CONTRATO nº 03/SME/CODAE/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 78/SME/2022

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: CONVIDA REFEIÇÕES LTDA - CNPJ nº 05.599.283/0001-53

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino – Diretoria Regional Penha – Lote 11 – DRE – PE.

VALOR MÉDIO MENSAL ESTIMADO: R$ 9.089.873,88 (nove milhões, oitenta e nove mil, oitocentos e setenta e três reais e oitenta e oito centavos).

VALOR MÉDIO ANUAL ESTIMADO: R$ 90.898.738,80 (noventa milhões, oitocentos e noventa e oito mil, setecentos e trinta e oito reais e oitenta centavos).

VALOR MÁXIMO MENSAL ESTIMADO: R$ 13.222.463,40 (treze milhões, duzentos e vinte e dois mil, quatrocentos e sessenta e três reais e quarenta centavos).

VALOR MÁXIMO ANUAL ESTIMADO: R$ 132.224.634,00 (cento e trinta e dois milhões, duzentos e vinte e quatro mil, seiscentos e trinta e seis quatro reais).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 16.24.12.306.6553.3.3.90.39.00.02.1.550.0299

Aos 14 (quatorze) dias do mês de fevereiro do ano dois mil e vinte e três, nesta Capital, a **Secretaria Municipal de Educação** da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, por meio da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, sediada na Rua Líbero Badaró, nº 425, Centro, São Paulo, SP, CEP: 01009-905, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, neste ato representada pela Coordenadora Geral em Substituição da CODAE, **Sra. Andrea Caetano de Araujo,** nos termos da competência delegada pela Portaria SME nº 5.318/2020, doravante designada simplesmente CONTRATANTE e do outro a Empresa **CONVIDA REFEIÇÕES LTDA,** com sede

na Avenida Jabaquara, nº 2.958, Mirandópolis, São Paulo - SP, CEP: 04046-500, Telefone (11) 5085-5000, e-mail: licitacoes@denadai.com.br, inscrita no CNPJ sob o n.º 05.599.283/0001-53, por seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo de Aguiar ,Gerente de Licitações e Contratos, portador do R.G nº [redacted].346.004-[redacted] e inscrito no CPF sob o n.º [redacted].136.418-[redacted] 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 de Homologação, publicado no DOC DE 30/12/2022 pág. 78 e da proposta comercial inserta em doc . SEI 076666938 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 2.699.605 (dois milhões seiscentos e noventa e nove mil

seiscentos e cinco) 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 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$ 132.224.634,00 (cento e trinta e dois milhões, duzentos e vinte e quatro mil, seiscentos e trinta e quatro reais), 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 doc. SEI 076684739, abaixo:

EMEF/ EMEBS/ EMEFM/EJA/CIEJA/EMEI/EMEI DO CEMEI/LANCHE EMERGENCIAL/KIT LANCHE PASSEIO					
Tipo de Alimentação	**Consumo Máximo mensal estimado (A)**	**Consumo Médio mensal estimado (B)**	**Valor Unitário**	**Valor Máximo Mensal Estimado**	**Valor Médio Mensal estimado(BxC)**
Refeição PORCIONAMENTO **EMEF/EMEFM/EMEBS/CIEJA** (sem sobremesa)	504.400	327.135	R$5,50	R$2.774.200,00	R$1.799.242,50
Refeição PORCIONAMENTO - **EJA** (sem sobremesa)	32.480	25.326	R$6,48	R$209.820,80	R$163.605,96
Sobremesa PORCIONAMENTO **EMEF/EJA/EMEFM/EMEBS/CIEJA**	536.880	341.616	R$2,07	R$1.111.341,60	R$707.145,12
Lanche (4 horas) PORCIONAMENTO **EMEF/EJA/EMEFM/EMEBS/CIEJA**	35.340	2.720	R$6,69	R$236.424,60	R$18.196,80
Lanche (5 horas) PORCIONAMENTO **EMEF/EJA/EMEFM/EMEBS/CIEJA**	504.400	325.500	R$6,10	R$3.076.840,00	R$1.985.550,00
Refeição PORCIONAMENTO **EMEI** + EMEI do CEMEI (sem sobremesa)	319.980	232.663	R$4,18	R$1.337.516,40	R$972.531,34
Sobremesa PORCIONAMENTO **EMEI** + EMEI do CEMEI	319.980	237.677	R$2,07	R$662.358,60	R$491.991,39
Lanche EMEI (4 horas) PORCIONAMENTO **EMEI** + EMEI do CEMEI	23.829	11.071	R$7,20	R$170.064,00	R$79.711,20
Lanche EMEI (6 horas) PORCIONAMENTO **EMEI** + EMEI do CEMEI	319.980	246.769	R$6,99	R$2.236.660,20	R$1.724.915,31
Lanche emergencial	3.526	3.526	R$5,00	R$17.630,00	R$17.630,00
Kit Lanche Passeio	11.779	11.779	R$7,50	R$88.342,50	R$88.342,50
Total 1	**2.612.365**	**1.765.782**		R$11.921.198,70	R$8.048.862,12
Tipo de Alimentação	**Consumo Máximomensal estimado (A)**	**Consumo Médio mensalestimado (B)**	**Valor Unitário**	**Valor Máximo MensalEstimado**	**Valor Médio Mensal estimado(BxC)**
Integral 0 a 1 mês (4 tipos de alimentação)	80	64	R$12,40	R$992,00	R$793,60
Integral 01 a 03 meses (4 tipos de alimentação)	1.020	816	R$11,30	R$11.526,00	R$9.220,80
Integral 04 a 05 meses (4 tipos de alimentação)	1.895	1.516	R$13,10	R$24.824,50	R$19.859,60
Integral 06 meses (5 tipos de alimentação)	1.895	1.516	R$14,20	R$26.909,00	R$21.527,20
Integral 07 a 11 meses (5 tipos de alimentação)	4.210	3.368	R$14,20	R$59.782,00	R$47.825,60
Integral 01 ano a 03 anos (5 tipos de alimentação)	50.500	40.400	R$14,10	R$712.050,00	R$569.640,00
Integral 04 a 06 anos (5 tipos de alimentação)	27.640	22.112	R$16,83	R$465.181,20	R$372.144,96
Parcial 0 a 1 mês (2 tipos de alimentação)	0	0	R$6,25	R$0,00	R$0,00
Parcial 01 a 03 meses (2 tipos de alimentação)	0	0	R$6,50	R$0,00	R$0,00
Parcial 04 a 05 meses (2 tipos de alimentação)	0	0	R$6,75	R$0,00	R$0,00
Parcial 06 meses (3 tipos de alimentação)	0	0	R$9,10	R$0,00	R$0,00
Parcial 07 a 11 meses (3 tipos de alimentação)	0	0	R$9,03	R$0,00	R$0,00
Parcial 01 ano a 03 anos (3 tipos de alimentação)	0	0	R$8,96	R$0,00	R$0,00
Parcial 04 a 06 anos (2 tipos de alimentação)	0	0	R$7,37	R$0,00	R$0,00
Total 2	87.240	69.792		R$1.301.264,70	R$1.041.011,76
TOTAL GERAL					
Valor Máximo mensal estimado = (Soma do Total 1 + Total 2) =				**R$13.222.463,40**	
Valor Médio mensal estimado = (Soma do Total 1 + Total 2) =				**R$9.089.873,88**	

3.2. Os recursos necessários para fazer frente às despesas deste contrato onerarão a **dotação nº** 16. 24.12.306.6.553.3.3.90.39.00.02 do orçamento vigente e dotação própria nos próximos exercícios financeiros, se for o caso, suportados pelas **Notas de Empenho nº** 8119/2023

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) Inspecionar, 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 inconteste 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.

7.2.9. Disponibilizar, para a execução do contrato, o mínimo de 2% (dois por cento) das vagas de trabalho para pessoas em situação de rua, conforme estabelecido no artigo 1º, § 1º, do Decreto Municipal 59.252/2020.

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 encaminhado-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 competirão 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 processo licitatório;

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 substitui-la.

CLÁUSULA DÉCIMA DAS PENALIDADES

10.1. A aplicação de penalidades se dará conforme previsto no Capitulo IV, da Lei Federal n° 8.666/93 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e outras que vierem a substituí-las, bem como na Legislação Municipal aplicável, em especial o Decreto nº 44.279/03, 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 clausulas 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 ou faturamento estimado da CONTRATADA relacionado ao presente ajuste, ao longo de todo o período em que persistir o inadimplemento contratual, podendo o cálculo ser realizado pro rata die, em casos de inadimplemento por período inferior a um mês.

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) 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 mantiver 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: b) 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 ordenhado;

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 solicitação 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 logistico 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 adaptar o "Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar" e/ou o "Receituário Padrão", revisados e autorizados pela CONTRATANTE, no prazo determinado;

10.8.7. 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 prejuizos 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 n° 8.666/93.

11.2 Os prazos de inicio 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 prejuizos 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 13 e 3.5 do Item II do Anexo I 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.

15 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 Edital do Pregão nº 78/SME/2022 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.

16 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.

ANDREA CAETANO DE ARAUJO
COORDENADORA GERAL EM SUBSTITUIÇÃO DA CODAE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR
CONVIDA REFEIÇÕES LTDA

TESTEMUNHAS:

Nome: Francisco Martorelli Neto
R.G.: [redacted] 632 513 - [redacted]

Nome: MAURICIO BEVILACQUA SANTOS ROSA
R.G.: [redacted] 115.370 - [redacted]

PUBLICADO D.O.C. 05/06/2023

1° TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO nº 03/SME/CODAE/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 78/SME/2022 - **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº** 6016.2021/0084953-1

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

CONTRATADA: CONVIDA REFEIÇÕES LTDA

CNPJ nº 05.599.283/0001-53

OBJETO DO CONTRATO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino – Diretoria Regional Penha – Lote 11 – DRE – PE.

OBJETO DO ADITAMENTO: modificação unilateral do contrato, visando retificar a redação de determinados itens que constaram nos Anexos do Edital de Pregão Eletrônico n° 35/SME/2022 para melhor adequação à Resolução FNDE nº 06/2020.

Despacho autorizatório publicado no DOC de: 25/01/2023, pág. 70.

Aos 26 (VINTE E SEIS) dias do mês de maio do ano dois mil e vinte e três , nesta Capital, na Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura do Município de São Paulo - SME, sediada na Rua Borges Lagoa, 1.230, Vila Clementino, São Paulo, SP, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, neste ato representada pela Coordenadora Geral da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, **Sra. Maria de Fatima de Brum Cavalheiro**, nos termos da competência delegada pela Portaria SME nº 5.318/2020, doravante designada simplesmente CONTRATANTE e do outro a Empresa Empresa **CONVIDA REFEIÇÕES LTDA,** com sede na Avenida Jabaquara, nº 2.958, Mirandópolis, São Paulo - SP, CEP: 04046-500, Telefone (11) 5085-5000, e-mail: licitacoes@denadai.com.br, inscrita no CNPJ sob o n.º 05.599.283/0001-53, por seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo de Aguiar ,Gerente de Licitações e

EM BRANCO

Contratos, portador do R.G nº[redacted].346.004-[redacted] e inscrito no CPF sob o n.º[redacted].136.418-[redacted], consoante às cláusulas e condições constantes do Edital de Pregão Eletrônico nº 78/SME/2022, resolvem, de comum acordo, firmar aditamento ao Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, para constar o que segue:

CLAÚSULA PRIMEIRA

1.1 O presente Termo de Aditamento tem como objeto a modificação unilateral do contrato, visando retificar a redação para melhor adequação à Resolução FNDE nº 06/2020 de determinados itens que constaram nos seguintes Anexos do Edital de Pregão Eletrônico n° 78/SME/2022:

Anexo I – Especificações do objeto – Termo de Referência

Anexo III - Minuta de contrato

Anexo VI - "Ficha de identificação dos produtos" (FIP)

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

Anexo X - Padrão de qualidade dos alimentos

Anexo XI – Plano Alimentar

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 Fica alterada a redação no:

Anexo I: Especificações do objeto - Termo de Referência

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:

Onde se lê:

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

EM BRANCO

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 na **Seção H (Padrão de qualidade dos alimentos)**, a CONTRATADA será convocada a apresentar amostras dos produtos para análise técnica e/ ou sensorial.

Passa a constar:

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 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 e suco de frutas (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,

EM BRANCO

modo de preparo, conservação, informações do fabricante, carimbo do SIF, SISBI ou SISP, 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.

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

Onde se lê:

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 da 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.

Passa a constar:

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*

Termo de Aditamento 1º TA - TC 03/SME/2023 (084388065) SEI 6016.2023/0000620-1 / pg. 35

EM BRANCO

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 da CONTRATANTE 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.

Onde se lê:

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.

Passa a constar:

EM BRANCO

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 da CONTRATANTE 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.*

Onde se lê:	**Deve constar:**
1.22 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.	1.21.1 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 CRN3.	1.22 Serviços de supervisão técnica, realizados por nutricionistas com registro no CRN3.
1.24 Serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em	1.23 Serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em

EM BRANCO

adequada condição de saúde.	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.	1.24 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
Incluir	1.24.1 A Contratada deverá executar as manutenções de equipamentos, reparos e adequações na cozinha/despensa/lactário e reparos de mobiliários em horários pré-determinados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.
Incluir	1.24.2 Prestadores de serviço que precisarem entrar na cozinha para realizar manutenções de equipamentos e reparos e adequações na cozinha/despensa/lactário e mobiliários, deverão estar identificados e devidamente paramentados com avental e touca para proteger os cabelos. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de saúde específicos (ex. máscaras faciais). A execução de suas atividades

EM BRANCO

	deve ser realizada de forma a não colocar em risco a sanidade do local.
1.26 Disponibilizar e manter quadro de pessoal em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:	1.25 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.	1.25.1 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.	1.25.1.1 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 minimo, 2 (duas) visitas semanais por unidade educacional.	1.26 Nutricionistas, com registro no CRN 3, em quantidade suficiente para assegurar, no minimo, 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	1.26.1 A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser

EM BRANCO

providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n°8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005, alterada pela Resoluções CFN nº 544/2014 e 652/2020, e atualizações, se houver.	providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n°8.666/93 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:

Onde se lê:

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).

Passa a constar:

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. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de

EM BRANCO

saúde específicos (ex. máscaras faciais). A execução de suas atividades deve ser realizada de forma a não colocar em risco a sanidade do local.

f) No que diz respeito aos Manuais:

Onde se lê:

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:

Passa a constar:

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

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

Onde se lê:

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.

Passa a constar:

3.7.2. O RT deverá dirigir-se ao diretor ou responsável pela unidade educacional para apresentar o relatório de sua visita técnica, contendo as providências tomadas quanto às ocorrências encontradas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos. Deverá, ainda, tomar ciência das solicitações da própria unidade educacional, registrando em livro próprio da unidade.

III. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO CONTRATADO

2.2. EMEF, EMEFM, EMEBS e CIEJA:

Onde se lê:

EM BRANCO

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.

Passa a constar:

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

Onde se lê:

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".

Passa a constar:

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*

EM BRANCO

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" ou outro documento oficial, 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".

Anexo XI (Plano alimentar)

Onde se lê:

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	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

Passa a constar:

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

EM BRANCO

Centros de Educação Infantil (CEI), CEI do CEMEI e seus programas	Parcial (0 A 3 ANOS e 11 MESES) - alunos matriculados nos agrupamentos Berçários I e II, Mini grupo I e II e Mini Grupo multietário)	Matutino: Desjejum + Colação + Almoço Vespertino: Almoço + Lanche + Refeição da tarde	03 tipos [1, 2]
	Parcial (4 A 6 ANOS - alunos matriculados no agrupamento Infantil)	Matutino: Desjejum + Almoço Vespertino: Almoço + Lanche 2 [5] Ou Lanche 2* + Refeição da tarde 2 [5]	02 tipos

Onde se lê:

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.

Passa a constar:

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 (a data do passeio não é contabilizada), por meio de formulário específico ou outro meio informatizado a ser implementado pela CONTRATANTE..*

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

Onde se lê:

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:

EM BRANCO

Passa a constar:

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

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 Fica alterada a redação no:

Anexo III: Minuta de contrato

MODELO DE NOTIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO E REPARO

Mês de referência:_____Lote: _____

Adequação e Recuperação de Cozinha, Despensa e Lactário

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	Empresa

EM BRANCO

utensílios.	
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 funcionante	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
Providenciara 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 e 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

EM BRANCO

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 qualqueroutra 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 contato nos guichês.	SME
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

Passa a constar:

CLÁUSULA QUARTA – DAS PENALIDADES:

Adequação e Recuperação de Cozinha, Despensa e Lactário

PROVIDÊNCIAS NA COZINHA, LACTÁRIO E/OU DESPENSA:	RESPONSÁVEL
Colocar fechadura de segurança na porta da despensa	Empresa
Colocar rodapés vedantes nas portas	Empresa

EM BRANCO

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, tomadas e interruptores	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 funcionante	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

EM BRANCO

Providenciara instalação e manutenção de protetores nas liminárias 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 e protetores de luminárias	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 contato nos guichês.	SME
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

EM BRANCO

CLÁUSULA QUARTA

4.1 Fica alterada a redação no:

Anexo VI - "Ficha de identificação dos produtos" (FIP):

Onde se lê:

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 conformedispõe a RDC nº 26 de 02/07/1 Anvisa: O produto contém glúten? ( ) Não ( ) Sim O produto contém lactose? ( ) Não ( ) Sim. Indicar conforme a RDC nº 136, de 08/02/17Anvisa:
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:

EM BRANCO

Nome: Habilitação profissional: Nº do registro no órgão de habilitação profissional: **Assinatura:** Data:

Passa a constar:

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 02/07/17 - 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 secundária**
Condições de conservação do produto na unidade educacional: **( ) temperatura ambiente ( ) resfriado ( ) congelado**
IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTA FICHA:

EM BRANCO

Nome: Habilitação profissional: Nº do registro no órgão de habilitação profissional: Assinatura: Data:

CLÁUSULA QUINTA

5.1 Fica alterada a redação no:

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

- Desconformidade sujeita à prazo de adequação mediante Notificação para Reposição de Utensílios, Equipamentos/Mobiliários e Notificação de

Onde se lê:

5. troca de luminárias, tomadas, lâmpadas e interruptores da cozinha/despensa/lactário;

Passa a constar:

5. troca de tomadas e interruptores da cozinha/despensa/lactário;

CLÁUSULA SEXTA

6.1 Fica alterada a redação no:

Anexo X: Padrão de qualidade dos alimentos

C) PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Onde se lê:

Legenda:	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto deve conter.

EM BRANCO

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.

Passa a constar:

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.

EM BRANCO

Nota: *Para a homologação de todos os produtos de origem animal e sucos de frutas é obrigatória a apresentação do "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.*

Onde se lê:

AÇÚCAR REFINADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

AÇÚCAR REFINADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

ARROZ PARBOILIZADO – INTEGRAL LONGO FINO - TIPO 1

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

EM BRANCO

Passa a constar:

ARROZ PARBOILIZADO – INTEGRAL LONGO FINO - TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

ARROZ PARBOILIZADO – POLIDO LONGO FINO - TIPO 1

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

Passa a constar:

ARROZ PARBOILIZADO – POLIDO LONGO FINO - TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1

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

Passa a constar:

ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

EM BRANCO

Onde se lê:

AVEIA EM FLOCOS FINOS

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

Passa a constar:

AVEIA EM FLOCOS FINOS

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

BISCOITO DOCE TIPO MARIA

COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amidos e/ou féculas, sal refinado, gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: - Gorduras Trans: isenta - Gorduras Saturadas: ≤ 5 g / 100 g - Sódio: < 400 mg / 100 g - Açúcares: máximo de 25,6 g / 100 g

Passa a constar:

BISCOITO DOCE TIPO MARIA

COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amidos e/ou féculas, sal refinado,

EM BRANCO

	gordura vegetal (isenta de gorduras trans). O produto poderá conter: · Gorduras Trans: isenta · Gorduras Saturadas: ≤ 5 g / 100 g · Sódio: < 400 mg / 100 g

Onde se lê:

BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter: • 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:** **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 **Fubá ou Milho:** fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho **Mesclado de Chocolate com Baunilha**: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma de baunilha
	ISENTO: leite e/ou soro de leite, edulcorantes e corantes artificiais
	OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes

EM BRANCO

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

Passa a constar:

BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter: • Gorduras saturadas: máximo de 2 g por porção • Sódio: ≤ 290 mg / 100 g **Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:** **Abacaxi:** abacaxi e/ou suco de abacaxi e/ou polpa de abacaxi e aroma de abacaxi, sendo este último opcional **Banana:** banana e/ou purê de banana e aroma de banana, sendo este último opcional **Cenoura:** cenoura e/ou polpa de cenoura e/ou suco de cenoura e/ou cenoura em pó e aroma de cenoura, sendo este último opcional **Chocolate:** chocolate ou cacau em pó **Coco:** coco ralado desidratado e/ou leite de coco e aroma de coco, sendo este último opcional

EM BRANCO

	Fubá ou Milho: fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho **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 **Mesclado de Chocolate com Baunilha:** a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma de baunilha **Nota:** Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória
	ISENTO: leite e/ou soro de leite e corantes artificiais
	OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
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 40 g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5% informado na FIP
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

EM BRANCO

Onde se lê:

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: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

EM BRANCO

	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

Passa a constar:

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 2 g por porção • Sódio: ≤ 290 mg / 100 g • Fibra alimentar: ≥ 6 g em 100 g **Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:** **Abacaxi:** abacaxi e/ou suco de abacaxi e/ou polpa de abacaxi e aroma de abacaxi, sendo este último opcional **Banana:** banana e/ou purê de banana e aroma de banana, sendo este último opcional

EM BRANCO

	Cenoura: cenoura e/ou polpa de cenoura e/ou suco de cenoura e/ou cenoura em pó e aroma de cenoura, sendo este último opcional **Chocolate**: chocolate ou cacau em pó **Coco:** coco ralado desidratado e/ou leite de coco e aroma de coco, sendo este último opcional **Fubá ou Milho:** fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho **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 **Mesclado de Chocolate com Baunilha**: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma de baunilha **Nota:** Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória
	ISENTO: leite e/ou soro de leite e corantes artificiais
	OPCIONAL:1) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
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 40 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,

EM BRANCO

	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

Onde se lê:

CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ OU GRANULADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ OU GRANULADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

CANJICA (BRANCA), MILHO DE

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

CANJICA (BRANCA), MILHO DE

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

EM BRANCO

Onde se lê:

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)

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

Passa a constar:

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)

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.

Onde se lê:

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS CORTE PERNIL

INSTRUÇÃO PARA	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

EM BRANCO

HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou "Relatório de Solicitação de Registro de Produto" obtido via internet impresso na íntegra (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP Apresentação de Termo de responsabilidade pelo qual a CONTRATADA se responsabiliza pela adequação do produto em relação à sua qualidade e à composição obrigatória, no que tange a conter teor máximo de 5% de gordura. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.

Passa a constar:

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS CORTE PERNIL

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 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.

Onde se lê:

DOCE EM MASSA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE GOIABA

PESO	30 gramas, sendo tolerada uma variação no peso líquido, inferior ou superior, de até 10%

EM BRANCO

Passa a constar:

DOCE EM MASSA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE GOIABA

PESO	20 a 30 gramas, sendo tolerada uma variação no peso líquido, inferior ou superior, de até 10%

Onde se lê:

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 PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise

EM BRANCO

	técnica e avaliação sensorial

Passa a constar:

DOCE EM MASSA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES	
COMPOSIÇÃO	**OBRIGATÓRIA:** Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de banana **OPCIONAL:** Água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais **ISENTA:** Açúcares, aromas, corantes, leite, soro de leite, gordura vegetal e cereais fontes de glúten. Não deverá ser envolto em açúcar **Nota:** Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória.
INSTRUÇÃO	**Doce em Massa:** Homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte
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 g, 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 PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial

EM BRANCO

Onde se lê:

ERVILHA

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

ERVILHA

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP), constando modo de preparo culinário (com a diluição recomendada e o tempo de cozimento) para o preparo de molho de tomate para macarronada. Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

Passa a constar:

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP), constando modo de preparo culinário (com a diluição recomendada e o tempo de cozimento) para o preparo de molho de tomate para macarronada.

Onde se lê:

FARINHA DE MANDIOCA SECA FINA - TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

EM BRANCO

Passa a constar:

FARINHA DE MANDIOCA SECA FINA - TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

FARINHA DE MILHO FLOCADA PRÉ-COZIDA

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

FARINHA DE MILHO FLOCADA PRÉ-COZIDA

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO – TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO – TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

FEIJÃO COMUM TIPO 1 CARIOCA OU PRETO

BRANCO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	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

Passa a constar:

FEIJÃO COMUM TIPO 1 CARIOCA OU PRETO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) **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

Onde se lê:

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)

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

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)

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

EM BRANCO

Onde se lê:

FERMENTO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

FERMENTO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS

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

Passa a constar:

FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS

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 a 30 g

Onde se lê:

FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

EM BRANCO

FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

FÓRMULA INFANTIL EM PÓ

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

FÓRMULA INFANTIL EM PÓ

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, EM CUBOS OU EM ISCAS 1) COXA 2) SOBRECOXA 3) COXA E SOBRECOXA 4) PEITO

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 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

Passa a constar:

FRANGO CONGELADO EM PEDAÇOS, EM CUBOS OU EM ISCAS 1) COXA 2) SOBRECOXA 3) COXA E SOBRECOXA 4) PEITO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de "Comprovante de Avaliação de Rótulos" (acompanhado do modelo

EM BRANCO

	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.

Onde se lê:

FUBÁ DE MILHO "MIMOSO" ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

FUBÁ DE MILHO "MIMOSO" ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

GRÃO DE BICO – GRUPO MÉDIO

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Grãos in natura provenientes da espécie Cicer Arietinum, L., enquadrados no Grupo médio (segundo o padrão de mercado), ou seja, compostos de no mínimo 90% de grãos inferiores a 9 mm e não inferiores a 8 mm, formato natural e coloração castanho-clara, inteiros, maduros, limpos e secos
CLASSIFICAÇÃO	Grupo médio (ou acima do grupo médio, ou seja, graúdo ou graúdo especial)
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máxima13% em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

EM BRANCO

GRÃO DE BICO – GRUPO MÉDIO

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Grãos in natura provenientes da espécie Cicer Arietinum, L., 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
INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU POLPA DE FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	**Isento:** amidos e edulcorantes

Passa a constar:

IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU POLPA DE FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	**Isento:** edulcorantes

Onde se lê:

LEITE EM PÓ INTEGRAL

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 integra (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

Passa a constar:

LEITE EM PÓ INTEGRAL

EM BRANCO

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 dorótulo) ou do "Certificado de Registro de Produto" (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP

Onde se lê:

Lentilha

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

Passa a constar:

Lentilha

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

Passa a constar:

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS

EM BRANCO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

MACARRÃO INTEGRAL SEM OVOS - CURTO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

Passa a constar:

MACARRÃO INTEGRAL SEM OVOS - CURTO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS COM VEGETAIS

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

Passa a constar:

MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS COM VEGETAIS

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

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.

EM BRANCO

	OBRIGATÓRIA: O produto poderá conter na porção de 10 g: · Gorduras Trans: ≤ 0,2 g · Sódio: ≤ 5 mg OPCIONAL: aditivos permitidos pela legislação ISENTA: aromas, corantes 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)

Passa a constar:

MANTEIGA SEM SAL

COMPOSIÇÃO	Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme de leite, por meio de processo tecnológico adequado. A matéria gorda do produto deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. OBRIGATÓRIA: O produto poderá conter na porção de 10 g: · Gorduras Trans: ≤ 0,2 g · Sódio: ≤ 5 mg OPCIONAL: aditivos permitidos pela legislação ISENTA: aromas, corantes artificiais, cloreto de sódio e conservadores Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)

Onde se lê:

MILHO EM CONSERVA

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para avaliação técnica

Passa a constar:

MILHO EM CONSERVA

EM BRANCO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

MILHO PIPOCA – CLASSE AMARELA – TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Apresentação de Certificado de Classificação Vegetal (umidade máxima 13,5 % em peso) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

MILHO PIPOCA – CLASSE AMARELA – TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

EM BRANCO

OVO DE GALINHA

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

Passa a constar:

OVO DE GALINHA

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

Onde se lê:

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE; FILÉ DE SOLHA E POSTA DE CAÇÃO

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.

Passa a constar:

EM BRANCO

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE; FILÉ DE SOLHA E POSTA DE CAÇÃO

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 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.

Onde se lê:

SAL REFINADO DE MESA IODADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de embalagem do produto para análise técnica

Passa a constar:

SAL REFINADO DE MESA IODADO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP)

Onde se lê:

SUCO DE FRUTA

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,

EM BRANCO

	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.

Passa a constar:

SUCO DE FRUTA

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 **Opção 4:** caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável ou com lacre, com 1.000 (mililitro) litro **Opção 5**: Bag (pouch ou almofada) asséptica, em filme plástico de 3 a 5 camadas, preferencialmente transparente. O material deverá conferir resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com fechamento a vácuo, aprovada pra contato com alimentos

Onde se lê:

ALIMENTOS SEM GLÚTEN

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"

EM BRANCO

	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

Passa a constar:

ALIMENTOS SEM GLÚTEN

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) 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

Onde se lê:

ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE

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.

Passa a constar:

ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE

EM BRANCO

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) 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

Onde se lê:

ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

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 Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial

Passa a constar:

ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto

Onde se lê:

EM BRANCO

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA

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

Passa a constar:

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto

Onde se lê:

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA E AÇÚCAR

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

EM BRANCO

Passa a constar:

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA E AÇÚCAR

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto

Onde se lê:

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE FENILALANINA (ISENTOS DE GLÚTEN, MILHO, SOJA, DERIVADOS DE LEITE E OVOS)

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

Passa a constar:

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE FENILALANINA (ISENTOS DE GLÚTEN, MILHO, SOJA, DERIVADOS DE LEITE E OVOS)

INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO	Apresentação de Ficha de Identificação do Produto (FIP) Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e sensorial Produtos embalados individualmente: envio de 7 amostras do produto

EM BRANCO

CLÁUSULA SÉTIMA

7.1 Fica alterada a redação no:

Anexo XI: Plano Alimentar

PLANO ALIMENTAR: EMEI, EMEI DA CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

TIPO DE CARDÁPIO: REFEIÇÃO para EMEI, EMEI DA CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA e EJA

Diariamente: Prato Base + Prato Principal + Guarnição + Sobremesa

Onde se lê:

Tabela de Incidência e Porcionamento de Alimentos para a Refeição de EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA E EJA			
SOBREMESA			
Doce: Bolo de Aniversário sem açúcar *	Mensal (EMEI, EMEI da CEMEI)	60g	60g

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.

Passa a constar:

Tabela de Incidência e Porcionamento de Alimentos para a Refeição de EMEI, EMEI do CEMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CIEJA E EJA			
SOBREMESA			
Doce: Bolo de Aniversário (baixo açúcares) *	Mensal (EMEI, EMEI da CEMEI)	60g	60g

Notas: ** Bolo de Aniversário (baixo açúcares) – Composição básica da massa: Farinha de trigo e/ou Aveia + Fruta e/ou Legume (banana, maçã, cenoura etc) + óleo ou manteiga + ovo + uva passa + fermento + cacau e/ou chocolate em pó (opcional a depender da receita). Composição básica de cobertura: Leite e/ou leite*

EM BRANCO

em pó e/ou cacau e/ou chocolate em pó e/ou fruta e/ou geleia 100% fruta e/ou manteiga.

PLANO ALIMENTAR: CEI MUNICIPAL E CEI DO CEMEI

Onde se lê:

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)	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)
Almoço: Prato Base	-----	-----	-----
Arroz/ Arroz Parboilizado	4 vezes/semana	20g	45g

EM BRANCO

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	-----	25g

EM BRANCO

	vezes/semana		
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)	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)
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)		½ unidade	½ unidade

EM BRANCO

Fruta de corte (abacaxi, abacate mamão, melão, melancia, manga, etc) ou Salada de Frutas	5 vezes/semana	50g (sem casca)	50g (sem casca)

Passa a constar:

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	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		25g (sem casca)	25g (sem casca)
Colação: Fruta	-----		-----
Fruta inteira	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		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

SEM BRANCO

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

EM BRANCO

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	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)
Lanche: Bebida	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde: Bebida	----	----	------
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde: Sobremesa (Fruta)	---	----	------
Fruta inteira	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)

EM BRANCO

Onde se lê:

6 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)

Passa a constar:

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)

Onde se lê:

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	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	-----		-----

EM BRANCO

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)
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

EM BRANCO

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)	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)
Lanche: Bebida	-----	-----	-----

EM BRANCO

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 da 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)

Passa a constar:

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 7 a 11 meses			
Alimentos	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**

EM BRANCO

Preparações			
Desjejum: Bebida + Fruta	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Fruta inteira	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		25g (sem casca)	25g (sem casca)
Colação: Fruta	-----		-----
Fruta inteira	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		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		10g	20g

EM BRANCO

Grão de bico	1 vez/mês (intercalados)	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)	----	----	------

EM BRANCO

Fruta inteira	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)
Lanche: Bebida	-----	-----	-----
Fórmula Infantil 2º Semestre	5 vezes/semana	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante
Refeição da Tarde: Preparação diversa	----	----	------
Sopa[1]	2 vezes/semana	Per capita de cada item conforme nota da composição básica e receituário	Aprox.100g
Risoto[2]	1 vez/semana		Aprox.105g
Polenta[3]	2 vezes/mês		Aprox.85g
Escondidinho[4]	2 vezes/mês		Aprox.85g
Macarrão[5]	1 vez/semana		Aprox.125g
Refeição da Tarde: Sobremesa (Fruta)	----	----	------
Fruta inteira	5 vezes/semana	½ unidade	½ unidade
Fruta de corte ou Salada de Frutas		50g (sem casca)	50g (sem casca)

Onde se lê:

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 1 a 3 anos			
Alimentos	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**

EM BRANCO

Preparações			
Desjejum: Bebida			
Leite integral batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 40g (a depender da receita) Leite: Conforme instruções do fabricante	180 ml
Lanche: Bebida			
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: Sobremesa			
Doce: Bolo de Aniversário sem açúcar[6]	Mensal (em substituição à fruta)	40g	40g

Passa a constar:

Tabela de Incidência e Porcionamento dos Alimentos – 1 a 3 anos			
Alimentos / Preparações	**Incidência**	**Per Capita**	**Porcionamento**
Desjejum: Bebida			
Leite integral batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 40g (a depender da receita)	180 ml

EM BRANCO

Lanche: Bebida			
Leite integral batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 40g (a depender da receita)	180 ml
Refeição da Tarde: Sobremesa			
Doce: Bolo de Aniversário (sem adição de açúcares)[6]	Mensal (em substituição à fruta)	40g	40g

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

Onde se lê:

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	200 ml

EM BRANCO

		fabricante	
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	200 ml
Refeição da Tarde: Sobremesa			
Doce: Bolo de Aniversário sem açúcar[6]	Mensal (em substituição à fruta)	60g	60g

Notas:

[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

Passa a constar:

BRANCO

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	Leite: Conforme instruções do fabricante	200 ml
Leite Integral com café solúvel	1 vez/semana	Leite: Conforme instruções do fabricante	200 ml
Leite batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita)	200 ml
Lanche: Bebida			
Leite Integral com chocolate em pó	2 vezes/semana	Leite: Conforme instruções do fabricante	200 ml
Leite Integral com café solúvel	1 vez/semana	Leite: Conforme instruções do fabricante	200 ml
Leite batido com fruta	2 vezes/semana	Fruta: aproximadamente 50g (a depender da receita)	200 ml
Refeição da Tarde: Sobremesa			
Doce: Bolo de Aniversário (sem adição de açúcares)[6]	Mensal (em substituição à fruta)	60g	60g

Notas:

[6] Bolo de Aniversário (sem adição de açúcares) – Composição básica da massa: Farinha de trigo e/ou Aveia + Fruta e/ou Legume (banana, maçã, cenoura etc) + óleo ou manteiga + 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 e/ou manteiga

EM BRANCO

Onde se lê:

Considerações Gerais CEI e CEI do CEMEI:

1. Os per capitas são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento.

2. 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 rodizio.

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): agua 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 especificas, 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.

EM BRANCO

12. Pontualmente em datas festivas, a direção da Unidade Educacional poderá solicitar a troca da refeição por lanche, que será previamente autorizada pela CONTRATANTE.

Passa a constar:

Considerações Gerais CEI e CEI do CEMEI:

1. Os per capitas são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento.

2. 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): agua 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.

EM BRANCO

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.

13. Eventualmente, a sobremesa fruta poderá ser substituída por alguma preparação de sobremesa, conforme Receituário Padrão.

7. Classificação das Dietas Especiais:

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO C

(Requerem pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos)

Onde se lê:

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.

Passa a constar:

Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos.

Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc. Para estes casos, não incidirá percentual de acréscimo no pagamento da dieta.

CLÁUSULA OITAVA

8.1 Ficam ratificados, em todos os seus termos, as demais Cláusulas do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 e seus anexos, não conflitantes com o ora ajustado.

8.2 A Contratada, neste ato, apresentou a documentação de regularidade fiscal e trabalhista exigida no Edital.

EM BRANCO

E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, lavrou-se o presente Termo de Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor, que lido e achado conforme, vai rubricado e assinado pelas partes contratantes e por 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

MARIA DE FATIMA DE BRUM CAVALHEIRO
COORDENADORA GERAL DA CODAE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR
CONVIDA REFEIÇÕES LTDA

TESTEMUNHAS:

Nome: [redacted]
R.G.: [redacted].387.923-[redacted]

Nome: MAURICIO BEVILACQUA SANTOS ROSA
R.G. [redacted] 115.370-[redacted]

EM BRANCO

PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

PUBLICADO
D.O.C.
20 / 06 / 2023

Proc. nº 6016.2023/0000620-1

2º TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 03/SME/CODAE/2023

PROCESSO ELETRÔNICO SEI Nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRONICO Nº 78/SME/2022

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, por meio da SECRETARIAMUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ nº 05.599.283/0001-53

OBJETO: Contratação de empresa especializada pera prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino – Diretoria Regional Penha – Lote 11 – DRE – PE.

OBJETO DO ADITAMENTO: alteração subjetiva do contrato, tendo em vista a transformação da empresa CONVIDA REFEIÇÕES LTDA em VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.

Despacho Autorizatório publicado no DOC de: 16/06/2023 página 189.

Aos 16 (dezesseis) dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e três, nesta Capital, presentes a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** (a "SME"), situada na Rua Borges Lagoa, 1230 — Vila Clementino, nesta Capital, neste ato, representada pela Coordenadora da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, **Sra. Maria de Fatima de Brum Cavalheiro**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria nº 5.318/2020 a seguir designada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, a **Verde Mais Serviços de Alimentação Ltda.** com sede na Avenida Jabaquara, nº 2.958, Mirandópolis, São Paulo - SP, CEP: 04046-500, Telefone (11) 5085-5000, e-mail: licitacoes@denadal.com.br, inscrita no CNPJ sob o n.º 05.599.283/0001-53, por seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo de Aguiar ,Gerente de Licitações e Contratos, portador do R.G nº [redacted]346.004-[redacted] e

inscrito no CPF sob o n.º [redacted].136.418-[redacted] consoante às cláusulas e condições constantes do Edital de Pregão Eletrônico nº 78/SME/2022 e do Termo de Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, formalizam o TERMO DE ADITAMENTO, para constar o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 O presente Termo de Aditamento tem por objeto a alteração da razão social da empresa CONVIDA REFEIÇÕES LTDA para VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 A contrata, sob a nova razão social "VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA", continuará submetida a todos os direitos e obrigações previsto no Termo de Contrato nº 03/SME/CODAE/2023.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Termo de Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, não conflitantes com o ora ajustado.

E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, lavrou-se o presente Termo de Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor, que lido e achado conforme, vai rubricado e assinado pelas partes contratantes e por 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

MARIA DE FATIMA DE BRUM CAVALHEIRO
COORDENADORA GERAL DA CODAE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR
VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

Testemunhas

Nome: Daniela G. C. Bertanha
R.G.: [redacted] 943.084-[redacted]

Nome: Mauricio Bevilacqua Santos
R.G.: [redacted] 115.370-[redacted]

PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Proc. nº 6016.2023/0000620-1

PUBLICADO
D.O.C.
16/02/24

3º TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO nº 03/SME/CODAE/2023 PROCESSO ELETRÔNICO SEI nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRÔNICO nº 78/SME/2022 - Processo nº 6016.2021/0084953-1

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ: 05.599.283/0001-53

OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicas 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, da Diretoria Regional Penha (DRE – PE) - Lote 11.

OBJETO DO ADITAMENTO: Prorrogação da vigência contratual do TC n° 03/SME/CODAE/2023 (Lote 11 - DRE PE) por mais por 12 (doze) meses a partir de 23/02/2024 (inclusive), com cláusula resolutiva e inclusão da Escola Professora Adalgisa Moreira Pires, localizada à Rua Marciano Capella, 257, Vila Ré - São Paulo - SP, CEP: 03669-030, e, a escola Professor Laerte Panighel, localizada à Planalto de Araxá, 60, Jardim Gonzaga, - São Paulo - SP, CEP: 03756-020, Diretoria Regional de Educação Penha, da Secretaria Municipal de Educação, em consonância com as Diretrizes estabelecidas por SME.

Valor Total do Aditamento com as Inclusões das Escolas: Valor Médio - **R$ 2.612.200,00**
Valor Máximo - R$ 3.072.512,00

VALOR TOTAL MÉDIO MENSAL ATUALIZADO: R$ 9.652.048,75

VALOR TOTAL MÉDIO ANUAL ATUALIZADO: R$ 96.520.487,50

VALOR TOTAL MÁXIMO MENSAL ATUALIZADO: R$ 13.967.291,57

VALOR TOTAL MÁXIMO ATUALIZADO: R$ 139.672.915,70

VIGÊNCIA ATUALIZADA: 23/02/2023 a 22/02/2025

Ao 15º (décimo quinto) dia do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte e quatro, nesta Capital, presentes a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, pela SECRETARIA MUNICIPAL

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR[redacted]136416[redacted]
2024.02.15 13:59:16 -03'00'

DE EDUCAÇÃO, sediada na Rua Líbero Badaró, nº 425, Centro, São Paulo, SP, CEP: 01009-905, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, representada neste ato pelo Coordenador Geral da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, **Srº Leonardo Spicacci Campos**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria nº 5.318/2020 e disposições contidas na Portaria SME nº 1.641 de 17 de fevereiro de 2023 a seguir designada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa Verde Mais Serviços de Alimentação Ltda, com sede na Avenida Jabaquara, nº 2.958, Mirandópolis, São Paulo - SP, CEP: 04046-500, Telefone (11) 5085-5000, e-mail: licitacoes@denadai.com.br, inscrita no CNPJ sob o n.º 05.599.283/0001-53, por seu representante legal, **Srº Eduardo Camilo de Aguiar**, Gerente de Licitações e Contratos, portador do R.G nº [redacted].346.004-[redacted] e inscrito no CPF sob o n.º [redacted].136.418-[redacted], doravante simplesmente designada CONTRATADA resolvem, de comum acordo, firmar aditamento ao Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 para constar o que segue.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 O presente Termo de Aditamento tem por objeto a prorrogação da vigência contratual do TC nº 03/SME/CODAE/2023 (Lote 11 – DRE PE) por mais por 12 (doze) meses a partir de **23/02/2024** (inclusive), com cláusula resolutiva e inclusão da Escola Professora Adalgisa Moreira Pires, localizada à Rua Marciano Capella, 257, Vila Ré - São Paulo - SP, CEP: 03669-030, e, a escola Professor Laerte Panighel, localizada à Planalto de Araxá, 60, Jardim Gonzaga, - São Paulo - SP, CEP: 03756-020, vinculado à Diretoria Regional de Educação Penha, da Secretaria Municipal de Educação, em consonância com as Diretrizes estabelecidas por SME.

1.2 A CONTRATANTE poderá rescindir o CONTRATO firmado, a qualquer tempo, sem que implique ônus à Administração Pública, na hipótese de alteração do modelo de gestão da alimentação e novas readequações técnico-operacionais que inviabilizem sua manutenção e culminem na abertura do novo procedimento licitatório, ou ainda diante de nova contratação para os mesmos serviços/modelo de gestão.

1.3 Na hipótese de rescisão do ajuste, a Contratante se compromete a realizar a comunicação prévia à CONTRATADA, a com até 30 (trinta) dias de antecedência.

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR:[redacted]13 6418[redacted]
2024.02.15 13:59:28 -03'00'

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1. O contrato passará a vigorar pelo valor médio mensal de R$ 9.652.048,75 (nove milhões, seiscentos e cinquenta e dois mil, quarenta e oito reais e setenta e cinco centavos), perfazendo total médio anual de R$ 96.520.487,50 (noventa e seis milhões, quinhentos e vinte mil, quatrocentos e oitenta e sete reais e cinquenta centavos);

2.2. O valor máximo mensal de R$ 13.967.291,57 (treze milhões, novecentos e sessenta e sete mil duzentos e noventa e um reais e cinquenta e sete centavos), perfazendo o valor máximo anual R$ 139.672.915,70 (cento e trinta e nove milhões, seiscentos e setenta e dois mil novecentos e quinze reais e setenta centavos);

2.3 O presente aditamento onerará a dotação orçamentária 16.24.12.306.3016.6.553.33903900.00.1.500.9001.0 do presente exercício financeiro, conforme demonstram as Notas de Empenho nº 22.020/2024, 22.023/2024 e 22.027/2024.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. Os fiscais e suplentes deste contrato indicados pela autoridade competente no Despacho Autorizatório, publicado no DOC de 14/02/2024.

CLÁUSULA QUARTA

4.1 Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Contrato 03/SME/CODAE/2023, não conflitantes com o ora ajustado.

4.2 A Contratada, neste ato, apresentou a documentação de regularidade fiscal exigida, conforme Edital de Licitação.

CLÁUSULA QUINTA

5.1 O reforço da garantia contratual deverá ser apresentado 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 no Edital e no Contrato.

E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, lavrou-se o presente Termo de

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR:[redacted]
2024.02.15 13:59:42 -03'00'

Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor, que lido e achado conforme, vai rubricado e assinado pelas partes contratantes e por 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

Leonardo Campos

LEONARDO SPICACCI CAMPOS
COORDENADOR GERAL DA CODAE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR[redacted]136418[redacted]
2024.02.15 13:59:57 -03'00'

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR
VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

TESTEMUNHAS:

Maria Lúcia Ferranda
RF: 728.947.2
SME/CODAE

Nome: Maria Ferranda

R.G.: [redacted].389.145 - [redacted]

Nome: Joviane A. S. Ostardi

R.G.: [redacted]713.525-[redacted]

Termo aditivo 3º TC 03/SME/CODAE/2023 Prorrogação e Aditamento (098244240) SEI 6016.2023/0000620-1 / pg. 186

Atos do Executivo nº 770514
Disponibilização: 20/02/2024
Publicação: 20/02/2024

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Controle de Regularidade Fiscal e Trabalhista

Rua Libero Badaró, 425, 26º Andar - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01009-905
Telefone: (11) 3111-8679

APOSTILAMENTO DO 3º TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 03/SME/CODAE/2023

PROCESSO ELETRÔNICO SEI Nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRONICO nº 78/SME/2022 - Processo nº 6016.2021/0084953-1

CONTRATANTE*:* PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, por meio da SECRETARIAMUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ nº 05.599.283/0001-53

OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar da Diretoria Regional de Educação de Penha - DRE PE - Lote 11

OBJETO DO APOSTILAMENTO: Reajuste contratual concedido a partir de 10/10/2023; (relativo à data da abertura da sessão pública), com percentual de 3,35 % equivalente ao IPC – FIPE (Índice de Preços Ao Consumidor - Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas); fazer constar no Termo de Aditamento nº 03 a porcentagem de aumento contratual.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. O presente Apostilamento tem por objetivo reajustar o valor médio mensal e anual, assim como valor máximo mensal e anual, todos do preâmbulo do Termo de Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, da prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar na Diretoria Regional de Educação Penha - DRE PE - Lote 11, para fazer constar por 12 meses o acréscimo de 3,35% nos valores aplicados com base no índice IPC – FIPE (Índice de Preços Ao Consumidor - Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas), a partir do dia 10/10/2023 (relativo à Ata de Realização do Pregão Eletrônico), conforme disposto no item 16.4 do Edital de Pregão Eletrônico n° 78/SME/2022 e Cláusula Quarta do Termo de Contrato n° 03/SME/CODAE/2023 e cálculos apresentados pela área contábil em doc. 097677438:

1.2. Os valores foram reajustados conforme cálculos apresentados pela Divisão de Finanças, detalhados na tabela a seguir:

Valor Médio Mensal Reajustado	R$ 9.652.048,75
Valor Médio Anual Reajustado	R$ 96.520.487,50
Valor Máximo Mensal Reajustado	R$ 13.967.291,57
Valor Máximo Anual Reajustado	R$ 139.672.915,70

Valor Reajuste Anual: 3,35%	R$ 300.954,87
Valor Total do Reajuste Retroativo Outubro/2023 à Fevereiro/2024	R$ 1.344.265,09

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 Constar no Preâmbulo e no Item 1.1 do 3º Termo de Aditamento a Porcentagem de 6,1846278 % de aumento referente à inclusões de Unidades Escolares no Termo de Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 Ratificam-se todas as demais condições anteriormente acordadas no Termo de Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 - Diretoria Regional de Educação de São Miguel Paulista - DRE MP - Lote 10 e seus Aditivos, permanecendo válidas e inalteradas as não expressamente modificadas por este Instrumento.

LEONARDO SPICACCI CAMPOS
COORDENADOR GERAL DA CODAE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Leonardo Spicacci Campos
Coordenador(a) Geral
Em 19/02/2024, às 14:41.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://processos.prefeitura.sp.gov.br, informando o código verificador **098335699** e o código CRC **4EE07E10**.

Referência: Processo nº 6016.2023/0000620-1 SEI nº 098335699

Atos do Executivo nº 799078
Disponibilização: 11/03/2024
Publicação: 11/03/2024

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Divisão de Gestão e Contratos da Alimentação Escolar

R. Líbero Badaró, 425, 26º Andar - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01009-000
Telefone: (11) 3111-8614

RETIFICAÇÃO DO 1º APOSTILAMENTO DO 3º TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 03/SME/CODAE/2023

PROCESSO ELETRÔNICO SEI Nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRONICO nº 78/SME/2022 - Processo nº 6016.2021/0084953-1

CONTRATANTE*:* PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, por meio da SECRETARIAMUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ nº 05.599.283/0001-53

OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar da Diretoria Regional de Educação Penha - DRE PE - Lote 11

OBJETO DO APOSTILAMENTO: Retificação da Cláusula Terceira do 1º Apostilamento do 3º Termo de Aditamento do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023

A Cláusula Terceira passa a vigorar conforme segue:

3.1 Ratificam-se todas as demais condições anteriormente acordadas no Termo de Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 - Diretoria Regional de Educação Penha - DRE PE - Lote 11 e seus Aditivos, permanecendo válidas e inalteradas as não expressamente modificadas por este Instrumento.

LEONARDO SPICACCI CAMPOS
COORDENADOR GERAL DA CODAE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Leonardo Spicacci Campos
Coordenador(a) Geral
Em 08/03/2024, às 19:19.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://processos.prefeitura.sp.gov.br, informando o código verificador **099345853** e o código CRC **5F7FE00B**.

CIDADE DE SÃO PAULO
EDUCAÇÃO

4º TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 03/SME/CODAE/20223

PROCESSO ELETRÔNICO SEI Nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRONICO nº 78/SME/2022

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

CONTRATADA: VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ: 05.599.283/0001-53

OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, nas unidades educacionais da DRE Penha (lote 11).

OBJETO DO ADITAMENTO: Inclusão de 2 (duas) unidades educacionais: EMEF Professora Wanny Salgado Rocha e EMEF 19 de Novembro, jurisdicionadas na DRE Penha, no Programa Escola Aberta.

VALOR MÉDIO MENSAL DO ADITAMENTO: R$ 54.379,60 (cinquenta e quatro mil, trezentos e setenta e nove reais e sessenta centavos)

VALOR MÁXIMO MENSAL DO ADITAMENTO: R$ 63.976,00 (sessenta e três mil, novecentos e setenta e seis reais)

PORCENTUAL MÉDIO - ACRÉSCIMO DO ADITAMENTO: 0,56%

PORCENTUAL MÉDIO - ACRÉSCIMO TOTAL DO CONTRATO: 3,40%

VALOR MÉDIO MENSAL ATUALIZADO: R$ 9.706.428,35 (nove milhões, setecentos e seis mil, quatrocentos e vinte e oito reais e trinta e cinco centavos)

VALOR MÉDIO ANUAL ATUALIZADO: R$ 97.064.283,50 (noventa e sete milhões, sessenta e quatro mil, duzentos e oitenta e três reais e cinquenta centavos)

VALOR MÁXIMO MENSAL ATUALIZADO: R$ 14.031.267,57 (quatorze milhões, trinta e um mil, duzentos e sessenta e sete reais e cinquenta e sete centavos)

VALOR MÁXIMO ANUAL ATUALIZADO: R$ 140.312.675,70 (cento e quarenta milhões, trezentos e doze mil, seiscentos e setenta e cinco reais e setenta centavos)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00.00.1.500.9001-0

NOTA DE EMPENHO nº 113. 925/2024

Aos 11 (Onze) dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e quatro, nesta Capital, a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, pela, sediada na Rua Borges Lagoa, 1.230, Vila Clementino, São Paulo/SP, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, representada neste ato pelo Coordenador Geral da Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE, Sr. Leonardo Spicacci Campos, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria nº 5.318/2020 e disposições posteriores, designada simplesmente

CIDADE DE SÃO PAULO
Educação

CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa, Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA, com sede na Avenida Jabaquara, 2.958, Mirandópolis – São Paulo/SP, CEP: 04046-500 - Fone: (11) 585-5000, e-mail: licitacoes@denadai.com.br, inscrita no CNPJ nº 05.599.283/0001-53, por seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo de Aguiar, doravante designada CONTRATADA resolvem, de comum acordo, firmar aditamento ao Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, para constar o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 O presente Termo de Aditamento tem por objeto a inclusão de 2 (duas) unidades educacionais: EMEF Professora Wanny Salgado Rocha e EMEF 19 de Novembro, jurisdicionadas na DRE Penha, no Programa Escola Aberta, cujo objetivo é manter unidades educacionais abertas aos finais de semana com atividades de cultura, esportes e lazer, atendendo em período integral aos sábados e em período parcial aos domingos.

1.1.1. O percentual de aumento do aditamento é de 0,56% no Contrato, perfazendo o total porcentual de acréscimo contratual de 3,40%.

1.1.2. A prestação do serviço nas unidades educacionais incluídas no Programa Escola Aberta terá início no dia 28/09/2024 (inclusive).

CLÁUSULA SEGUNDA

2.2. Os valores atualizados do contrato:

2.2.1. O **valor máximo:**

a) Mensal: R$ 14.031.267,57 (quatorze milhões, trinta e um mil, duzentos e sessenta e sete reais e cinquenta e sete centavos)

b) Anual: R$ 140.312.675,70 (cento e quarenta milhões, trezentos e doze mil, seiscentos e setenta e cinco reais e setenta centavos)

2.2.2. O **valor médio:**

a) Mensal: R$ 9.706.428,35 (nove milhões, setecentos e seis mil, quatrocentos e vinte e oito reais e trinta e cinco centavos)

b) Anual: R$ 97.064.283,50 (noventa e sete milhões, sessenta e quatro mil, duzentos e oitenta e três reais e cinquenta centavos)

2.3. Os valores referentes ao aditamento:

2.3.1. O **valor máximo:**

a) Mensal: R$ 63.976,00 (sessenta e três mil, novecentos e setenta e seis reais)

b) Anual: R$ 639.760,00 (seiscentos e trinta e nove mil, setecentos e sessenta reais)

2.3.2. O **valor médio:**

CIDADE DE SÃO PAULO
EDUCAÇÃO

a) Mensal: R$ 54.379,60 (cinquenta e quatro mil, trezentos e setenta e nove reais e sessenta centavos)

b) Anual: R$ 543.796,00 (quinhentos e quarenta e três mil, setecentos e noventa e seis reais)

2.4. O presente aditamento onerará a dotação orçamentária 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00.00.1.500.9001-0 do presente exercício financeiro, conforme demonstra a Nota de Empenho nº 113. 925/2024.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. O reforço da garantia contratual deverá ser apresentado 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 no Edital e no Contrato.

CLÁUSULA QUARTA

4.1. Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 e seus aditamentos, não conflitantes com o ora ajustado.

4.2. E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, lavrou-se o presente Termo de Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor, que lido e achado conforme, vai rubricado e assinado pelas partes contratantes e por 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

São Paulo, 11 de Setembro de 2024.

Leonardo Spicacci Campos
Coordenador Geral da CODAE
Secretaria Municipal de Educação

Eduardo Canello de Aguiar
Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA

TESTEMUNHAS

Nome:
RF: 776.290-5

Nome: Renata G. de Araujo
RF: 8389.858

CIDADE DE
SÃO PAULO
EDUCAÇÃO

Lei Federal nº 8.666/1993

5º TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 03/SME/CODAE/20223

PROCESSO ELETRÔNICO SEI Nº 6016.2023/0000620-1

PREGÃO ELETRONICO nº 78/SME/2022

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de São Paulo, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

CONTRATADA: VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ: 05.599.283/0001-53

OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Edcucação, nas unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação – Penha / DRE PE (lote 11).

OBJETO DO ADITAMENTO: acréscimo contratual, advindo da Municipalização/2025, com a inclusão de uma unidade educacional: EMEF Erasmo Braga, e inauguração da unidade CEU EMEF Ermelino Matarazzo, ambas vinculadas a DRE PE.

PERCENTUAL MÉDIO (acréscimo total do contrato): 8,81%

VALOR MÉDIO MENSAL: R$ 10.236.701,19 (dez milhões, duzentos e trinta e seis mil, setecentos e um reais e dezenove centavos).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: nº 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00-00.1.500.9001.0

NOTAS DE EMPENHO nº 8.736/25 e 8.772/25

Aos 28 (vinte e oito) dias do mês de Janeiro do ano de dois mil e vinte e cinco, nesta Capital, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, pela, sediada na Rua Borges Lagoa, 1.230, Vila Clementino, São Paulo/SP, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, representada neste ato pelo Coordenador Geral da Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE, Sr. Leonardo Spicacci Campos, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria nº 5.318/2020 e disposições posteriores, designada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, **Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA**, com sede na Avenida Jabaquara, 2.958, Mirandópolis – São Paulo/SP, CEP: 04046-500 - Fone: (11) 585-5000, e-mail: licitacoes@denadai.com.br, inscrita no CNPJ nº 05.599.283/0001-53, por seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo de Aguiar, doravante designada CONTRATADA resolvem, de comum acordo, firmar aditamento ao Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, para constar o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. O presente Termo de Aditamento tem por objeto o acréscimo contratual, advindo da MUNICIPALIZAÇÃO/2025, com a inclusão de uma unidade educacional - EMEF Erasmo Braga, e INAUGURAÇÃO do CEU EMEF Emerlino Matarazzo, ambas vinculadas a DRE PE.

1.1.1. O percentual de acréscimo contratual deste aditamento é de 5,42%, perfazendo 8,81% de acréscimo contratual total, ao considerar aditamentos anteriores.

1.1.2. O atendimento das unidades educacionais incluidas neste instrumento se dará, no início do ano letivo, 05 de fevereiro de 2025.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1. Os valores referentes aos acréscimos deste aditamento, são:

Valor Médio	Mensal	R$ 530.272,84	(quinhentos e trinta mil, duzentos e setenta e dois reais e oitenta e quatro centavos)
	Anual	R$ 5.302.728,40	(cinco milhões, trezentos e dois mil, setecentos e vinte e oito reais e quarenta centavos)
Valor Máximo	Mensal	R$ 623.850,40	(seiscentos e vinte e três mil, oitocentos e cinquenta reais e quarenta centavos)
	Anual	R$ 6.238.504,00	(seis milhões, duzentos e trinta e oito mil, quinhentos e quatro reais)

2.2. Os valores do contrato, com o acréscimo, passam a ser:

Valor Médio	Mensal	R$ 10.236.701,19	(dez milhões, duzentos e trinta e seis mil, setecentos e um reais e dezenove centavos)
	Anual	R$ 102.367.011,90	(cento e dois milhões, trezentos e sessenta e sete mil, onze reais e noventa centavos)
Valor Máximo	Mensal	R$ 14.655.117,97	(quatorze milhões, seiscentos e cinquenta e cinco mil, cento e dezessete reais e noventa e sete centavos)
	Anual	R$ 146.551.179,70	(cento e quarenta e seis milhões, quinhentos e cinquenta e um mil, cento e setenta e nove reais e setenta centavos)

2.3. O presente aditamento onera a dotação orçamentária 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00-00.1.500.9001.0, conforme demonstram as Notas de Empenho nºs 8.736/25 e 8.772/25.

CLÁUSULA TERCEIRA

3.1. A Portaria SF nº 275 de 2024, revoga a Portaria SF nº 170 de 2020, desta forma retifica-se a redação do art. 6.1. da "Cláusula Sexta: Medição e Pagamento":

ONDE CONSTA: 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.

PASSA A CONSTAR: 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 275/2024 ou outra que a substitua.

CLÁUSULA QUARTA

4.1. O reforço da garantia contratual, referente ao valor total do contrato, deverá ser apresentado 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 no Edital e no Contrato.

CLÁUSULA QUINTA

5.1. Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 e seus aditamentos, não conflitantes com o ora ajustado.

E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, lavrou-se o presente Termo de Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor, que lido e achado conforme, vai rubricado e assinado pelas partes contratantes e por 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

São Paulo, 23 de Janeiro de 2025.

Leonardo Spicacci Campos
Coordenador Geral da CODAE
Secretaria Municipal de Educação

Eduardo Camilo de Aguiar
Representante Legal
Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA

TESTEMUNHAS

Nome: Daniela G. A. Barbosa
RF: 8358281

Nome: Renata G. de Araujo
RF: 9392858

PUBLICADO
D.O.C.

6º TERMO DE ADITAMENTO DO CONTRATO Nº 03/SME/CODAE/20223
PROCESSO ELETRÔNICO SEI Nº 6016.2023/0000620-1
PREGÃO ELETRONICO nº 78/SME/2022

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Educação
CONTRATADA: VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA
CNPJ: 05.599.283/0001-53
OBJETO DO CONTRATO: Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Edcucação, nas unidades educacionais da Diretoria Regional de Educação – Penha / DRE PE (lote 11).
OBJETO DO ADITAMENTO: prorrogação de vigência por mais 6 meses, a partir de 23/02/2025 (inclusive), com cláusula resolutiva.
VALOR MÉDIO MENSAL: R$ 10.642.266,23 (dez milhões, duzentos e trinta e seis mil, setecentos e um reais e dezenove centavos).
DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS: nºs 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00.02.1.550.0299.0 e 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00.00.1.5009001.0
NOTAS DE EMPENHO nºs 28.825/2025, 28.897/2025, 28.939/2025, 28.844/2025, 28.869/2025 e 28.907/2025

Aos 21 (vinte e um) dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte e cinco, nesta Capital, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, pela, sediada na Rua Borges Lagoa, 1.230, Vila Clementino, São Paulo/SP, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, representada neste ato pelo Coordenador Geral da Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE, Sr. Leonardo Spicacci Campos, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria nº 5.318/2020 e disposições posteriores, designada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, **VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede na Avenida Jabaquara, 2.958, Mirandópolis – São Paulo/SP, CEP: 04046-500 - Fone: (11) 585-5000, e-mail: licitacoes@denadai.com.br, inscrita no CNPJ nº 05.599.283/0001-53, por seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo de Aguiar, doravante designada CONTRATADA resolvem, de comum acordo, firmar aditamento ao Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, para constar o que segue:

Termo de Aditamento nº 6 (assinado) (120407014) SEI 6016.2023/0000620-1 / pg. 197

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. O presente Termo de Aditamento tem por objeto a prorrogação de vigência por mais 6 meses, a partir de 23/02/2025 (inclusive), com cláusula resolutiva.

1.1.1. A CONTRATANTE poderá rescindir o CONTRATO firmado, a qualquer tempo, sem que implique ônus à Administração Pública, na hipótese de alteração do modelo de gestão da alimentação, e/ou novas readequações técnico-operacionais, ou por qualquer motivo de interesse público superveniente, que inviabilizem sua manutenção e culminem na abertura do novo procedimento licitatório.

1.1.2. Na hipótese de rescisão do ajuste, A CONTRATNTE se compromete a realizar a comunicação prévia à CONTRATADA, com 30 (trinta) dias corridos de antecedência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

2.1. Os valores do contrato, passam a ser:

Valor Médio	Mensal	R$ 10.642.266,23	(dez milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e três centavos)
	Do Contrato	R$ 58.653.726,03	(cinquenta e oito milhões, seiscentos e cinquenta e três mil, setecentos e vinte e seis reais e três centavos)
Valor Máximo	Mensal	R$ 15.235.551,52	(quinze milhões, duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e um reais e cinquenta e dois centavos)
	Do Contrato	R$ 82.779.829,93	(oitenta e dois milhões, setecentos e setenta e nove mil, oitocentos e vinte e nove reais e noventa e três centavos)

2.2. Os valores do contrato foram atualizados e calculados com reajuste de 3,97% (IPC – FIPE);

2.2.1. O reajuste se dará a partir de 10/10/2024, data relativa a proposta da empresa.

2.2.2. O valor relativo ao reajuste no período mencionado no item 2.2.1. até a renovação contratual, é de R$ 1.079.665,97 (um milhão, setenta e nove mil seiscentos e sessenta e cinco reais e noventa e sete centavos).

As despesas previstas neste instrumento oneram as dotações orçamentárias nºs 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00.00.1.500.9001.0 e 16.24.12.306.3016.6553.3.3.90.39.00.02.1.550.0299.0, conforme demonstram as Notas de Empenho nºs 28.825/2025, 28.897/2025, 28.939/2025, 28.844/2025, 28.869/2025 e 28.907/2025.

3. CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O reforço da garantia contratual, referente ao valor total do contrato, deverá ser apresentado 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 no Edital e no Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA

4.1. Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 e seus aditamentos, não conflitantes com o ora ajustado.

E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, lavrou-se o presente Termo de Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor, que lido e achado conforme, vai rubricado e assinado pelas partes contratantes e por 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

São Paulo, 21 de fevereiro de 2025.

Leonardo Spicacci Campos
Coordenador Geral da CODAE
Secretaria Municipal de Educação

Eduardo Camilo de Aguiar
Representante Legal
Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA

TESTEMUNHAS

Nome: M. Lúcia R. Moraes
RF: R.F: 728.947.2 SME/CODAE

Nome: Renata Gode Araujo
RF: 9392858

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
Divisão de Gestão e Contratos da Alimentação Escolar
R. Líbero Badaró, 425, 26º Andar - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01009-000
Telefone: (11) 3111-8614

2º APOSTILAMENTO DO CONTRATO nº 03/SME/CODAE/2023

CONTRATADA: Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA

CNPJ nº 05.599.283/0001-53

OBJETO DO CONTRATO (em síntese): Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais da DRE PE (lote 11)

OBJETO DO APOSTILAMENTO: Atualização do endereço da contrada.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1. O presente Apostilamento tem por objetivo atualizar o endereço da contratada no parágrafo introdutório:

Onde se lê: "(...) com sede na Avenida Jabaquara, 2.958, Mirandópolis - São Paulo/SP, CEP: 04046-500 (...).

Leia-se : " (...) com sede na Avenida Forte do Leme, 780 (Galpão 4), Parque São Lourenço – São Paulo/SP (...)"

1.2. Para todos os efeitos deverá ser considerado o novo endereço da contratada.

CLÁUSULA SEGUNDA

2.1 Ratificam-se todas as demais condições anteriormente acordadas no Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 e seus Aditivos, permanecendo válidas e inalteradas as não expressamente modificadas por este Instrumento.

Carolina Bastos Mendonça

Coordenadora I

Carolina Bastos Mendonça
Coordenador(a) Geral
Em 13/05/2025, às 13:59.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://processos.prefeitura.sp.gov.br, informando o código verificador **125435848** e o código CRC **A4E0864A**.

PREFEITURA DE
SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO - SME
Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993

7º Termo de Aditamento do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023

Processo Administrativo nº 6016.2023/0000620-1

Edital de Pregão Eletrônico nº 78/SME/2022

Contratante: Prefeitura do Município de São Paulo, através da Secretaria Municipal de Educação

Contratada: Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA.

CNPJ: 05.599.283/0001-53

Objeto do Contrato (resumo): Prestação de serviço de preparo e distribuição de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais vinculadas a Diretoria Regional de Educação – Penha / DRE PE (lote 11).

Objeto do Aditamento: Prorrogação de Vigência, por mais 01 mês, a partir de 23/08/2025 (inclusive).

Valor Médio Mensal Atualizado: R$ 10.642.266,23 (dez milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e três centavos)

Dotação Orçamentária nº 16.24.12.306.3016.6.553.3.390.39.00.02.1.550.0299.1

Notas de Empenho nº**s** 104.208/25, 104.220/25, 104.229/25 e 104.239/25

Aos 20 (vinte) dias do mês de agosto de dois mil e vinte e cinco, de um lado, a **Secretaria Municipal de Educação** da Prefeitura do Município de São Paulo (a "SME"), com sede na Rua Borges Lagoa, 1.230, Vila Clementino, na cidade de São Paulo/SP, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 46.392.114/0001-25, neste ato representada pela Coordenadora da CODAE, Sra. Carolina Bastos Mendonça, nos termos da competência delegada pela Portaria nº 5.318/2020 e disposições posteriores, e, do outro lado, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado, a empresa **Verde Mais Alimentação LTDA**, inscrita no CNPJ n.º 05.599.283/0001-53, com sede na Avenida Forte do Leme, 780 (Galpão 04) – Parque São Lourenço, São Paulo/SP – CEP: 08340-010 - Fone: (11) 3411-9156 e (11) 93118-1078, e-mail: licitacoes.licita@verdemaisalimentacao.com.br, neste ato seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo Aguiar, doravante simplesmente designada CONTRATADA resolvem, de comum acordo, firmar aditamento ao Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, para constar o que segue:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto do Aditamento

1.1. O presente Termo de Aditamento tem por objeto a prorrogação de vigência por mais 1 (um) mês, a partir de 23/08/2025 (inclusive).

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR:056

PREFEITURA DE
SÃO PAULO

2. CLÁUSULA SEGUNDA – Valores Atualizados

2.1. Os valores do contrato, se mantem conforme segue abaixo:

Médio	Mensal	R$ 10.642.266,23	(dez milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e três centavos)
	Do Contrato	R$ 10.642.266,23	(dez milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e três centavos)
Máximo	Mensal	R$ 15.235.551,52	(quinze milhões, duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e um reais e cinquenta e dois centavos)
	Do Contrato	R$ 15.235.551,52	(quinze milhões, duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e um reais e cinquenta e dois centavos)

2.2. A despesa prevista neste instrumento onera a dotação orçamentária nº 16.24.12.306.3016.6.553.3.390.39.00.02.1.550.0299.0, conforme demonstra a Nota de Empenho nº 104.208/25, 104.220/25, 104.229/25 e 104.239/25.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – Garantia Contratual

3.1. A adequação da garantia contratual, referente ao valor total do contrato, deverá ser apresentado no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, feita por escrito pela CONTRATANTE.

4. CLÁUSULA QUARTA – Disposições Finais

4.1. Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 e seus aditamentos, não conflitantes com o ora ajustado.

E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, lavrou-se o presente Termo de Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor, que lido e achado conforme, vai rubricado e assinado pelas partes contratantes e por 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

São Paulo, 20 de Agosto de 2025.

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR[redacted]136418[redacted]
Assinado de forma digital por EDUARDO CAMILO DE AGUIA[redacted]136418[redacted]
Dados: 2025.08.20 11:18:25 -03'00'

Carolina Bastos Mendonça
Coordenadora Geral da CODAE
Secretaria Municipal de Educação

Eduardo Camilo de Aguiar
Representante Legal
Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA

TESTEMUNHAS
Nome: [illegible]
RF: 8218391

Nome: [illegible]
RF: 9392858

PREFEITURA DE
SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO - SME
Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993

8º Termo de Aditamento do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023

Processo Administrativo nº 6016.2023/0000620-1

Edital de Pregão Eletrônico nº 78/SME/2022

Contratante: Prefeitura do Município de São Paulo, através da Secretaria Municipal de Educação

Contratada: Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA.

CNPJ: 05.599.283/0001-53

Objeto do Contrato (resumo): Prestação de serviço de preparo e distribuição de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais vinculadas a Diretoria Regional de Educação – Penha/ DRE PE (lote 11).

Objeto do Aditamento: Prorrogação de Vigência, por mais 01 mês, a partir de 23/09/2025 (inclusive).

Valor Médio Mensal Atualizado: R$ 10.642.266,23 (dez milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e três centavos)

Dotação Orçamentária nº 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00.00.1.500.9001.1.

Notas de Empenho: 117.822/2025, 117.826/2025, 117.832/2025 e 117.842/2025

Aos 18 (dezoito) dias do mês de setembro de dois mil e vinte e cinco, de um lado, a **Secretaria Municipal de Educação** da Prefeitura do Município de São Paulo (a "SME"), com sede na Rua Borges Lagoa, 1.230, Vila Clementino, na cidade de São Paulo/SP, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 46.392.114/0001-25, neste ato representada pela Coordenadora da CODAE, Sra. Carolina Bastos Mendonça, nos termos da competência delegada pela Portaria nº 5.318/2020 e disposições posteriores, e, do outro lado, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado, a empresa **Verde Mais Alimentação LTDA**, inscrita no CNPJ n.º 05.599.283/0001-53, com sede na Avenida Forte do Leme, 780 (Galpão 04) – Parque São Lourenço, São Paulo/SP – CEP: 08340-010 - Fone: (11) 3411-9156 e (11) 93118-1078, e-mail: licitacoes.licita@verdemaisalimentacao.com.br, neste ato seu representante legal, Sr. Eduardo Camilo Aguiar, doravante simplesmente designada CONTRATADA resolvem, de comum acordo, firmar o presente aditamento ao Contrato nº 03/SME/CODAE/2023, para constar o que segue:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto do Aditamento

1.1. O presente Termo de Aditamento tem por objeto a prorrogação de vigência do Contrato por mais 1 (um) mês, a partir de 23/09/2025 (inclusive).

2. CLÁUSULA SEGUNDA – Valores Atualizados

2.1. Os valores do contrato permanecem inalterados, conforme segue abaixo:

Médio	Mensal	R$ 10.642.266,23	(dez milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e três centavos)
	Do Contrato	R$ 10.642.266,23	(dez milhões, seiscentos e quarenta e dois mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e três centavos)
Máximo	Mensal	R$ 15.235.551,52	(quinze milhões, duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e um reais e cinquenta e dois centavos)
	Do Contrato	R$ 15.235.551,52	(quinze milhões, duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e um reais e cinquenta e dois centavos)

2.2. A despesa prevista neste instrumento onera a dotação orçamentária nº 16.24.12.306.3016.6.553.3.3.90.39.00.00.1.500.9001.1, conforme demonstra as Notas de Empenho nº 117.822/2025, 117.826/2025, 117.832/2025 e 117.842/2025.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – Garantia Contratual

3.1. A adequação da garantia contratual, referente ao valor total do contrato, deverá ser apresentada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, feita por escrito pela CONTRATANTE.

4. CLÁUSULA QUARTA – Disposições Finais

4.1. Ficam ratificadas em todos os seus termos, as demais cláusulas do Contrato nº 03/SME/CODAE/2023 e seus aditamentos, não conflitantes com o ora ajustado.

E, para firmeza e validade de tudo quanto ficou estipulado, as partes assinan o presente Termo de Aditamento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

São Paulo, 18 de setembro de 2025.

EDUARDO CAMILO DE AGUIAR:[redacted]136418[redacted]
2025.09.18 15:35:40 -03'00'

Carolina Bastos Mendonça
Coordenadora Geral da CODAE
Secretaria Municipal de Educação

Eduardo Camilo de Aguiar
Representante Legal
Verde Mais Serviços de Alimentação LTDA

TESTEMUNHAS

Nome: Sueleni Menezes
RF: 8218391

Nome: Renata P. de Araujo
RF: 939285