e ovos) Nota: Para alimentação de alunos portadores de fenilcetonúria.	
TIPOS DE ALIMENTOS	1) Biscoitos doces e salgados isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados 2) Pães isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados 3) Gel vegetal isento de corante amarelo tartrazina – sabores variados 4) Macarrão de arroz, sem glúten, sem ovos Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios da CODAE.
NOTA: pela especificidade, a dieta de cada aluno deverá ser criteriosamente avaliada.	
INSTRUÇÕES	Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 29, de 13/01/98, ANVS/MS; Resolução RDC nº 27 de 06/08/10, Anvisa Lei Federal nº 10674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 331 de 23/12/19, Anvisa Resolução RDC nº 259 de 20/09/02, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 19 de 05/05/10, Anvisa Resolução RDC nº 54 de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 26 de 02/07/15, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP (se for o caso) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto

	(embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial
--	---

PADRÃO DE OUTROS ALIMENTOS

Nota: Na relação abaixo constam outros alimentos que, eventualmente, podem ter o fornecimento solicitado pela CONTRATANTE, com base nos cardápios elaborados.

ALIMENTO	LEGISLAÇÃO
Amido de milho	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Azeite	Instrução Normativa nº1 de 30/01/12, Mapa Instrução Normativa nº 24 de 18/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Especiarias (orégano, manjerição, coentro, noz moscada, sálvia, entre outros, exceto pimenta)	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 17, de 29/05/18, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Farinha de Rosca	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Farinha de Milho Amarela	Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Resolução RDC nº 175, de 08/07/03, Anvisa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Fécula de Batata	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Polvilho doce/azedo	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

Tapioca	Portaria nº 326, de 30/07/97, SVS/MS Instrução Normativa nº 23, de 14/12/05, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Trigo para quibe	Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver
Uva passa	Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver

A) PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS e BULBOS	
Descrição	Hortalças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado in natura correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.
Legislação	As hortalças devem estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura" e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS. Além do atendimento ao padrão de qualidade dos alimentos hortifrutícolas, a CONTRATADA deve respeitar os porcionamentos estabelecidos no Anexo XI - Plano Alimentar.

HORTALIÇAS – VERDURAS	
Descrição	Verduras no estado in natura
Legislação	Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990; Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02- ANVISA/MS; Padrão de Identidade e Qualidade CEAGESP Além do atendimento ao padrão de qualidade dos alimentos hortifrutícolas, a CONTRATADA deve respeitar os porcionamentos estabelecidos no Anexo XI - Plano Alimentar

FRUTAS DIVERSAS	
Descrição	Frutas diversas, destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
Legislação	As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas" - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02. Apesar do atendimento ao padrão de qualidade dos alimentos hortifrutícolas, a CONTRATADA deve respeitar os porcionamentos estabelecidos no Anexo XI - Plano Alimentar

AMEIXA	
Fruto	Pertencente à espécie fruto pertencente à espécie <i>Prunus salicina</i> Lindl.
Grupo ou cor da polpa	Rubi Mel Nacional B, Letícia Nacional B, Pluma Nacional B
Subgrupo ou cor da casca	Vermelha ou amarela
Classe ou calibre	calibre 3, diâmetro 46-50 cm, de acordo com o padrão mínimo de qualidade e tamanho, CEAGESP
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: Danos por praga, defeito de casca grave, ferimentos, passado, podridão, queimadura de sol graves. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: Pequenas alterações ou manchas na casca. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, portanto não serão tolerados.
Peso Mínimo Unitário	85 gramas
	Será tolerada uma mistura de ameixas pertencentes ao peso imediatamente
Tolerância	superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA NANICA CLIMATIZADA	
Fruto	Espécie <i>Musa</i> spp., climatizado, in natura.
Grupo	Variedades do Grupo "Cavendish" (nanica, nanicão, "grain naine" e outras)
Cor	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde).
Classe ou Comprimento	12 e/ou 15 e/ou 18 cm
Subclasse	Penca.

Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
Legislação	Estar de acordo com as Normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” da CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.
	Defeitos Graves: São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm². Estes defeitos não serão tolerados.

Limites Máximos de Defeitos	Defeitos Leves: São aqueles cuja incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Comprimento	De acordo com o comprimento do fruto, a banana será classificada como: Classe 12 e/ou 15 e/ou 18, correspondente ao comprimento maior que 12 e menor que 22 centímetros, e diâmetro maior que 25 e menor que 32 mm.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA PRATA	
Fruto	Espécie Musa acuminata, climatizado, in natura.
Grupo	Variedades do Grupo Prata, Prata Anã, Pacova, Branca e FHIA
Cor	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde).
Classe I ou Comprimento	12 e/ou 15
Subclasse	Penca.
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca;

	c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
Legislação	Estar de acordo com as Normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.
Limites Máximos de Defeitos	Defeitos graves: São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm². Estes defeitos não serão tolerados.

	Defeitos Leves: são aqueles cuja incidência no fruto diminui o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Comprimento	De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 23 mm a 34 mm.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres, imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA MAÇÃ	
Fruto	Espécie Musa spp., climatizado, in natura.
Grupo	Variedades do Grupo Maçã, Mysore, Thap Maeo
Cor	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a pontaverde) e/ou 6 (todo amarelo).
Classe ou Comprimento	De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 9 e menor que 12 centímetros, e o calibre dos frutos de 30 mm
Subclasse	Penca.
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.

Legislação	Estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas" da CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02. Cartilha Técnica: A medida das frutas - São Paulo: CEAGESP -
	Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento, 2017
Limites Máximos de Defeitos	Defeitos Graves: São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização, quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm². Estes defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: São aqueles cuja incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

CAQUI	
Fruto	Pertencente à espécie Diospirus kaki Thumb.
Variedades	Fuyu, Rama Forte.
Classe ou Calibre	7 a 8 cm para Rama Forte e de 8 a 9 cm para Fuyu
Categoria	B
Peso Mínimo Unitário	176 g (Fuyu) e 143 g (Rama Forte)
	Defeitos Graves: podridão, dano profundo, passado, imaturo. esses defeitos não serão tolerados.

Limite máximo de defeitos	Defeitos Leves: amassado, manchado, estrias, cicatriz do botão floral, dano superficial cicatrizado, fenda da base, deformado, cochonilha. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

GOIABA	
Fruto	Pertencente à espécie Psidium guajava, L.
Grupo ou cor da polpa	Branca ou vermelha.
Subgrupo ou cor da casca	Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro.
Classe ou calibre	Classificação "15 frutos" do padrão mínimo de qualidade e tamanho, CEAGESP.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: Imaturidade, dano profundo, podridão, alterações fisiológicas. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: Lesão cicatrizada, dano superficial, manchas de deformação, amassado, umbigo mal formado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre	De acordo com o seu diâmetro equatorial, a goiaba terá o seu diâmetro equatorial maior que 50mm e menor que 60mm.
Peso Mínimo Unitário	143 gramas
Tolerância	Será tolerada uma mistura de goiabas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

MAÇÃ NACIONAL	
Fruto	Espécie Malus domestica Borkh, nacional, in natura, nas variedades Fuji e Gala.
Categoria	1
Classe ou Calibre	163 – 180 frutos
Características Gerais	As maçãs devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas, sãs e inteiras;

	b) Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor c) Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; 3) umidade externa anormal; 4) odor e sabor estranhos; 5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; 6) enfermidades; 7) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); 8) rachaduras e cortes na casca; 9) praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. f) Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade
Legislação	A maçã deve estar de acordo com a legislação vigente especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02; Instrução Normativa nº 05 de 09/02/06 - MAPA.
Limite Máximo de Defeitos	A maçã deverá enquadrar-se dentro dos limites máximos de defeitos para a Categoria 1, definida na Instrução Normativa nº 05/2006 do MAPA. Não serão tolerados os defeitos: cortiça (Bitter Pit), danos de geada, podridão, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa, frutas passadas (sobremaduras) e escaldadura.
Tolerância	Os defeitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2006 para a Categoria 1, serão tolerados desde que a somatória dos mesmos não exceda a 2% (dois por cento) do peso total do produto entregue.
Classe ou Calibre (de acordo com o número de frutos contidos na embalagem)	Deve pertencer à classificação de mercado de 163 a 180 frutos, correspondendo ao peso limite inferior de 100 gramas e peso limite superior de 115 gramas

Tolerância	Será tolerada uma mistura de maçãs pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 5% (cinco por cento) para mais e para menos da quantidade total entregue.
-------------------	--

MORANGO	
Fruto	Espécie Fragaria x ananassa duch.
Variedades	IAC Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos).
Classe ou Calibre	3 do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura" da CEAGESP.
Categoria	Extra.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

PERA	
Fruto	fruto pertencente à espécie Pyrus communis L
Grupo ou cor da polpa	Williams, Danjou, Red Barle, Pack's Triumph
Subgrupo ou cor da casca	Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro, rosada.
Classe ou calibre	Classificação "135 frutos" do padrão mínimo de qualidade e tamanho, CEAGESP.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: Defeitos de polpa, ferimentos, manchas, podridão, desidratação (murcha). Esses defeitos não serão tolerados Defeitos Leves: Pequenas alterações ou manchas na casca. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, portanto não serão tolerados.
Peso Mínimo Unitário	130 gramas

Tolerância	Será tolerada uma mistura de peras pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.
-------------------	---

PÊSSEGO NACIONAL	
Fruto	Espécie Prunus pérsica
Variedades	Aurora, Marli, Ouro mel, Dourado, Chimarrita
Grupo	Polpa branca ou amarela
Classe ou Calibre	4 a 5 do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” – CEAGESP.
Categoria	Extra.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: dano profundo, caroço partido, congelamento, queimado de sol, alterações por frio, podridão, injurias mecânicas, imaturo, passado, desidratado, lesão não cicatrizada. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: manchas, deformados, lesão cicatrizada. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Peso Mínimo Unitário	100 gramas, 56 a 60 mm de diâmetro equatorial
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

UVA - Fina de Mesa	
Fruto	Espécie Vitis Vinífera L.
Variedades	Itália, Rubi.
Grupo	I e/ou II
Subgrupo	Branco e/ou Colorido
Subclasses	23 a 26 mm de diâmetro equatorial do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” da CEAGESP”.
Categoria	Extra
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: imatura, podridão, dano profundo. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue.
	Defeitos Leves: dano superficial, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), de grana (baga solta do engajo), queimado do sol. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá

	exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Legislação	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/2002 do MAPA Cartilha Técnica: A medida das frutas - São Paulo: CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento, 2017

UVA – Niágara	
Fruto	Espécie Vitis labrusca L.
Variedades	Niágara.
Grupo	Rosada e/ou branca e/ou mista
Classe	200 do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” da CEAGESP.
Categoria	Extra
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: podridão, degrana, dano profundo, falta de limpeza. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue. Defeitos Leves: ausência de coloração típica da variedade, presença de substâncias (resíduos) estranhas ao produto, dano superficial cicatrizado, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), cacho mal formado. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Legislação	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/2002 do MAPA Cartilha Técnica: A medida das frutas - São Paulo: CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento, 2017

FRUTAS CÍTRICAS	
Descrição	Frutas cítricas in natura procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.

Características Gerais	As frutas, próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1 – Serem frescas e sãs; 2 – Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3 – Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; 4 – Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; 5 – Estarem isentas de: a) substâncias terrosas; b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) umidade externa anormal; d) odor e sabor estranhos; e) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; f) enfermidades; g) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) rachaduras e cortes na casca. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. a) 6 – Deverão apresentar: Cor: típica da variedade; b) Odor: típico da variedade; e) Sabor: típico da variedade.
Relação de Frutas	Laranja, Limão, Tangerina.
Legislação	Normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” - CEAGESP; Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.

LARANJA	
Fruto	Espécie Citrus sinensis, Osbeck.
Variedades	Pera, Natal, Seleta e Lima.
Porcentagem de Suco	Mínimo de 45 (Pera e Natal) e 35 (lima)

Classe	“C”, maior ou igual a 54 mm e menor ou igual a 64 mm de diâmetro Equatorial, conforme padrão mínimo de tamanho e qualidade da CEAGESP
Limites máximos de defeitos	Defeitos Graves: Podridão e dano profundo, que não serão tolerados. Defeitos Leves: Deformação e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos, não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre	De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) a laranja deve ter diâmetro equatorial maior ou igual a 54 mm e menor ou igual a 64 mm, para ser enquadrada na classe C.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de laranjas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

TANGERINA	
Fruto	Espécies Citrus reticulata Blanco, Citrus unshiu Marcovich, Citrus deliciosa Tenore, Citrus reticulata Blanco X Citrus Sinensis Osbeck.
Variedades	Ponkan, Cravo e Murcot.
Classe	70 a 82 (Ponkan e Murcot – tipo B); 60 a 70 (cravo) do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura”- CEAGESP
Grupo de Coloração	C2 e/ou C3
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre	De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) tangerina será classificada como: Classe ou calibre 70 a 82 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 82 mm; Classe 60 a 70 (cravo), correspondente ao diâmetro equatorial maior que 60 e menor que 70 mm..
Tolerância	Será tolerada uma mistura de tangerinas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

Anexo XI: Plano Alimentar

PLANO ALIMENTAR: EMEI, EMEI DA CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

TIPO DE CARDÁPIO: LANCHE para EMEI, EMEI DA CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o Lanche de EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

Alimentos	Incidência	Per capita/Portionamento	
		EMEI / EMEI do CEMEI	EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA
Bebidas	----	----	----
Leite Integral c/ Chocolate empó	2 vezes/semana	200 ml	200 ml
Leite Integral c/ Café Solúvel	1 a 2 vezes/semana	200 ml	200 ml
Iogurte	2 vezes/mês	200 ml	200 ml
Suco de Fruta (outros sabores)	Mensal	200 ml	200 ml
Suco de Laranja Integral	2 vezes/mês	200 ml	200 ml
Suco de Uva Integral	Mensal	120 ml	150 ml
Pães, Biscoitos, Bolo e Cereal	----	----	----
Pão Tipo Bisnaguinha	1 vez/semana	2 unidades	3 unidades
Pão Tipo Hot Dog	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Hot Dog Integral	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Forma	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias
Pão Tipo Forma Integral	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias
Bolo Individual (sem recheio) tradicional	Mensal	1 unidade	1 unidade
Bolo Individual (sem recheio) integral	Mensal	1 unidade	1 unidade
Biscoito Doce	Mensal	20g	25g
Biscoito Doce Integral	Mensal	20g	25g

Biscoito Salgado	Mensal	20g	25g
Biscoito Salgado Integral	Mensal	20g	25g
Flocos de Milho sem açúcar	2 vezes/mês	20g	25g
Recheios para Pão	----	-----	----
Manteiga	1 vez/semana	10g	15g
Requeijão	1 vez/semana	15g	20g
Queijo Mussarela / Minas Padrão	2 vezes/mês	20g	40g
Geleia 100% fruta (sem açúcar)	Mensal	10g	15g
Patê caseiro	Mensal	25g	30g
(item principal + base):			
a) Sardinha / Atum (principal)	----	15g	20g
b) Legumes (principal)	----	15g	20g
c) Requeijão (base)	----	10g	10g
Acompanhamentos	----	-----	----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	1 a 2 vezes / semana	1 unid.	1 unid.
Fruta de corte (abacaxi, abacate, mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	100g (sem casca)

Tabela de Incidência de Alimentos e Porcionamento para o 2º Lanche do Período Integral ou Lanche-Período 4 horas para EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

Alimentos	Incidência	Per capita / Porcionamento	
		EMEI	EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA
Bebidas	----	----	----
Leite Integral c/ Chocolate empó	2 vezes/semana	200 ml	200 ml
Leite Integral c/ Café Solúvel	1 a 2 vezes/semana	200 ml	200 ml

Iogurte	2 vezes/mês	200 ml	200 ml
Suco de Fruta (outros sabores)	Mensal	200 ml	200 ml
Suco de Laranja Integral	2 vezes/mês	200 ml	200 ml
Suco de Uva Integral	Mensal	120 ml	150 ml
Pães, Biscoitos, Bolo e Cereais	----	----	----
Pão Tipo Bisnaguinha	1 vez/semana	2 unidades	3 unidades
Pão Tipo Hot Dog	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Hot Dog Integral	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Forma	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias
Pão Tipo Forma Integral	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias
Bolo Individual (sem recheio) tradicional	Mensal	1 unidade	1 unidade
Bolo Individual (sem recheio) integral	Mensal	1 unidade	1 unidade
Biscoito Doce	Mensal	20g	25g
Biscoito Doce Integral	Mensal	20g	25g
Biscoito Salgado	Mensal	20g	25g
Biscoito Salgado Integral	Mensal	20g	25g
Flocos de Milho sem açúcar	2 vezes/mês	20g	25g
Recheios para Pão	----	-----	----
Manteiga	2 vezes/mês	10g	15g
Requeijão	2 vezes/mês	15g	20g
Queijo Mussarela / Minas Padrão	3 vezes/mês	20g	40g
Patê caseiro (item principal + base):	Mensal	25g	30g
a) Sardinha / Atum (principal)	----	15g	20g
b) Legumes (principal)	----	15g	20g

c) Requeijão (base)	----	10g	10g
Carne Suína	Mensal	Per capita: 40g Porcionamento: 30g	Per capita: 50g Porcionamento: 40g
Ovo	Mensal	1 unidade (50g)	1 unidade (50g)
Carne Bovina	Mensal	Per capita: 40g Porcionamento: 30g	Per capita: 50g Porcionamento: 40g
Frango	Mensal	Per capita: 40g Porcionamento: 30g	Per capita: 50g Porcionamento: 40g
Acompanhamentos	----	-----	----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	2 vezes / semana	1 unid.	1 unid.
Fruta de corte (abacaxi, abacate, mamão, melão, melancia, manga, etc) ou		80g (sem casca)	100g (sem casca)
Salada de Frutas			

Temperos Lanche	Incidência	EMEI / EMEI do CEMEI	EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA
		Per capita aprox.:	Per capita aprox.:
Cebola	1 vez/semana	4g	4,5g
Alho	1 vez/semana	1g	1,5g
Sal	1 vez/semana	½ g	½ g
Óleo	1 vez/semana	1 ml	1 ml
Extrato de Tomate	1 vez/semana	20g	30g

TIPO DE CARDÁPIO: REFEIÇÃO para EMEI, EMEI DA CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

Diariamente: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa

Tabela de Incidência e Porcionamento de Alimentos para a Refeição de EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA							
Alimentos	Incidência	EMEI/EMEI do CEMEI		EMEF, EMEBS, EMEFM		CIEJA, EJA	
		Per capita	Porcion.	Per capita	Porcion.	Per capita	Porcion.

PRATO BASE	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Arroz/Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	35g	80g	50g	120g	80g	200g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	35g	80g	50g	120g	80g	200g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	20g	40g	25g	50g	45g	90g
Feijão Preto	2 vezes/mês	20g	40g	25g	50g	45g	90g
Lentilha	1 vez/mês (intercalados)	20g	45g	25g	55g	45g	100g
Grão de bico		20g	50g	25g	60g	45g	110g
Ervilha seca partida		20g	40g	25g	50g	45g	95g
Macarrão	2 vezes/mês	35g	80g	50g	120g	80g	180g
Macarrão Integral	2 vezes/mês	35g	80g	50g	120g	80g	180g
PRATO PRINCIPAL	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Carne Bovina	1 vez/semana	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Carne Bovina Moída	Mensal	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Carne Suína	1 vez/semana	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)	2 unidades (100g)	2 unidades (cozido) Mínimo 100g (preparações)
Peixe	1 vez/semana (EMEI, EMEI da CEMEI) 2 vezes/mês (EMEF, EMEBS, CIEJA e EJA)	60g	45g	85g	65g	100g	75g

Frango	1 vez/semana (EMEI, EMEI da CEMEI)	60g	45g	85g	65g	100g	75g
	1 a 2 vezes/semana (EMEF, EMEBS, CIEJA e EJA)						
GUARNIÇÃO	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Verdura	2 vezes/semana	-----	Cozida: 30g Crua: 20g	-----	Cozida: 40g Crua: 25g	-----	Cozida: 50g Crua: 30g
Legume	2 vezes/semana	-----	Cozido: 40g Cru: 25g	-----	Cozido: 50g Cru: 30g	-----	Cozido: 60g Cru: 35g
Feculento	1 a 2 vezes/semana	-----	Cozido: 40g	-----	Cozido: 50g	-----	Cozido: 60g
Fubá (polenta)	Mensal	Aproximada mente 8g (a depende da receita)	Conforme receituário	Aproximada mente 10g (a depende da receita)	Conforme receituário	Aproximada mente 12g(a depende da receita)	Conforme receituário
Farinha de Mandioca	Mensal	Aproximada mente 15g(a depende da receita)	Conforme receituário	Aproximada mente 20g (a depende da receita)	Conforme receituário	Aproximada mente 25g(a depende da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho	Mensal	Aproximada mente 15g(a depende da receita)	Conforme receituário	Aproximada mente 20g (a depende da receita)	Conforme receituário	Aproximada mente 25g(a depende da receita)	Conforme receituário
SOBREMESA	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui)	4 vezes / semana	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade

,goiaba, pera, etc)							
Fruta de corte (abacaxi, abacate, mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)	100g (sem casca)	100g (sem casca)	100g (sem casca)	100g (sem casca)
Doce: Doce em massa sem açúcar individual	2 vezes/mês (EMEI, EMEI da CEMEI) 3 vezes/mês (EMEF, EMEBS, CIEJA eEJA)	30g	30g	30g	30g	30g	30g
Doce: Doce em massa individual	Mensal	30g	30g	30g	30g	30g	30g
Doce: Bolo de Aniversário sem açúcar *	Mensal (EMEI, EMEI da CEMEI)	60g	60g	-----	-----	-----	-----
COMPLEMENTOS	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Requeijão	2 vezes/mês	15g	15g	20g	20g	20g	20g
Queijo Mussarela / Minas Padrão	2 vezes/mês	20g	20g	40g	40g	40g	40g
Óleo para fritura	Mensal	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente	Quantidade suficiente

TEMPEROS REFEIÇÃO	Incidência	EMEI/EMEI do CEMEI	EMEF, EMEBS, EMEFM	CIEJA, EJA
		Per capita aprox.:	Per capita aprox.:	Per capita aprox.:
Cebola	5 vezes/semana	7g	7,5g	8g
Alho	5 vezes/semana	2g	2,5g	3g
Salsa	5 vezes/semana	4g	4g	4g
Cebolinha	5 vezes/semana	2g	2g	2g
Óleo	5 vezes/semana	4ml	4ml	4ml

Sal	5 vezes/semana	1 a 1,5g	1 a 1,5g	1 a 1,5g
Tomate	4 a 5 vezes/semana	7g	7g	7g
Extrato de tomate	2 a 3 vezes/semana	20g	20g	30g

Notas:

* Bolo de Aniversário sem açúcar – Composição básica da massa: Farinha de trigo e/ou Aveia + Fruta ou Legume (banana, maçã, cenoura etc) + óleo + ovo + uva passa + fermento + cacau (opcional a depender da receita).
Composição básica de cobertura sem açúcar: Leite e/ou leite em pó e/ou cacau e/ou fruta e/ou geleia 100% fruta.

Considerações Gerais (EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA):

1. Os per capita são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento.
2. Para os alimentos que possuem diversos tipos de cortes (como as fontes proteicas, macarrão, etc) e sabores (como sucos, bolos individuais etc), os mesmos serão determinados pela CONTRATANTE na elaboração do cardápio, preferencialmente em esquema de rodízio.
3. Hortaliças (Verduras, Legumes e Feculentos) e Frutas: Fornecimento de acordo com a safra.
4. As frutas deverão, ser diferentes no lanche e refeição do mesmo período no mesmo dia.
5. As quantidades de temperos mencionadas são aproximadas, podendo variar para mais ou para menos, a depender da receita (consultar Receituário Padrão).
6. Outros temperos (limão, vinagre, ervas, especiarias etc) serão utilizados na composição de preparações específicas, em per capita a ser definido para cada preparação no Receituário Padrão.
7. Alguns ingredientes (como milho em conserva, ervilha em conserva, farinha de trigo, além dos alimentos descritos no item de "alimentos diversos" do **Anexo X - Padrão de qualidade dos Alimentos**, entre outros) poderão ser utilizados na composição de receitas, em per capita a ser definido para cada preparação no Receituário Padrão.
8. Eventualmente, a sobremesa doce poderá ser composta de alguma preparação, conforme Receituário Padrão.
9. Todas as leguminosas poderão ser utilizadas como substitutas das proteínas animais ou como guarnição, em cardápio definido pela CONTRATANTE, mantendo-se o porcionamento da leguminosa.
10. Pontualmente, em datas festivas, a direção da Unidade Educacional poderá solicitar a troca da refeição por lanche, que será previamente autorizada pela CONTRATANTE.

Observação: Caso o mês tenha A 5ª semana, esta terá sua composição alimentar estabelecida a critério da CONTRATANTE.

PLANO ALIMENTAR: CEI MUNICIPAL E CEI DO CEMEI

0 a 5 meses: Desjejum + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida

Almoço: Bebida

Lanche: Bebida

Refeição da Tarde: Bebida

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 0 a 5 meses

Alimentos / Preparações	Incidência	Per Capita	Porcionamento
Desjejum/Almoço/Lanche/Refeição da Tarde: Bebida	-----	-----	-----
Fórmula infantil 1º Semestre	20 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante

6 meses: Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida + Fruta

Colação: Fruta

Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)

Lanche: Bebida

Refeição da Tarde: Bebida + Fruta

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 6 meses

Alimentos / Preparações	Incidência	Per Capita	Porcionamento
Desjejum: Bebida + Fruta	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		25g (sem casca)	25g (sem casca)
Colação: Fruta	-----		-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)		½ unidade	½ unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas	5 vezes/semana	25g (sem casca)	25g (sem casca)
Almoço: Prato Base	-----	-----	-----
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	20g	45g

Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	20g	45g
Macarrão (próprio para sopa)	2 vezes/mês	20g	45g
Macarrão Integral (próprio para sopa)	2 vezes/mês	20g	45g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	10g	20g
Feijão Preto	2 vezes/mês	10g	20g
Lentilha	1 vez/mês (intercalados)	10g	20g
Grão de bico		10g	25g
Ervilha seca partida		10g	20g
Almoço: Prato Principal	-----	-----	-----
Carne Bovina	1 vez/semana	25g	20g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	25g	20g
Carne Suína	1 vez/semana	25g	20g
Peixe	1 vez/semana	25g	20g
Frango	1 vez/semana	25g	20g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	-----	-----	-----
Verdura (cozida)	2 vezes/semana	-----	15g
Legume (cozido)	2 vezes/semana	-----	25g
Feculento (cozido)	1 a 2 vezes/semana	-----	25g
Farinha de Mandioca	Mensal	Aproximadamente 10g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho	Mensal	Aproximadamente 10g (a depender da receita)	Conforme receituário
Fubá (polenta)	Mensal	Aproximadamente 5g (a depender da receita)	Conforme receituário
Almoço: Sobremesa (Fruta)	----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)		½ unidade	½ unidade

Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas	5 vezes/semana	50g (sem casca)	50g (sem casca)
Lanche: Bebida	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde: Bebida	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde: Sobremesa (Fruta)	-----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	1/2 unidade	1/2 unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)

7 a 11 meses: Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida + Fruta Colação: Fruta

Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)

Lanche: Bebida

Refeição da Tarde: Preparação diversa + Sobremesa (Fruta)

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 7 a 11 meses			
Alimentos / Preparações	Incidência	Per Capita	Porcionamento
Desjejum: Bebida + Fruta	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	1/2 unidade	1/2 unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		25g (sem casca)	25g (sem casca)
Colação: Fruta	-----	-----	-----

Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)		½ unidade	½ unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas	5 vezes/semana	25g (sem casca)	25g (sem casca)
Almoço: Prato Base	-----	-----	-----
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	20g	45g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	20g	45g
Macarrão (próprio para sopa)	2 vezes/mês	20g	45g
Macarrão Integral (próprio para sopa)	2 vezes/mês	20g	45g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	10g	20g
Feijão Preto	2 vezes/mês	10g	20g
Lentilha	1 vez/mês (intercalados)	10g	20g
Grão de bico		10g	25g
Ervilha seca partida		10g	20g
Almoço: Prato Principal	-----	-----	-----
Carne Bovina	1 vez/semana	25g	20g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	25g	20g
Carne Suína	1 vez/semana	25g	20g
Peixe	1 vez/semana	25g	20g
Frango	1 vez/semana	25g	20g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	-----	-----	-----
Verdura (cozida)	2 vezes/semana	-----	15g
Legume (cozido)	2 vezes/semana	-----	25g
Feculento (cozido)	1 a 2 vezes/semana	-----	25g
Farinha de Mandioca	Mensal	Aproximadamente 10g (a depender da receita)	Conforme receituário

Farinha de Milho	Mensal	Aproximadamente 10g (a depender da receita)	Conforme receituário
Fubá (polenta)	Mensal	Aproximadamente 5g (a depender da receita)	Conforme receituário
Almoço: Sobremesa (Fruta)	----	----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)		½ unidade	½ unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas	5 vezes/semana	50g (sem casca)	50g (sem casca)
Lanche: Bebida	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde: Preparação diversa	----	----	-----
Sopa ¹	2 vezes/semana	Per capita de cada item conforme nota de composição básica e receituário	Aprox.100g
Risoto ²	1 vez/semana		Aprox.105g
Polenta ³	2 vezes/mês		Aprox.85g
Escondidinho ⁴	2 vezes/mês		Aprox.85g
Macarrão ⁵	1 vez/semana		Aprox.125g
Refeição da Tarde: Sobremesa (Fruta)	----	----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)

1 a 3 anos: Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida + Acompanhamento
Colação: Fruta

Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)

Lanche: Bebida

Refeição da Tarde: Preparação diversa + Sobremesa

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 1 a 3 anos

Alimentos / Preparações	Incidência	Per Capita	Porcionamento
Desjejum: Bebida	-----	-----	-----
Leite Integral	3 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	180 ml
Leite integral batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 40g (a depender da receita) Leite: Conforme instruções do fabricante	180 ml
Desjejum: Acompanhamentos	-----	-----	-----
Pão tipo Bisnaguinha	1 vez/semana	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Hot Dog	2 vezes/mês	½ unidade	½ unidade
Pão Tipo Hot Dog Integral	2 vezes/mês	½ unidade	½ unidade
Pão Tipo Forma	2 vezes/mês	1 fatia	1 fatia
Pão Tipo Forma Integral	2 vezes/mês	1 fatia	1 fatia
Biscoito Salgado	1 a 2 vezes/semana	15g	15g
Biscoito Salgado Integral	(intercalando o tipo)	15g	15g
Mingau de aveia	2 vezes/mês	Aprox.10g (aveia)	80g
Manteiga	2 vezes/semana	5g	5g
Queijo Minas Padrão / Mussarela	2 vezes/mês	10g	10g
Geleia 100% fruta (sem açúcar)	2 vezes/mês	5g	5g
Colação: Fruta	-----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		40g (sem casca)	40g (sem casca)
Almoço: Prato Base	-----	-----	-----
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	25g	60g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	25g	60g
Macarrão	2 vezes/mês	25g	60g
Macarrão Integral	2 vezes/mês	25g	60g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	15g	30g
Feijão Preto	2 vezes/mês	15g	30g

Lentilha	1 vez/mês (intercalados)	15g	35g
Grão de bico		15g	40g
Ervilha seca partida		15g	30g
Almoço: Prato Principal	-----	-----	-----
Carne Bovina	1 vez/semana	40g	30g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	40g	30g
Carne Suína	1 vez/semana	40g	30g
Peixe	1 vez/semana	40g	30g
Frango	1 vez/semana	40g	30g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	-----	-----	-----
Verdura	2 vezes/semana	-----	Cozida: 20g Crua: 15g
Legume	2 vezes/semana	-----	Cozida: 30g Crua: 20g
Feculento	1 a 2 vezes/semana	-----	Cozido: 30g
Farinha de Mandioca	Mensal	Aproximadamente 15g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho	Mensal	Aproximadamente 15g (a depender da receita)	Conforme receituário
Fubá (polenta)	Mensal	Aproximadamente 6g (a depender da receita)	Conforme receituário
Almoço: Sobremesa (Fruta)	-----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Complementos do Almoço	-----	-----	-----
Queijo Minas Padrão / Mussarela	2 vezes/mês	20g	20g
Lanche: Bebida	-----	-----	-----

Leite Integral	3 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	180 ml
Leite integral batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 40g (a depender da receita) Leite: Conforme instruções do fabricante	180 ml
Refeição da Tarde: Preparação diversa	-----	-----	-----
Sopa ¹	2 vezes/semana	Per capita de cada item conforme nota da composição básica e receituário	Aprox.130g
Risoto ²	1 vez/semana		Aprox.140g
Polenta ³	2 vezes/mês		Aprox.115g
Escondidinho ⁴	2 vezes/mês		Aprox.115g
Macarrão ⁵	1 vez/semana		Aprox.170g
Refeição da Tarde: Sobremesa	-----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Doce: Bolo de Aniversário sem açúcar ⁶	Mensal (em substituição à fruta)	40g	40g
Complementos da Refeição da Tarde	-----	-----	-----
Queijo Minas Padrão / Mussarela	2 vezes/mês	20g	20g

4 a 6 anos : Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida + Acompanhamento

Colação: Fruta

Almoço: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa (Fruta)

Lanche: Bebida

Refeição da Tarde: Preparação diversa + Sobremesa

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 4 a 6 anos			
Alimentos / Preparações	Incidência	Per Capita	Porcionamento
Desjejum: Bebida	-----	-----	-----

Leite Integral com chocolate em pó	2 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	200 ml
Leite Integral com café solúvel	1 vez/semana	Conforme instruções do fabricante	200 ml
Leite batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita) Leite: Conforme instruções do fabricante	200 ml
Desjejum: Acompanhamentos	-----		-----
Pão tipo Bisnaguinha	1 vez/semana	2 unidades	2 unidades
Pão Tipo Hot Dog	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Hot Dog Integral	2 vezes/mês	1 unidade	1 unidade
Pão Tipo Forma	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias
Pão Tipo Forma Integral	2 vezes/mês	2 fatias	2 fatias
Biscoito Salgado	2 vezes/mês	20g	20g
Biscoito Salgado Integral	2 vezes/mês	20g	20g
Biscoito Doce	Mensal	20g	20g
Biscoito Doce Integral	Mensal	20g	20g
Mingau de aveia	2 vezes/mês	Aprox. 15g (aveia)	100g
Manteiga	2 vezes/semana	10g	10g
Queijo Minas Padrão / Mussarela	2 vezes/mês	20g	20g
Geleia 100% fruta (sem açúcar)	2 vezes/mês	10g	10g
Colação: Fruta	-----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		40g (sem casca)	40g (sem casca)
Almoço: Prato Base	-----	-----	-----
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	35g	80g
Arroz Parboilizado Integral	2 vezes/mês	35g	80g
Macarrão	2 vezes/mês	35g	80g
Macarrão Integral	2 vezes/mês	35g	80g
Feijão Carioca	3 vezes/semana	20g	40g
Feijão Preto	2 vezes/mês	20g	40g
Lentilha		20g	45g

Grão de bico	1 vez/mês (intercalados)	20g	50g
Ervilha seca partida		20g	40g
Almoço: Prato Principal	-----		-----
Carne Bovina	1 vez/semana	60g	45g
Carne Bovina Moída	2 vezes/mês	60g	45g
Carne Suína	1 vez/semana	60g	45g
Peixe	1 vez/semana	60g	45g
Frango	1 vez/semana	60g	45g
Ovo	1 vez/semana	1 unidade (50g)	1 unidade (cozido) Mínimo 50g (preparações)
Almoço: Guarnição	-----	-----	-----
Verdura	2 vezes/semana	-----	Cozida: 30gCrua: 20g
Legume	2 vezes/semana	-----	Cozida: 40gCrua: 25g
Feculento (cozido)	1 a 2 vezes/semana	-----	Cozido: 40g
Farinha de Mandioca	Mensal	Aproximadamente 15g (a depender da receita)	Conforme receituário
Farinha de Milho	Mensal	Aproximadamente 15g (a depender da receita)	Conforme receituário
Fubá (polenta)	Mensal	Aproximadamente 8g (a depender da receita)	Conforme receituário
Almoço: Sobremesa (Fruta)	-----	-----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Complementos do Almoço	-----	-----	-----
Queijo Minas padrão / Mussarela	2 vezes/mês	20g	20g
Lanche: Bebida	-----		-----
Leite Integral	3 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	200 ml

Chocolate em pó	2 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Café Solúvel	1 vez/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Leite batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita) Leite: Conforme instruções do fabricante	200ml
Refeição da Tarde: Preparação Diversa	----	----	-----
Sopa ¹	2 vezes/semana	Per capita de cada item	Aprox.180g
Risoto ²	1 vez/semana	conforme nota da composição básica e receituário	Aprox.195g
Polenta ³	2 vezes/mês		Aprox.170g
Escondidinho ⁴	2 vezes/mês		Aprox.170g
Macarrão ⁵	1 vez/semana		Aprox.245g
Refeição da Tarde: Sobremesa	----	----	-----
Fruta inteira (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	5 vezes/semana	1 unidade	1 unidade
Fruta de corte (abacaxi, abacate, mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas		80g (sem casca)	80g (sem casca)
Doce: Bolo de Aniversário sem açúcar ⁶	Mensal (em substituição à fruta)	60g	60g
Complementos da Refeição da Tarde	-----	----	-----
Queijo Minas padrão / Mussarela	2 vezes/mês	20g	20g

Temperos Almoço CEI	Incidência	Per capita aprox.:
Cebola	5 vezes/semana	7g
Alho	5 vezes/semana	2g
Salsa	5 vezes/semana	4g
Cebolinha	5 vezes/semana	2g

Sal	5 vezes/semana	1g a 1,5g
Óleo	5 vezes/semana	4ml
Polpa/Extrato de Tomate	2 a 3 vezes/semana	10 a 35g (a depender da faixa etária – conforme receituário)
Tomate	3 vezes/semana	7g

Temperos Refeição da Tarde CEI	Incidência	Per capita aprox.:
Cebola	5 vezes/semana	4g
Alho	5 vezes/semana	1g
Salsa	5 vezes/semana	4g
Cebolinha	5 vezes/semana	2g
Sal	5 vezes/semana	1g a 1,5g
Óleo	5 vezes/semana	4ml
Tomate	3 vezes/semana	7g
Polpa/Extrato de Tomate	1 a 3 vezes/semana	10 a 35g (a depender da faixa etária – conforme receituário)

Notas:

¹Sopa - Composição básica: macarrão/arroz+ frango/carne bovina + 2 a 3 vegetais (legumes e/ou verdura e/ou feculento) + feijão carioca/grão de bico/lentilha/ervilha (opcional)

²Risoto - Composição básica: arroz + frango/carne bovina + 2 vegetais (legumes e/ou verdura)

³Polenta - Composição básica: fubá + carne moída/carne bovina/suína/ frango + verdura ou legumes

⁴Escondidinho - Composição básica: feculento + carne moída/carne bovina/suína/ frango + legumes ou verdura

⁵Macarrão - Composição básica: macarrão + frango/carne moída + 2 vegetais (legumes e/ou verdura)

⁶ Bolo de Aniversário sem açúcar – Composição básica da massa: Farinha de trigo e/ou Aveia + Fruta ou Legume(banana, maçã, cenoura etc) + óleo + ovo + uva passa + fermento + cacau (opcional a depender da receita).

Composição básica de cobertura sem açúcar: Leite e/ou leite em pó e/ou cacau e/ou fruta e/ou geleia 100% fruta.

Considerações Gerais CEI e CEI do CEMEI:

- Os *per capitas* são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento.
- Para os alimentos que possuem diversos tipos de cortes (como as fontes proteicas, macarrão etc) e sabores, os mesmos serão determinados pela CONTRATANTE na elaboração do cardápio, preferencialmente em esquema de rodízio.

3. Hortaliças (Verduras, Legumes e Feculentos) e Frutas: Fornecimento de acordo com a safra.
4. As frutas do dia deverão ser diferentes entre as refeições.
5. Hidratação (a partir de 6 meses): água fervida ou filtrada nos intervalos.
6. Consistência: todos os alimentos deverão ter sua consistência adequada à faixa etária. (Para maiores detalhes consultar o material técnico disponível no site)
7. Apresentação: os alimentos deverão ser servidos/apresentados de forma a permitir o reconhecimento e as características sensoriais de cada alimento (Para maiores detalhes consultar o material técnico disponível no site).
8. As quantidades de temperos mencionadas são aproximadas, podendo variar para mais ou para menos, a depender da receita (consultar Receituário Padrão)
9. Outros temperos (limão, vinagre, ervas, especiarias etc) serão utilizados na composição de preparações específicas, em per capita a ser definido para cada preparação no Receituário Padrão.
10. Alguns ingredientes (como milho em conserva, ervilha em conserva, farinha de trigo, além dos alimentos descritos no item de "alimentos diversos" do **Anexo X - Padrão de qualidade dos alimentos**, entre outros) poderão ser utilizados na composição de receitas, em per capita a ser definido para cada preparação no Receituário Padrão.
11. Todas as leguminosas poderão ser utilizadas como substitutas das proteínas animais ou como guarnição, em cardápio definido pela CONTRATANTE, mantendo-se os mesmos porcionamentos.
12. Pontualmente em datas festivas, a direção da Unidade Educacional poderá solicitar a troca da refeição por lanche, que será previamente autorizada pela CONTRATANTE.

Observação: Caso o mês tenha A 5ª semana, esta terá sua composição alimentar estabelecida a critério da CONTRATANTE.

Tabela com a Previsão de Alimentos/preparações que poderão, numa frequência mensal ou maior, serem solicitados para compor as variações culinárias nas Unidades Educacionais.				
Porcionamento				
Alimentos / Preparações	CEI	EMEI / EMEI da CEMEI	EMEF, EMEBS, EMEFM	CIEJA, EJA
Canjica	150g (4 a 6 anos)	150g	200g	200g
Arroz Doce	150g (4 a 6 anos)	150g	200g	200g
Milho em Espiga	140g (1 a 3 anos) 175g (4 a 6 anos)	175g	175g	175g
Sopas Sabores Diversos	---	Aprox.180g	Aprox.240g	Aprox.350g
Risotos Sabores Diversos	---	Aprox.195g	Aprox.275g	Aprox.385g
Mingau de Aveia	---	100g	120g	150g
Milho de pipoca	---	---	Per capita: 20g	Per capita: 25g

Pão tipo brioche	1 unidade	2 unidades	2 unidades	2 unidades
Macarrão de vegetais	45g (6 a 11 meses) 60g (1 a 3 anos) 80g (4 a 6 anos)	80g	120g	180g
Atum / Sardinha (refeição)	---	45g	65g	75g

CARDÁPIO PARA REPOSIÇÃO DE AULAS

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

A Unidade poderá escolher a opção desejada para a reposição e encaminhar a solicitação à CODAE no prazo pré-estabelecido.

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA - Lanche

Opção	Alimento	Bebida
1	Biscoito Salgado Integral	Leite integral com Chocolate em pó
2	Biscoito Salgado	Leite integral com Café Solúvel
3	Biscoito Doce	Suco de Laranja Integral
4	Biscoito doce integral	Leite integral com Café Solúvel
5	Pão Tipo Bisnaguinha com manteiga	Leite integral com Chocolate em pó
6	Flocos de Milho	Leite Integral

Nota:

1. As solicitações fora do prazo não serão autorizadas, exceto quando a empresa tiver o alimento disponível em estoque.
2. Seguir os porcionamentos estabelecidos no **Anexo XI (Plano alimentar)**

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA - Refeição

Opção	Alimento/Preparação	Guarnição	Sobremesa
1	Macarrão à Bolonhesa	Milho (conserva) refogado	Fruta Unitária

2	Arroz	Lentilha	Ovo mexido	Cenoura refogada	Fruta Unitária
3	Risoto de atum e ervilha (conserva)				Doce em massa individual (preferencialmente sem açúcar)
4	Macarrão ao molho de tomate com sardinha			Salada de repolho	Fruta Unitária
5	Torta Madalena (carne moída/purê de batata) ou Polenta cremosa com carne moída				Fruta Unitária

Alimentos	EMEI/EMEI da CEMEI		EMEF, EMEBS, EMEFM		CIEJA, EJA	
	Per capita	Porcionamento	Per capita	Porcionamento	Per capita	Porcionamento
Arroz	35g	80g	50g	120g	80g	200g
Macarrão	35g	80g	50g	120g	80g	180g
Lentilha	20g	45g	25g	55g	45g	100g
Sardinha / Atum	45g	45g	65g	65g	75g	75g
Ovo	1 unidade (50g)	50g	1 unidade (50g)	50g	2 unidades (100g)	100g
Carne Bovina Moída	60g	45g	85g	65g	100g	75g
Feculento	--	40g	--	45g	--	60g
Fubá (polenta)	8g	conforme receituário	10g	conforme receituário	12g	conforme receituário
Verdura	-	Cozida: 30g Crua: 15g	-	Cozida: 40g Crua: 25g	-	Cozida: 50g Crua: 30g
Legume (in natura ou conserva)	--	40g	--	50g	--	60g
Doce em massa individual	30g	30g	30g	30g	30g	30g
Fruta unitária (banana, maçã, tangerina, caqui, goiaba, pera, etc)	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade

TEMPEROS REFEIÇÃO	EMEI/ EMEI da CEMEI	EMEF, EMEBS, EMEFM	CIEJA, EJA
	Per capita aprox.:	Per capita aprox.:	Per capita aprox.:
Cebola	7g	7,5g	8g
Alho	2g	2,5g	3g
Salsa	4g	4g	4g
Cebolinha	2g	2g	2g
Óleo	4ml	4ml	4ml
Sal	1 a 1,5g	1 a 1,5g	1 a 1,5g
Tomate	7g	7g	7g
Extrato de tomate	20g	20g	30g

Nota:

- Os per capitas são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento
- As quantidades de temperos mencionadas são aproximadas, podendo variar para mais ou para menos, a depender da receita (consultar Receituário Padrão)
- Outros temperos (limão, vinagre, ervas, purê/polpa/extrato de tomate, etc) serão utilizados na composição de preparações específicas, em per capita a ser definido para cada preparação no Receituário Padrão

CEI e CEI do CEMEI

A Unidade deverá encaminhar a solicitação à CODAE no prazo pré-estabelecido e seguir a estrutura básica do plano alimentar descrita abaixo.

1 a 3 anos: Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida (leite integral ou leite integral batido com fruta) + Acompanhamento (pão tipo hot dog tradicional com manteiga ou tipo bisnaguinha tradicional com manteiga)

Colação: Fruta

Almoço: Prato Base (arroz e feijão ou macarrão) + Prato Principal (carne bovina, frango, carne suína, ovo ou peixe) + Guarnição (verdura, legume ou feculento) + Fruta

Lanche: Bebida (leite integral ou leite integral batido com fruta)

Refeição da Tarde: Preparações únicas (risoto ou sopa ou macarrão ou polenta) + Fruta

4 a 6 anos: Desjejum + Colação + Almoço + Lanche + Refeição da Tarde

Desjejum: Bebida (leite integral com chocolate em pó ou leite com café ou leite integral batido com fruta)+ Acompanhamento (pão tipo hot dog tradicional com manteiga ou pão tipo bisnaguinha tradicional com manteiga) Colação: Fruta

Almoço: Prato Base (arroz e feijão ou macarrão) + Prato Principal (carne bovina, frango, carne suína, ovo ou peixe) + Guarnição (verdura, legume ou fculento) + Fruta

Lanche: Bebida (leite integral com chocolate em pó ou leite com café ou leite integral batido com fruta)

Refeição da Tarde: Preparações únicas (risoto ou sopa ou macarrão ou polenta) + Fruta

Nota:

1. Seguir os porcionamentos estabelecidos no Anexo XI (Plano Alimentar)
2. Caso a unidade atenda alunos menores de 1 ano de idade na reposição, deverá seguir o cardápio de um dos dias da semana anterior à execução.

COMPOSIÇÃO DOS KITS LANCHES PASSEIO

Modelo de Kit nº 1	Suco integral UHT (1 unidade)	Pão tipo Hot Dog (1 unidade) com Queijo (duas fatias)	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)
Modelo de Kit nº 2	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate (1 unidade)	Biscoito Integral Salgado (1 embalagem individual)	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)
Modelo de Kit nº 3	Suco integral UHT (1 unidade)	Pão tipo Bisnaguinha (2 unidades) com Manteiga	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)
Modelo de Kit nº 4	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate (1 unidade)	Barra de cereal (1 unidade)	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)
Modelo de Kit nº 5	Suco integral UHT (1 unidade)	Bolinho individual (1 unidade)	Fruta (Banana ou Maçã) (1 unidade)

Obs: A empresa deverá diferenciar as frutas oferecidas nos Kits Lanches.

Ao serem solicitados 2 kits, as frutas devem ser diferentes.

Ao serem solicitados 3 kits, pelo menos 1 das frutas deve ser diferente.

CARDÁPIO PARA SITUAÇÕES ESPECIAIS E EMERGENCIAIS

Composição do Lanche Emergencial

DIA DE INÍCIO	Cardápio para EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA, EJA
DIA 1	Bebida Láctea UHT, Biscoito e Barra de Cereal
DIA 2	Suco Integral UHT e Bolo
DIA 3	Suco Integral UHT, Biscoito e Doce em massa (preferencialmente sem açúcar)
DIA 4	Bebida Láctea UHT e Flocos de Milho.
DIA 5	Suco Integral UHT, Biscoito e Barra de Cereal

Nota:

1. Todos os itens deverão estar em embalagem individual.
2. Os sabores dos alimentos deverão ser diversificados durante a semana.

Tabela de Porcionamento dos Alimentos para Lanche Emergencial	
Alimento	EMEI e EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA
Bebida Láctea UHT / Suco Integral UHT	200 ml
Barra de Cereal	1 unidade
Biscoito Salgado Integral Biscoito Salgado/ Biscoito Doce Integral/ Biscoito Doce	Mínimo de 25g
Bolo Individual (tradicional ou integral)	1 unidade
Doce em massa	30g
Flocos de milho	25g

OUTRAS INSTRUÇÕES (CEI, CEMEI, EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA):

1. **Relação de Temperos:** Alho, Cebola, Salsa, Cebolinha, Tomate, Óleo, Sal, Especiarias (orégano, manjerição, noz moscada, cominho, tomilho, sálvia, cravo da índia, alecrim, louro, canela em pó e em pau, açafrão, entre outros). Também poderão ser utilizados temperos disponibilizados pela Unidade em caso de projeto de horta escolar.
2. **Tipos de Hortaliças e Frutas:** O hortifruti deve ser o mesmo do começo ao fim da distribuição no período, ou seja, não pode ser diferente no mesmo tipo de refeição e no mesmo período.
As frutas poderão ser servidas picadas desde que atendam o porcionamento em gramas mencionada.

3. Composição dos Cardápios: A composição dos cardápios, os porcionamentos e as frequências dos alimentos e/ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado. Caso a CONTRATANTE planeje incluir no cardápio algum alimento cujo padrão de qualidade não conste deste instrumento, comunicará o mesmo à CONTRATADA (elaborado de acordo com as normas legais vigentes), com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, para viabilizar sua logística de abastecimento.

3.1 Utilização de alimentos orgânicos e agroecológicos: A CONTRATANTE poderá incluir quaisquer tipos de alimentos orgânicos ou agroecológicos nos cardápios de todas as Unidades Educacionais ao longo da vigência do contrato, segundo critérios estabelecidos pela Lei Municipal 16.140/2015, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.913, de 05/04/16.

3.1.1 Será admitido como documento comprobatório para produção orgânica, qualquer Certificado de Conformidade Orgânica, emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica autorizando o produto a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia), e dentro do prazo de validade.

3.1.1.1 Somente para o caso de empreendedores familiares rurais vinculados a uma organização de controle social (OCS) será exigida a Declaração de Cadastro de Organismo de Controle Social, ou documento equivalente, junto ao Mapa ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pela impressão de tela acessada no sítio eletrônico do Mapa.

3.2 Inclusão de alimentos oriundos da Agricultura Familiar: a CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo e por critérios próprios, realizar a complementação do cardápio da CONTRATADA por meio do fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar.

4. Per Capita: Considera-se per capita o peso cru e limpo (peso líquido) de cada alimento, por aluno.

5. Porcionamento ou Porção: é a quantidade de alimento preparado (pronto para o consumo) que deve ser servido aos alunos.

6. Orientações gerais quanto à repetição da alimentação: Os cardápios elaborados pelos nutricionistas da CODAE atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), e têm como objetivo suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante o período de permanência na unidade educacional, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento, bem como auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis. O porcionamento planejado oferece os nutrientes em quantidade adequada para cada faixa etária, de modo que a ingestão de alimentos além da quantidade preconizada pode ocasionar excesso na oferta calórica, aumentando os riscos de sobrepeso e obesidade, e desenvolvimento de outras doenças crônicas não transmissíveis.

Além disso, considerando que: 1) pesquisas refletem menor consumo de alimentos in natura e aumento do consumo de alimentos industrializados pela população brasileira; 2) os alimentos industrializados geralmente tendem a apresentar alta densidade energética, menor teor de fibras, mais gordura, açúcar e sal, além de substâncias químicas prejudiciais à saúde; 3) os cardápios elaborados pela CODAE contemplam o preconizado na legislação vigente no que concerne à frequência de oferta de preparações doces; não é recomendável o incentivo à repetição da alimentação fornecida.

7 Classificação das Dietas Especiais:

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO A

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

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados com prescrição médica ou de nutricionista, de Hidrolisado Proteico/Fórmula de Aminoácidos Livres/ Fórmula Extensamente Hidrolisada. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca	LANCHE *
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia	LANCHE + REFEIÇÃO
Dietas enterais	LANCHE + REFEIÇÃO

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO B

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

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/Intolerância/Alergia ao Trigo	LANCHE *
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite com baixo teor de lactose ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose	LANCHE *
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca	LANCHE *
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares	LANCHE* + REFEIÇÃO
Dietas para suprir déficits calóricos e/ou de outros nutrientes com prescrição de suplemento nutricional e/ou alimento específico. Exemplo: Baixo peso, deficiência de vitaminas e minerais.	LANCHE *
Dietas hipoglicídicas Exemplo: Diabetes mellitus / Hiperglicemia	LANCHE *
Dietas hipolipídicas e /ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade	LANCHE *
Dietas com prescrição de espessante para líquidos. Exemplo: patologias com prescrição de dieta pastosa	LANCHE *

Dietas para Refluxo Gastroesofágico, com prescrição de Fórmula Infantil Anti-Refluxo ou outra Fórmula Infantil Específica	LANCHE *
Dietas Vegetarianas, com exclusão de alimentos de origem animal. Exemplo: Vegetariano Estrito (Veganos); Lactovegetarianos; Ovovegetarianas;	LANCHE* + REFEIÇÃO

*Tipo de alimentação com maior incidência de alimentos específicos para as dietas. Entretanto, a alimentação do tipo "refeição", poderá incluir alimentos especiais, sobre os quais não incidirão os acréscimos previstos nos subitens 7.3.1 e 7.3.2 no **Anexo I (Especificações técnicas do objeto)**.

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, vegetarianas, dietas hipossódicas etc.

Para estes casos, não incidirá percentual de acréscimo no pagamento da dieta.

NOTA: Para as ocorrências de outros tipos de dietas especiais, não previstas no quadro acima, ou, ainda, prescrição de dietas para patologias associadas, sua classificação quanto ao grupo (A ou B ou C) será realizada pelos nutricionistas da CODAE, no momento da elaboração do protocolo de autorização de atendimento.

8 Número médio de dietas especiais servidas:

Visando oferecer uma estimativa do número de dietas especiais, conforme os diferentes grupos descritos acima, segue planilha com os casos de dietas especiais, por DRE, de acordo com dados de Junho de 2021:

QUADRO 1: Distribuição de dietas autorizadas por DRE - CEI, de acordo com a Classificação de Dietas Especiais.		
CLASSIFICAÇÃO	DRE PE	%
A	18	8,6
B	172	81,9
C	20	9,5
TOTAL	210	

QUADRO 2: Distribuição de dietas autorizadas por DRE - EMEI/EMEF, de acordo com a Classificação de Dietas Especiais.		
CLASSIFICAÇÃO	DRE PE	%
A	29	8,9
B	261	79,8
C	37	11,3
TOTAL	327	

QUADRO 3. Representatividade (%) de dietas autorizadas em relação ao total de matriculados por DRE			
	Dietas Autorizadas*	Total de Matriculados	Porcentagem
PE	537	70.548	0,8
Fonte: Banco de Dietas Especiais, <i>junho/2021</i>			

9 Sobre "autosserviço" – vide orientações técnicas disponibilizadas no Portal CODAE (<https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/>)



Anexo XII: Unidades Educacionais da Diretoria Regional de Educação

Conforme Planilha (documento SEI nº 058419135) a ser divulgada quando da publicação do Edital, contendo as unidades educacionais, alunos matriculados e estimativa de fornecimento de lanches e refeições.



Anexo XIII: Padrão de qualidade dos utensílios, equipamentos e mobiliários

ABRIDOR DE LATAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: Profissional, em aço inoxidável de boa qualidade, livre de rebarbas

ASSADEIRA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo hotel, em alumínio fosco

MEDIDAS APROXIMADAS: tamanho pequeno: 30x20x5 cm, tamanho médio: 45x32x5 cm tamanho grande: 70x40x8 cm

BACIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade

CAPACIDADE: 30 a 35 litros aproximadamente

BACIA PEQUENA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade

CAPACIDADE: 3 a 5 litros aproximadamente

CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 34 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco

CAPACIDADE: 14,5 litros aproximadamente

CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 45 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco

CAPACIDADE: 31 litros aproximadamente

CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: material de polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade (PEAD) , próprio para contato com alimento, inquebrável, resistente, atóxico, inodoro, livre de rebarbas, e com tampa flexível, para fechamento da caixa por pressão

CAPACIDADE: 3,5 a 4 litros e 7 a 8 litros

COR: preferencialmente translúcido/transparente e incolor, sendo que a tampa poderá ter cor sólida.

CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - TIPO ORGANIZADORA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: caixa e tampa em polipropileno ou polietileno de alta densidade, inquebrável, resistente, atóxico, inodoro, liso nas partes internas e externas

COR: preferencialmente translúcido/transparente e incolor

CAPACIDADE: aproximadamente 15 litros e 30 litros

CAIXA PLÁSTICA VAZADA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo monobloco, em material plástico resistente, preferencialmente polietileno de alta densidade(PEAD), na cor branca

CAPACIDADE: aproximadamente 40 litros

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 24 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 24, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.

CAPACIDADE: 10 litros aproximadamente

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 36 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 36, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.

CAPACIDADE: 30 a 32,5 litros aproximadamente

CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO Nº 40 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 40, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco

CAPACIDADE: 45 litros aproximadamente

CANECA DE ALUMÍNIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 14, em alumínio fosco, com bico e com cabo, em material resistente desde quando seja de alumínio ou madeira

CAPACIDADE: 2 litros aproximadamente

CANECA COM ALÇA EM POLIPROPILENO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base

CAPACIDADE: aproximadamente: 300 ml (trezentos mililitros) (com graduação para 100 mL e para 200 mL indicados em *silk screen* ou relevo, na parte externa)

COR: azul escuro, com pigmentação homogênea

FORMATO: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa

RESISTÊNCIA: 130°C (cento e trinta graus centígrados)

CONCHA DE ALUMÍNIO Nº 09 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: concha e cabo em alumínio reforçado, acabamento sem rebarbas, nº 09



CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros)

COMPRIMENTO DO CABO: 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros)

COPO GRADUADO OU BEQUER ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: graduação de 50ml em 50ml, em polipropileno, incolor, preferencialmente translúcido, graduação gravada em silk screen ou relevo

CAPACIDADE: mínima de 200ml

ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 40 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo tacho furado, com pé, com orla e alça, em alumínio fosco, nº 40

CAPACIDADE: 15 litros aproximadamente

ESCUMADEIRA DE ALUMINIO Nº 09 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: escumadeira em alumínio reforçado nº 09

COMPRIMENTO DO CABO: 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros)

FACA PARA COZINHA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira.

APLICAÇÃO: para corte de carnes

FACA PARA LEGUMES E FRUTAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 4 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira.

FACA PARA PÃO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: lâmina em aço inoxidável, fio para corte de pão, com 7-8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira.

JARRA MEDIDORA COM ALÇA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: tipo medida padrão, com alça, em polipropileno, incolor, preferencialmente translúcido, com graduação gravada em *silk screen* ou relevo

CAPACIDADE: 1000 a 3000mL



COLHER EM POLIETILENO (ALTILENO) OU SILICONE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: Colher em polietileno ou altileno ou silicone de boa qualidade, com a ponta cavada,, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos.

COMPRIMENTO DO CABO: 40 cm (quarenta centímetros) a 60 cm (sessenta centímetros)

PÁ EM POLIETILENO (ALTILENO) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: Pá em polietileno ou altileno de boa qualidade, com a ponta cavada, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos.

COMPRIMENTO DO CABO: 40 cm (quarenta centímetros) a 60 cm (sessenta centímetros)

PANELA DE PRESSÃO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CAPACIDADE: aproximadamente 7 litros, 12 e 20 litros

DESCRIÇÃO: em alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento

INSTRUÇÃO: Deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 11823 e, painéis adquiridas após 01/03/2010, deverão possuir Selo de Identificação da Conformidade do Inmetro, conforme Portaria 328, de 16/09/2008 do INMETRO.

PLACA EM POLIETILENO (ALTILENO) PARA CORTE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DIMENSÕES APROXIMADAS: 50 x 30 x 1,5cm

DESCRIÇÃO: cor branca, material atóxico, resistente, inodoro

PLACA DE POLIETILENO (ALTILENO) COLORIDA

DESCRIÇÃO: Tábua para corte de alimentos; própria para contato com alimentos; com superfície lisa de fácil higienização

DIMENSÕES APROXIMADAS: 50 x 30 x 1,5cm (comprimento x largura x espessura) **COR:** verde, amarela ou azul

Notas: 1) O produto deverá ter a identificação do fabricante.

2) O material plástico utilizado na fabricação deste produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS e suas atualizações.

PRATO FUNDO EM POLIPROPILENO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, com borda ou aba de no mínimo 10 mm (dez milímetros)

COR: azul escuro, com pigmentação homogênea, acabamento polido brilhante

FORMATO: redondo

ESPESSURA: 2,5 mm (dois milímetros e meio), no mínimo

DIAMETRO INTERNO: 197 mm (cento e noventa e sete de milímetros), aproximadamente, descontando-se a aba

PROFUNDIDADE: aproximadamente 3 cm (três centímetros)



RESISTENCIA: 100°C (cem graus centígrados)

PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: resistente, com superfície lisa

COR: Transparente e incolor **FORMATO:** redondo

TALHERES EM AÇO INOXIDÁVEL ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: TALHERES DE MESA (colher, garfo e faca) e de SOBREMESA (colher) com corpo e cabo em aço inoxidável, liso, com acabamento brilhante e colher de chá em aço inoxidável somente para crianças do Berçário I (0 a 1 ano e 11 meses).

TIGELAS EM POLIPROPILENO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba, sem frisos, reentrâncias eressaltos

CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros)

COR: azul escuro, com pigmentação homogênea, com acabamento polido brilhante

FORMATO: cilíndrico redondo

RESISTENCIA: 100°C (cem graus centígrados)

MAMADEIRA E SEU BICO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: objeto constituído de recipiente em plástico atóxico, obrigatoriamente livre de bisfenol A (BPA), bico confeccionado em elastômero natural ou sintético, com anel retentor para manter acoplados o bico e o recipiente, conforme definido na NBR 13793. Deverá atender à legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 221, de 5 de agosto de 2002, da ANVISA/MS, Portaria INMETRO nº 35 de 03/02/2009 e Lei federal nº11.265 de 03/01/2006.

CAPACIDADE: 240 mL

FINALIDADE: ATENDER A CRIANÇAS DE ATÉ 1 ANO E 6 MESES

COPO COM TAMPA E ALÇA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: objeto confeccionado em polipropileno ou outro tipo plástico, obrigatoriamente livre de bisfenol A (BPA), atóxico, próprio para contato com alimentos, resistente ao manuseio rotineiro, provido de alças e tampa que impeça possíveis vazamentos, e dotado de bico de material rijo contendo 3 (três) ou 4 (quatro) orifícios, os quais deverão permitir o fluxo adequado de água, sucos e leite. Destina-se à fase de transição damamadeira para a caneca. O copo deverá ser dimensionado de forma que propicie um espaço entre o conteúdo e a borda do utensílio, independentemente do volume indicado para consumo de cada faixa etária.

CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros) a 300 ml (trezentos mililitros)

FINALIDADE: ATENDER A CRIANÇAS DE ATÉ 1 ANO E 11 MESES no fornecimento de fórmulas infantis, sucos de frutas e leite.

COPO PARA OFERTA DE LEITE MATERNO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: objeto confeccionado em vidro, atóxico, resistente, com angulação da borda virada para fora, anatômica à boca do bebê. Destina-se à alimentação de bebês em aleitamento materno, de forma a permitir a continuidade da amamentação. O copo deverá ser translúcido, preferencialmente transparente.

CAPACIDADE: 10 ml (dez mililitros) a 50 ml (cinquenta mililitros)

FINALIDADE: Atender a crianças que estejam em aleitamento materno, especialmente até 1 ano de idade.

COLHER DOSADORA PARA OFERTA DE LEITE MATERNO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: objeto com corpo confeccionado em silicone macio, com capa protetora, livre de BPA e que comporte até 90 ml. Destina-se à alimentação de bebês em aleitamento materno, de forma a permitir a continuidade da amamentação.

FINALIDADE: Atender a crianças que estejam em aleitamento materno, especialmente até 1 ano de idade.

PENEIRA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: com malha em aço inoxidável, aro e cabo em aço inoxidável ou outro material resistente excetomadeira

DIÂMETRO: aproximadamente 15 a 16 centímetros

FINALIDADE: atender a alunos com necessidades alimentares especiais.

NOTAS:

- 1) A capacidade dos utensílios deverá estar de acordo com a necessidade de atendimento. Assim, por exemplo, unidades com reduzido número de refeições não precisarão dispor necessariamente de caldeirões com capacidade para 45 litros.
- 2) Poderão ser solicitados outros utensílios (relacionados no protocolo) para atender alunos com necessidades alimentares especiais.

Relação Complementar de Utensílios de Cozinha

- Bacia em plástico, capacidade de aproximadamente 13 litros diâmetro aproximado de 40cm
- Balde Graduado (10 a 15 litros) (em polipropileno atóxico, com alça)
- Balde em plástico polipropileno, com tampa, capacidade 100 litros
- Bandeja Plástica
- Caçarola em material alumínio nº 22, com tampa e alça reforçada, capacidade 4,1litros
- Caçarola em material alumínio nº26, com tampa e alça reforçada, capacidade 6,8 litros
- Caixa plástica para acondicionamento de alimentos, (em polipropileno ou polietileno de altadensidade) na cor branca com tampa flexível. Capacidade aproximada de 14 a 16 litros.
- Caixa plástica fechada, tipo monobloco, em material plástico resistente, preferencialmente polietileno de alta densidade (PEAD), na cor branca. Capacidade aproximada de 38 a 40 litros.

- Caneca em material alumínio nº 18, com bico e cabo de material resistente, capacidade 4,5 litros
- Colher de Arroz em aço inoxidável
- Cortador de Legumes
- Descascador de Legumes manual (com corpo/cabo Plástico ou outro material resistente exceto madeira, lâmina em aço inoxidável, cabo de material de cor clara, impermeável e de fácil higienização)
- Escorredor de Arroz
- Escorredor para talheres (em polipropileno ou polietileno de alta densidade)
- Escorredor para pratos industrial de material inoxidável (com capacidade mínima para escorrer de 80 pratos)
- Escorredor para frascos de mamadeiras e acessórios
- Espremedor de alho com cabo em aço inoxidável
- Espremedor de limão
- Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 41x82x25 cm com os prolongadores acoplados).
- Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 25x50x2,5 cm com os prolongadores acoplados).
- Garfo Trinchante (tipo dois dentes, em aço inoxidável, com cabo preferencialmente em aço inoxidável ou outro material resistente exceto madeira, comprimento mínimo de 40 centímetros)
- Jarra Plástica com Tampa (1 litro e 2 litros)
- Panela de Pressão em material alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada com argola de borracha, válvula e pino de segurança, capacidade de 4,5 litros. Deverá possuir Selo de identificação da Conformidade do Inmetro, conforme Portaria 328, de 16/09/2008 do INMETRO.
- Frigideira em alumínio entre 30cm e 50cm de diâmetro (para temperos)
- Pegador Multi Uso (em aço inoxidável, tipo universal, com aproximadamente 18 a 20 centímetros de comprimento)
- Ralador (em aço inoxidável)
- Utensílios para o projeto "autosserviço" que atendam às necessidades específicas de cada Unidade Educacional com cabo longo em material plástico ou silicone.
- Caixa plástica (preferencialmente translúcida) fechada com tampa para guarda de produtos de higienização/descartáveis/objetos pessoais (na ausência de local disponibilizado pela unidade educacional para a colocação de armário) e com capacidade compatível para o volume de produtos disponíveis.
- Caixa térmica lavável e não porosa (para KIT LANCHE e alimentação transportada em situação emergencial)
- Potes plásticos para armazenamento de temperos

EQUIPAMENTOS

Os equipamentos que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão apresentar eficiência energética (Artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001) e redução de consumo. A CONTRATADA deverá fornecê-los em plenas condições de uso e funcionamento.

EQUIPAMENTOS OBRIGATÓRIOS

- Balança Eletrônica de Precisão: com capacidade de 5 kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.
- Carro auxiliar tipo prateleira com dois planos, em aço inoxidável (equipamento que será de uso obrigatório quando o Refeitório não for Seção à Cozinha)
- Extrator de suco (tipo industrial, para CEI)
- Elemento filtrante e/ou filtro de água
- Fogão industrial, com 4 ou 6 queimadores, de acordo com o número de atendimentos com forno
- Fogão industrial, com no mínimo 2 queimadores ou fogão elétrico adequado a demanda, com mínimo de 2 queimadores (na impossibilidade de instalação do fogão a gás) para Lactário.
- Freezer industrial horizontal
- Liquidificador doméstico (para lactário e atendimento de dieta especial)
- Liquidificador industrial (preferencialmente desmontável para limpeza adequada) ou Batedeira industrial
- Refrigerador doméstico para lactário (opcional)
- Refrigerador industrial (4 ou 6 portas)
- Termômetro

MOBILIÁRIOS

- Mesa de apoio em aço inox

Anexo XIV: Planilha de Composição de Preços e Planilha de Composição do BDI

Conforme Planilha em Excel a ser divulgada quando da publicação do Edital, conforme documento SEI nº 050675016.

A) PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

(Arquivo em Excel a ser disponibilizado quando da publicação do Edital - documento SEI nº 050675016)

B) COMPOSIÇÃO DO BDI

Na formulação do preço final dos serviços de nutrição e alimentação escolar conceitua-se que: $PV = CVM \times (1 + BDI)$

Onde:

PV - representa o preço de venda;

CMV - representa o custo dos bens e serviços vendidos, ou seja, o custo direto empregados na produção dos serviços de nutrição e alimentação escolar; e

BDI - representa o percentual aplicado sobre o custo dos bens e serviços vendidos (CMV) a fim de apurar o preço de venda (PV).

Componentes do BDI:

Despesas Operacionais: são as despesas não computadas nos custos, necessárias à atividade da empresa e à manutenção da respectiva fonte produtora, entendendo-se como necessárias as pagas ou incorridas para a realização das transações ou operações exigidas pela atividade da empresa, conforme define o Art. 299 do Decreto Federal Nº 9580/2018. As despesas operacionais podem ser compostas por:

- Despesas administrativas ou centrais;
- Despesas financeiras e tributárias.
- Depreciação/ amortização
- Outras receitas e despesas, como: Receitas com aluguéis de imóveis.
- Subvenções e dotações governamentais.
- Receita financeira, variação monetária e resultado pós-participação societária. Outras receitas e despesas

Despesas fiscais: correspondem aos impostos incidentes diretamente sobre as vendas, que no caso específico dos serviços de nutrição e alimentação escolar:

- **PIS** - Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público, tendo como fato gerador receita bruta aferida em decorrência dos serviços prestados, adotando como referência o regime tributário não-cumulativo (lucro presumido) com alíquota igual a 1,65%;
- **COFINS** - Contribuição para Financiamento da Seguridade Social, tendo como fato gerador a receita bruta aferida em decorrência dos serviços prestados, adotando como referência o regime tributário não-cumulativo (lucro presumido) com alíquota igual a 7,60%; e
- **ICMS** - Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços, instituí no estado de São Paulo pela Lei Estadual Nº 6.374/89, com regulamentação específica dada pelo Decreto Estadual Nº 51.597/2007 para as atividades econômicas de fornecimento de alimentação, que estabelece alíquota de 3,20% aplicado sobre a receita bruta aferida em decorrência dos serviços prestados.

OBS: Deverão ser utilizadas, na composição do BDI, as alíquotas de PIS, COFINS e ICMS correspondentes ao regime de tributação adotado pela Licitante, que deverá ser por ela informado; caberá à Licitante, caso assim seja exigido pelo pregoeiro, comprovar o regime de tributação informado.

Caso a licitante seja optante pelo regime de tributação não-cumulativo (seja para PIS/COFINS, seja para o ICMS), deverá utilizar, na composição do BDI, a média das alíquotas efetivamente recolhidas nos últimos doze meses, caso em que deverá apresentar declaração, conforme modelo que consta da parte "D" deste Anexo, de que a alíquota utilizada corresponde a tal média, comprometendo-se, ainda, a apresentar a documentação fiscal pertinente para comprovar tal afirmação, se assim for solicitado pela Administração Municipal.

Lucro Operacional: Será classificado como lucro operacional o resultado das atividades, principais ou acessórias, que constituam objeto da pessoa jurídica, conforme definido no Art. 277 do Decreto Federal Nº 9580/2018. Trata-se do lucro originado única e exclusivamente pela operação da empresa, ou seja, aponta a dimensão da rentabilidade gerada a partir das operações.

Fórmula de cálculo do BDI:

$$BDI = \frac{\left(1 + \frac{DO}{100} + \frac{LO}{100}\right)}{\left(1 - \frac{DF}{100}\right)} - 1$$

DO = Despesas Operacionais LO = Lucro Operacional DF = Despesas Fiscais

Nota: Deve se ter claro que os percentuais DO e LO incidem sobre o custo direto, enquanto as despesas fiscais incidem sobre o faturamento.

Planilha para o demonstrativo da composição do BDI:

Componentes		%	Total
Despesas Operacionais			0,00% (DO)
Lucro Operacional			0,00% (LO)
Despesas Fiscais	ICMS		0,00% (DF)
	PIS		
	COFINS		

$BDI = (1 + DO/100 + LO/100) - 1 = 1,0000$ ou 0,00%

$(1 - DF/100)$

BDI adotado = 0,00%

C) REGRAS SOBRE A ANÁLISE DOS CUSTOS

1) O pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, analisará a composição dos custos apresentada pelas licitantes, podendo propor, mudanças nos custos e, conseqüentemente, na proposta de preços apresentada. O pregoeiro poderá também solicitar à licitante esclarecimentos adicionais quanto à composição de custos, inclusive quanto aos percentuais que compõem o BDI. Esses esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhadas pela licitante no prazo fixado pelo pregoeiro, que poderá ser de até 2 (duas) horas.

2) A proposta de preços poderá deixar de ser aceita se, mesmo após o fornecimento dos esclarecimentos adicionais, entender o pregoeiro, de forma devidamente fundamentada, pela existência de inconsistências nos custos apresentados pela licitante – inclusive nos percentuais que compõem o BDI.



D) MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE A ALÍQUOTA MÉDIA UTILIZADA PARA COMPOR O BDI (PIS/COFINS E/OU ICMS)

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A empresa _____, com sede na _____, nº _____, C.N.P.J. nº _____, **DECLARA**, sob as penas da lei e por ser a expressão da verdade, que utilizou, para a composição do BDI na planilha de custos apresentada no âmbito do pregão em epígrafe, a título de [PIS, COFINS e/ou ICMS], a média da(s) alíquota(s) efetivamente recolhida(s) desse(s) tributo(s) nos últimos 12 meses. **COMPROMETE-SE**, outrossim, a declarante a apresentar, se assim for solicitado pela Administração Municipal, a documentação tributária pertinente, capaz de demonstrar o que aqui se afirma.

Local e data

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

OBS.: esta declaração deverá ser apresentada no **original**.



Anexo XV: Lista de endereços e telefones

Conforme Planilha a ser divulgada quando da publicação do Edital, conforme documento SEI nº 050249998.

OBS: Não consta na lista as unidades que estão prevista como "construção/inauguração" e CEU Gestão.

Anexo XVI: Critérios para rastreabilidade de alimentos para Dieta Especial e Alimentos Industrializados

Procedimentos sugeridos para rastreamento de alimentos de dietas especiais

Tipos de alimentos	<u>Alguns</u> exemplos de alimentos	Procedimentos para rastreabilidade dos alimentos da dieta especial
1. Preparações culinárias elaboradas para os alunos com dieta especial e que tiveram manipulação de alimentos na unidade	• Pão da dieta (ex:sem glúten) com recheio elaborado na unidade (patês) • Bolo de aniversariante sem ovo • Vitamina de abacate com leite sem lactose • Doces adaptados na unidade para restrição alimentar: canjica com leite sem lactose, arroz doce com leite de soja, etc • Arroz preparado com substituto do óleo de soja • Purê de batata sem leite • Purê de batata com leite sem lactose • Macarrão sem glúten • Sopa ou Risoto ou papa da refeição adaptada para alguma restrição alimentar	Coletar amostra de 100g/100mL na refeição em que o alimento foi servido e armazenar por 96 horas (4 dias). Identificar as amostras com nome da preparação, data, horário da distribuição, nome da unidade, nome do funcionário responsável pela coleta + a expressão "dieta especial e nome do aluno".
2. Alimentos industrializados (embalagem a granel ou individual) adquiridos especificamente para a dieta especial, que serão porcionados antes da oferta 3. Bebidas industrializadas (Embalagem de Litro ou	• Fórmula infantil em pó (à base de soja, hidrolisada, sem lactose, etc) ou líquida • Leite UHT líquido (individual ou litro) ou em pó (à base de soja, sem lactose, de arroz e etc) + achocolatado em pó sem lactose (p/maiores de 2 anos – registrar os dois alimentos na planilha) • Bebida UHT sabor chocolate sem lactose (individual ou litro) • Suco industrializado diet/light (individual ou litro) • Iogurte sem corantes ou à base de soja (embalagem individual ou litro) • Pão sem glúten servido sem recheio (p/ menores de 2 anos de idade) • Pão da dieta (ex:sem glúten) com os recheios: geleia diet/ creme vegetal isento de lactose/requeijão zero lactose (registrar os dois itens na planilha)	Não coletar a amostra e Registrar o alimento a cada oferta na <u>Planilha de Rastreabilidade de Dieta Especial</u> ATENÇÃO: NÃO GUARDAR EMBALAGENS VAZIAS DE ALIMENTOS. Cuidados no momento do porcionamento e distribuição: As (os) Cozinheiras (os) devem higienizar adequadamente as mãos (lavagem e desinfecção) e utilizar luvas descartáveis no momento do porcionamento destes alimentos. Sempre que

embalagem individual)	• Flocos de milho sem açúcar (individual ou a granel - porcionado na cumbuca) • Granola sem açúcar (individual ou a granel - porcionada na cumbuca) • Biscoito sem leite (individual ou a granel – porcionado na cumbuca) • Bolo individual sem glúten • Barra de cereal individual diet	trocar de atividade ou encostar a mão no lixo, repetir este procedimento novamente, utilizando luvas novas.
------------------------------	--	---

PLANILHA DE RASTREABILIDADE DE DIETA ESPECIAL

Nome do Aluno: _____

Data	Horário	Nome do Alimento/Produto	Marca ou Fabricante	Lote	Data de Fabricação (quando indicada na embalagem)	Data de Validade (conforme descrito na embalagem)	Cozinheira/Auxiliar de cozinha que porcionou o alimento

Dieta Especial: _____

Unidade Escolar: _____

Nutricionista RT/Assessor: _____

Observação: Esse quadro deve ser preenchido para os alimentos industrializados, adquiridos especificamente para a dieta especial, não sendo necessário coletar a amostra destes alimentos.

Procedimentos sugeridos para rastreamento de alimentos industrializados

Tipos de alimentos	Alguns exemplos de alimentos	Procedimentos para coleta e guarda de amostra ou Rastreabilidade dos alimentos
1.Preparações que tiveram manipulação na unidade e alimentos mais perecíveis (ex.: suco congelado e iogurte)	• Fórmula láctea infantil, Leite integral, Composto lácteo, Iogurte • Flocos de milho porcionado com leite • Pão com recheios: geleia/manteiga/margarina/requeijão/patês • Doces elaborados na unidade: canjica, arroz doce, torta de limão, palha italiana, bolo, etc) • Frutas cortadas ou inteiras (coletar amostra em todas as refeições) • Papas de fruta, Creme de Abacate e Sucos de fruta natural preparados na unidade • Suco individual congelado (ex:suco de laranja de saquinho) • Papa da refeição (CEIs, CEMEIs, etc) • Todos os alimentos da Refeição (almoço/jantar), inclusive a sopa e o risoto (refeição da tarde) • Milho verde cozido servido na espiga	Coletar amostra de 100g/100mL na refeição em que o alimento foi servido e armazenar por 96 horas (4 dias). Identificar as amostras com nome da preparação, data, horário da distribuição, nome da unidade, nome do funcionário responsável pela coleta.

2. Alimentos industrializados (embalagem a granel ou individual) que serão porcionados antes da oferta e que não envolvem manipulação e possuem baixo risco de contaminação 3. Bebidas industrializadas (Embalagem de Litro ou embalagem individual)	• Suco industrializado integral (litro ou embalagem individual) – embalagem Tetra Pak® ou vidro • Bebida láctea UHT com achocolatado (embalagem individual) • Pão servido sem recheio (no caso das crianças menores de 2 anos de idade) • Biscoito doce ou salgado (individual ou a granel) • Flocos de milho (individual ou a granel) porcionado sem leite • Granola (individual ou a granel) porcionada sem leite • Bolo (individual) • Barra de cereal (individual) • Doces individuais (goiabada ou bananada)	Não coletar a amostra e registrar o alimento a cada oferta na <u>Planilha de Rastreabilidade de Alimentos Industrializados</u>. ATENÇÃO: NÃO GUARDAR EMBALAGENS VAZIAS DE ALIMENTOS. Cuidados no momento do porcionamento e distribuição: As (os) Cozinheiras (os) devem higienizar adequadamente as mãos (lavagem e desinfecção) e utilizar luvas novas descartáveis no momento do porcionamento destes alimentos. Sempre que trocar de atividade ou encostar a mão no lixo, repetir este procedimento novamente.
--	---	---

PLANILHA DE RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Data	Horário	Nome do Alimento/Produto	Marca ou Fabricante	Lote	Data de Fabricação (quando indicada na embalagem)	Data de Validade (conforme descrito na embalagem)	Cozinheira/Auxiliar de cozinha que porcionou o alimento

RT/Assessor: _____

Observação: Este quadro deve ser preenchido para os alimentos industrializados que são fornecidos aos alunos e que não é necessário coletar a amostra.

Anexo XVII: Declaração de compromisso

Empresa _____, com sede em _____, neste ato representada por _____ (nome por extenso), portador do documento de identidade nº _____ (órgão expedidor), vem, pelo presente, **DECLARAR** que caso seja vencedora do procedimento licitatório na modalidade pregão nº ____/SME/20____, que tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e de preparo e fornecimento de alimentação escolar à Prefeitura do Município de São Paulo, compromete-se a:

I) Atender às especificações técnicas previstas no **Anexo I (Especificações técnicas do objeto)**, do edital do pregão nº ____/SME/20____, durante a prestação dos serviços.

II) Assumir, através de seus Nutricionistas, a Responsabilidade Técnica pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas (pela empresa ou outros profissionais a ela subordinados) nas unidades educacionais em que prestar serviço.

III) Dar plena condição para que seus Nutricionistas atuem, dentro dos princípios éticos da profissão, como Responsáveis Técnicos (RT) pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas, e possam promover a qualidade dos serviços prestados.

Declaramos, também, que, caso venhamos a ser vencedores do certame, disporemos dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequado e necessário à prestação dos serviços licitados.

Declaramos, ainda, estar cientes de que caso não sejam verificadas as condições acima mencionadas, estaremos sujeitos às sanções administrativas previstas nas leis que regem o presente edital de Licitação.

Local e data

Nome, cargo e assinatura:



Anexo XVIII: Memorando de vistoria

Atesto, para os devidos fins, que a empresa _____, inscrita no CNPJ _____, por intermédio do representante legal _____, portador do RG n.º _____, vistoriou as instalações da cozinha e despensa da _____ (nome da unidade escolar), nesta data.

São Paulo, _____

(assinatura e identificação do diretor da unidade escolar)