



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

- Número da requisição: 1434/2025

2- CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1 - OBJETO: Contratação de empresa especializada para a execução contínua dos serviços de preparo e distribuição de refeições destinadas à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública de ensino do Município de Rio Grande da Serra/SP.

O objeto inclui o fornecimento integral dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, a logística de abastecimento, a supervisão técnica, a manutenção e reposição dos utensílios e equipamentos utilizados, bem como a disponibilização de mão de obra qualificada para o preparo, a distribuição, o controle, a limpeza e a higienização das cozinhas e estoque.

A prestação dos serviços deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias, aos padrões nutricionais e às normas legais vigentes, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme quantidades e especificações descritas no Anexo I, parte integrante deste Edital.

2.2 - Os bens abrangidos por esta contratação são classificados como **bens comuns**, conforme definido pela Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que apresentam padrões de desempenho e qualidade que podem ser especificados de forma objetiva no instrumento contratual, utilizando-se de descrições comumente adotadas pelo mercado.

2.3 – O objeto desta contratação **não se caracteriza como bem de luxo**.

3 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 - O Programa de Alimentação Escolar é universal e abrangente, englobando o aspecto da educação nutricional, fornecendo alimentação balanceada com nutrientes adequados à faixa etária escolar, condição básica para a manutenção da boa saúde, formando hábitos alimentares saudáveis e propiciando o bem-estar indispensável ao bom rendimento escolar. O objetivo do Programa de Alimentação Escolar é fornecer aos alunos alimentação saudável, respeitadas as recomendações nutricionais diárias para todas as faixas etárias atendidas, com vistas a



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 1 de 111



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar, colaborando para a formação de bons hábitos alimentares com estímulo a uma maior socialização.

3.2 - A alimentação escolar é um direito assegurado aos estudantes da educação básica pública, conforme estabelece o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei Federal nº 11.947/2009, cuja finalidade é contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

3.3 - Diante da complexidade logística e operacional envolvida na execução diária dos serviços, e da necessidade de garantir regularidade, qualidade nutricional, segurança alimentar e cumprimento das normas higiênico-sanitárias, torna-se imprescindível a contratação de empresa especializada, com capacidade técnica e estrutura adequada para atender integralmente às exigências do programa.

3.3.1 - O escopo da contratação inclui, de forma abrangente:

- Fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos;
- Logística de abastecimento nas unidades escolares;
- Supervisão técnica operacional de profissional nutricionista;
- Manutenção e reposição dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo e distribuição das refeições;
- Fornecimento de mão de obra especializada, compreendendo atividades de preparo, distribuição, controle, limpeza e higienização das cozinhas e estoque.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

4.1 - A solução proposta contempla a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições no âmbito da alimentação escolar, destinada aos alunos matriculados na rede pública de ensino do Município de Rio Grande da Serra /SP, pelo período de 12 (doze) meses.

4.2 - O ciclo de vida do objeto, abrange todas as etapas da execução contratual, desde o planejamento até o encerramento das obrigações contratuais, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, mão de obra, equipamentos e serviços auxiliares, conforme segue:

- a) Planejamento e organização operacional: A contratada deverá estruturar a logística de abastecimento, distribuição e operação nas unidades escolares, bem como dimensionar a equipe de profissionais e o cronograma de entregas, considerando os turnos escolares e a quantidade de refeições previstas por unidade;
- b) Aquisição e fornecimento dos gêneros alimentícios e insumos: Todos os produtos utilizados no preparo das refeições deverão ser adquiridos, armazenados e transportados pela



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

contratada, observando os critérios de qualidade, validade, composição nutricional em conformidade com as diretrizes do FNDE/PNAE;

- c) Preparo e distribuição das refeições: As refeições deverão ser preparadas nas cozinhas das unidades escolares, por profissionais capacitados fornecidos pela contratada, seguindo os cardápios elaborados por nutricionistas, com observância das normas sanitárias, dos padrões nutricionais e das boas práticas de manipulação de alimentos;
- d) Manutenção e reposição de utensílios e equipamentos: A contratada será responsável pela conservação, substituição e funcionamento adequado dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo e distribuição das refeições, garantindo a plena funcionalidade das atividades;
- e) Serviços auxiliares e suporte operacional: Inclui-se a limpeza e higienização das cozinhas e estoque, o controle de insumos e porcionamento de alimentos, além do acompanhamento técnico, supervisão operacional;

4.3 - Essa solução garante a continuidade da alimentação escolar com qualidade e segurança alimentar, promovendo o bem-estar e o desenvolvimento dos alunos, além de assegurar conformidade com os marcos normativos vigentes e a execução eficiente da política pública de educação e assistência alimentar.

5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 – Com o objetivo de garantir a execução adequada do objeto contratado, assegurar a continuidade e regularidade dos serviços prestados, bem como resguardar o interesse público, esta contratação deverá atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

5.1.1 – Sobre a mão de obra especializada:

- a) O preparo das refeições deverá ser realizado por profissionais devidamente qualificados, em conformidade com as exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente;
- b) A área destinada à manipulação dos alimentos deverá manter-se constantemente limpa e os utensílios utilizados no preparo das refeições deverão estar limpos e higienizados;

5.1.2 – Sobre o preparo das refeições:

O preparo deverá seguir rigorosamente o cardápio estabelecido e considerar a quantidade de refeições solicitadas, observando-se os seguintes anexos:

- a) **Anexo I.1** – Relação das unidades educacionais com o respectivo número de alunos matriculados, conforme a modalidade de ensino;



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

b) **Anexo I.2** – Relação das unidades educacionais com a média de refeições servidas;

c) **Anexo I.3** – Plano Alimentar, de acordo com a modalidade de ensino, incluindo per capita, frequência e modelo de cardápio.

5.1.3 - Disponibilizar o número de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação em cada unidade. Estabelece-se a obrigatoriedade de atender o quadro mínimo de colaboradores conforme abaixo:

FUNÇÃO / ATIVIDADE	QUANTIDADE
Nutricionista Coordenadora e RT (com carga horária de 44h semanais)	01
Nutricionista Supervisora	01
Cozinheiros escolares	32
Total	34

5.1.3.1 Distribuição de cozinheiras escolares por Unidade Educacional

Nº	UNIDADE ESCOLAR	Número necessário de cozinheiras escolares
1	EMEB David Barbosa da Silva	04
2	EMEB Professor Ricardo Francisco Castelucci	02
3	EMEB Padre Giuseppe Pisoni	03
4	EMEB Maria Francisca de Paula Chiquita	02
5	EMEB Prefeito José Carlos de Arruda	04
6	EMEB 1ª Dama Zulmira Jardim Teixeira	05
7	EMEB Recanto Infantil Madre Maria de Jesus	04
8	EMEB Vereador José Olímpio	02
9	EMEB Casa Encantada Gildete Souza Marques	02
10	EMEB Joaquim da Silva – Tio Kita	02
11	EMEB Deputada Ivete Vargas	02



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

TOTAL	32
-------	----

5.1.3.2 - Os números acima se referem ao quadro mínimo exigido, podendo ser ampliado para melhor atendimento aos serviços.

5.1.3.3 - Poderá ser feito remanejamento dos (as) cozinheiros (as) escolares entre as escolas, desde que informado ao fiscal do contrato e mantido o número total de funcionários.

5.1.4 – A empresa contratada para o fornecimento da alimentação escolar deverá garantir que toda a mão de obra envolvida esteja sob sua supervisão direta, devidamente treinada, qualificada e uniformizada. Além disso, deverá cumprir rigorosamente a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial e sindical vigente, sendo reconhecida, para todos os efeitos legais, como única empregadora de seus colaboradores, sem que haja qualquer vínculo empregatício ou responsabilidade solidária por parte desta Prefeitura.

5.1.5 – Durante toda a execução dos serviços, a contratada deverá manter, de forma contínua, uma equipe técnica de supervisão composta por profissionais qualificados, sendo exigido o mínimo de 01 (um) nutricionista para cada grupo de até 10 (dez) unidades escolares ou fração com carga horária de 30h (trinta horas) semanais, lém de 01 (um). coordenador, também nutricionista, com autoridade suficiente para representar a empresa em todas as questões relativas à execução do contrato. Esta exigência segue a recomendação da Portaria CRN-3 nº 306/2016, do Conselho Regional de Nutricionistas, que trata da normatização para o dimensionamento mínimo do quadro técnico em serviços terceirizados de Alimentação Escolar – Gestão Pública.

5.1.6 – Atribuições dos(as) Cozinheiros(as) Escolares:

- Preparar as refeições destinadas aos alunos durante o período em que estiverem na escola, conforme as receitas padronizadas e o cardápio do dia;
- Realizar a distribuição das refeições nos horários definidos pela direção da unidade escolar;
- Manter a cozinha sempre limpa e organizada, zelando pelas condições de higiene do ambiente;
- Seguir as orientações repassadas pelo nutricionista e pela direção da escola;
- Receber os alimentos e demais insumos destinados ao preparo da alimentação escolar;
- Efetuar o controle dos estoques dos produtos utilizados nas refeições escolares;
- Armazenar os alimentos de forma adequada, garantindo sua conservação e integridade para o consumo;



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

- h) Organizar os materiais sob sua responsabilidade, tanto na cozinha quanto em seus espaços anexos, como despensa e sanitários (quando exclusivos para uso do(a) cozinheiro(a));
- i) Zelar pela conservação dos equipamentos e das instalações sob sua responsabilidade;
- j) Utilizar corretamente o uniforme fornecido pela empresa contratada;
- k) Cumprir rigorosamente o Manual de Boas Práticas;
- l) Nas unidades de educação infantil onde houver envio de leite materno por responsáveis, cabe ao(à) cozinheiro(a) escolar o recebimento, armazenamento e posterior distribuição do leite, conforme os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

5.1.7 – Atribuições dos(as) Nutricionistas:

- a) Os nutricionistas da empresa contratada deverão realizar visitas periódicas às Unidades Educacionais (UE), com o objetivo de supervisionar os serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, respeitando a frequência mínima de uma visita semanal por unidade;
- b) Compete ao nutricionista a supervisão direta das atividades dos manipuladores de alimentos, orientando quanto aos processos de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização, entre outros, conforme as normas vigentes. Todas as visitas deverão ser registradas em relatório padrão e/ou livro ata, contendo as instruções repassadas e as ações realizadas. O documento deverá ser assinado e carimbado por um membro da equipe pedagógica da unidade ao final da visita, permanecendo disponível na cozinha para fins de fiscalização pela contratante;
- c) Além das capacitações oferecidas no início de cada semestre, o nutricionista deverá realizar, ao longo do ano, pelo menos quatro treinamentos presenciais com a equipe de cozinheiros(as) escolares da respectiva rota. Cada treinamento deverá ser devidamente registrado e documentado, e uma cópia deverá ser encaminhada à Secretaria Municipal de Educação, assinada pela supervisora responsável e pelo gestor da unidade;
- d) Acompanhar e orientar os manipuladores na introdução e no preparo de novas receitas e preparações alimentares;
- e) Realizar testes de aceitabilidade sempre que houver a inclusão de novos alimentos ou preparações diferentes dos hábitos alimentares dos alunos da rede municipal. O teste deverá ser formalmente documentado, com assinaturas do nutricionista responsável e do diretor da unidade escolar, e sua cópia digitalizada deve ser enviada à Secretaria Municipal de Educação;



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 6 de 111



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

f) Orientar os colaboradores quanto ao per capita de preparo e ao porcionamento das refeições conforme estabelecido em contrato. Sempre que necessário, deve informar à Secretaria Municipal de Educação sobre a necessidade de ajuste na quantidade de refeições (aumento ou diminuição), com a devida justificativa;

g) Entre suas atribuições, o nutricionista também deve realizar inspeções regulares na alimentação fornecida, avaliando aspectos sensoriais como aparência, cor, odor, sabor, consistência, textura, temperatura e porcionamento, além da aceitabilidade. Com base nessas análises, poderá sugerir à contratante modificações ou adaptações nos cardápios, desde que respeitadas as diretrizes nutricionais previstas pelo PNAE e pelo contrato;

h) A equipe de supervisão deverá promover, no mínimo, uma ação de educação nutricional por semestre em cada rota. O planejamento da atividade deverá ser encaminhado à Secretaria Municipal de Educação com pelo menos 30 dias de antecedência. Após a realização, a atividade deve ser registrada, documentada e ter sua cópia digitalizada enviada à Secretaria Municipal de Educação, com as assinaturas do supervisor responsável e do gestor da unidade. A Secretaria poderá acompanhar e/ou participar dessas ações;

i) Toda a equipe técnica de supervisão da empresa deverá atuar em colaboração com os nutricionistas da contratante, a fim de garantir maior eficiência na execução dos serviços;

j) Nas creches onde houver envio de leite materno, os nutricionistas deverão orientar os(as) cozinheiros(as) quanto aos procedimentos descritos no Procedimento Operacional Padronizado (POP);

k) É vedado ao nutricionista adentrar ou se retirar das unidades escolares sem se apresentar previamente à Direção ou ao responsável pela unidade.

5.1.8 – Cabe à empresa contratada fornecer e manter, às suas próprias custas, os uniformes, bem como todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Coletiva (EPCs) necessários à execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidade compatível com o número de colaboradores alocados.

a) Uniforme mínimo para Cozinheiro(a): 02 camisetas, 02 calças, 02 aventais de tecido, 02 toucas de tecido e 01 par de botas de segurança — todos os itens deverão ser fornecidos conforme a numeração específica de cada profissional;

b) Uniforme mínimo para Nutricionista: 02 camisetas, 02 calças, 02 jalecos ou coletes e 01 par de sapatos de segurança — todos os itens deverão ser entregues de acordo com o tamanho individual dos profissionais;



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

c) EPIs mínimos para Cozinheiro(a): 01 avental impermeável e 01 par de luvas de borracha para serviços de limpeza;

d) EPCs mínimos para Cozinheiro(a): 01 par de luvas anticorte, 01 par de luvas térmicas e 01 avental com proteção anti-chama.

5.1.9 – No momento da assinatura do contrato, a empresa contratada deverá apresentar, por escrito, ao Fiscal e ao Gestor do Contrato, a lista completa dos funcionários designados para cada função.

5.1.10 – Caso a Unidade Educacional (UE) possua sistema de coleta seletiva de resíduos implantado, a contratada deverá colaborar ativamente com as atividades diárias de separação dos resíduos sólidos, utilizando os recipientes adequados identificados por cores padronizadas internacionalmente.

5.1.11 – Nas UEs onde estiverem implantadas ações de compostagem ou produção de adubo orgânico, a empresa contratada deverá separar corretamente os resíduos orgânicos (principalmente os alimentares), destinando-os à operação específica, com o objetivo de evitar seu envio aos aterros sanitários.

5.1.12 – É responsabilidade do nutricionista da empresa contratada conhecer e contribuir com a execução dos Programas de Educação Nutricional promovidos pela Secretaria Municipal de Educação nas unidades escolares, com foco na promoção de hábitos alimentares saudáveis e na melhoria da qualidade da alimentação escolar.

5.1.13 – A equipe da contratada deverá participar ativamente tanto do desenvolvimento das ações de Educação Nutricional quanto das reuniões dos conselhos municipais pertinentes, como o Conselho Municipal de Educação (CME) e o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), conforme orientação da Secretaria Municipal de Educação.

5.1.14 – Todos os serviços deverão ser executados em conformidade com os padrões técnicos exigidos pela legislação vigente, assegurando o cumprimento das responsabilidades relacionadas à promoção da alimentação saudável nas escolas. Para isso, a empresa deverá dispor de equipe técnica e operacional devidamente capacitada, em número suficiente e adequado às obrigações previstas neste Termo de Referência.

6 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 8 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

6.1 – A prestação dos serviços e o fornecimento dos insumos deverão ocorrer de maneira estratégica, integrada e harmônica, garantindo a coordenação eficaz das atividades, com o objetivo de atingir padrões satisfatórios de qualidade, segurança e conformidade com as exigências legais e operacionais do serviço.

6.2 – A entrega dos insumos deverá ser realizada nos locais definidos neste Termo de Referência (Anexo I.4 – RELAÇÃO DOS ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES), sempre com antecedência suficiente, de forma a assegurar o cumprimento rigoroso do contrato.

6.3 – São responsabilidades da Contratada:

6.3.1 – Garantir o abastecimento das unidades escolares com os gêneros alimentícios necessários à execução do cardápio, respeitando as especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade dos produtos.

6.3.2 – Assegurar o fornecimento contínuo de gás para o preparo das refeições.

6.3.3 – Fornecer materiais de limpeza e sanitização destinados à higienização de ambientes, utensílios e equipamentos, utilizando produtos permitidos pela legislação vigente, em conformidade com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

6.3.4 – Em relação aos utensílios, equipamentos e instalações disponibilizados:

a) Realizar, imediatamente após a emissão da Ordem de Serviço, o inventário dos utensílios e equipamentos pertencentes à Prefeitura e utilizados na execução dos serviços. Esse inventário deverá ser validado pela Contratante, pela Contratada e pelo Gestor da Unidade Escolar, servindo de base para controle e devolução ao término do contrato;

b) Executar a manutenção e os reparos necessários nos equipamentos e utensílios de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em pleno estado de funcionamento ao final do contrato. A Contratada será responsável por substituir temporariamente qualquer item retirado para conserto, mediante autorização formal assinada pela Contratante e pela Contratada;

c) Zelar pelos utensílios e equipamentos pertencentes à Prefeitura, responsabilizando-se pela reposição de quaisquer itens danificados ou extraviados, com a obrigação de devolvê-los em boas condições de uso ao final da vigência contratual;

d) Cuidar dos utensílios de uso diário, como pratos, canecas e demais itens, sendo responsável pela reposição daqueles que forem danificados ou extraviados por ação ou omissão de seus colaboradores;

e) Manter a limpeza adequada das instalações, utensílios e equipamentos utilizados, conforme estabelece o Capítulo IV da Portaria CVS 05, de 09 de abril de 2013;



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 9 de 111



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

f) Instalar ralos nas cubas e providenciar a substituição de sifões e torneiras de todas as pias da cozinha sempre que necessário.

6.3.5 - Comunicar à Secretaria Municipal de Educação quaisquer instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, bem como informar sobre as manutenções estruturais essenciais que precisem ser realizadas para garantir o bom funcionamento dos serviços prestados.

6.3.6 - Manter em bom estado de conservação as áreas destinadas ao preparo, distribuição e consumo das refeições nas unidades educacionais onde os serviços forem realizados, assegurando conformidade com as normas da vigilância sanitária, incluindo a realização de desratização e desinsetização conforme estabelecido pela Portaria CVS 05, de 09 de abril de 2013.

6.3.7 - Utilizar água devidamente filtrada para o preparo das bebidas, sendo responsabilidade da contratada a substituição do elemento filtrante a cada seis meses, garantindo assim a qualidade e segurança no consumo.

6.3.8 - Disponibilizar termômetros em todas as unidades escolares e realizar o registro diário do controle de temperatura das preparações e equipamentos.

6.3.9 - Executar os serviços com responsabilidade técnica, observando rigorosamente as condições de higiene e segurança durante o preparo dos alimentos.

6.3.10 - Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento das refeições em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05, de 09/04/2013.

6.3.11 - Manter uma estrutura local, no município ou região, para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento, a fim de garantir atendimento diário às escolas.

6.3.12 - Elaborar cardápios para um período mínimo de quatro semanas, contendo a frequência dos alimentos/preparações e os cálculos nutricionais, conforme os modelos apresentados no Anexo 1.3, atendendo às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e garantindo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos. Caso haja sábados letivos no calendário escolar oficial do município, a alimentação escolar deverá ser fornecida, mediante comunicação prévia da Prefeitura com no mínimo 10 dias de antecedência.

6.3.13 - Submeter os cardápios à análise e aprovação das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação (SEDUC) com antecedência mínima de 60 dias antes do início de sua vigência. O contratante poderá solicitar alterações nos cardápios com pelo menos 72 horas de antecedência, respeitando o padrão estabelecido e acordo entre as partes. Em situações excepcionais, o contratado poderá solicitar alteração do cardápio com 24 horas de antecedência, desde que



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

justificado e respeitados os padrões definidos. Na elaboração dos cardápios, deve ser considerada a sazonalidade dos gêneros alimentícios.

6.3.14 - Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, e preferencialmente alimentos in natura frescos, conforme relação apresentada no Anexo 1.5.

6.3.15 - Manter amostras dos alimentos preparados, conforme os cardápios fornecidos. Cada amostra deverá ter no mínimo 100 gramas e ser armazenada por 72 horas, em conformidade com a legislação vigente (Portaria CVS 05, de 09 de abril de 2013, Capítulo III, Seção VI).

6.3.16 - Disponibilizar equipe técnica responsável por orientar os procedimentos de manipulação, preparo e distribuição das refeições nas unidades, garantindo a qualidade dos serviços e o cumprimento dos níveis nutricionais previstos.

6.3.17 - Registrar todas as visitas realizadas pelo responsável da Prefeitura, reclamações e quaisquer ocorrências relacionadas ao serviço.

6.3.18 - Comunicar imediatamente, por escrito, ao contratante qualquer anormalidade que possa comprometer a execução dos serviços.

6.3.19 - Fornecer alimentação diferenciada para alunos com necessidades nutricionais específicas, como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemia, alergias, seletividade ou intolerâncias alimentares. O diretor da escola deverá enviar a Ficha de Controle Alimentar, juntamente com o laudo ou relatório médico, ao Serviço de Alimentação Escolar. O nutricionista responsável da Prefeitura encaminhará à contratada, se necessário, o cardápio específico ou a lista de substituição dos alimentos. O atestado médico deverá ser renovado a cada seis meses e encaminhado para atualização da evolução nutricional.

6.3.20 - Realizar o controle bacteriológico e microbiológico da alimentação fornecida sempre que houver suspeita de toxinfecções alimentares, arcando com os custos desse procedimento.

6.3.21 - A contratada será integralmente responsável pelo serviço, conforme legislação vigente, incluindo a operacionalização de todas as atividades necessárias para o recebimento, armazenamento, controle de estoque dos alimentos, pré-preparo, preparo, distribuição, porcionamento das refeições, higienização de ambientes (cozinha e despensa), equipamentos e utensílios, bem como a supervisão das atividades e controles necessários.

6.4 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 11 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

6.4.1 - Emitir Ordem de Serviço específica para o início da prestação dos serviços previstos neste contrato, referente às unidades educacionais.

6.4.2 - Acompanhar, de forma direta e indireta, a qualidade dos serviços executados, verificando se estão em conformidade com as especificações e demais normas técnicas.

6.4.3 - Realizar os pagamentos mensais à contratada, após a devida comprovação da medição dos serviços prestados e a apresentação das notas fiscais correspondentes ao período.

6.4.4 - Fornecer, sem custos para a contratada, os serviços de água e energia elétrica quando as refeições forem preparadas nas cozinhas escolares.

6.4.5 - Designar o gestor responsável pelos serviços objeto deste contrato, que terá a responsabilidade pela alimentação escolar.

6.5 – DA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

6.5.1 – O preparo dos alimentos deverá seguir rigorosamente o cardápio estabelecido e considerar o número de porções a serem servidas. Para isso, é obrigatório o uso de um receituário padrão, que deverá ser fielmente seguido pela empresa vencedora deste certame. Esse receituário deverá ser entregue em uma via completa no prazo máximo de 2 (dois) meses após o início do contrato, devendo ser atualizado sempre que houver inclusão de nova receita, com envio da versão atualizada à Secretaria Municipal de Educação.

6.5.2 – A distribuição das refeições será realizada diretamente nas unidades escolares, respeitando os quantitativos e locais previamente definidos.

6.5.3 – A distribuição deverá ser feita por profissionais qualificados, utilizando utensílios adequados para essa finalidade.

6.5.4 – A entrega das refeições deverá obedecer aos horários estabelecidos pela contratante, conforme o cardápio previamente definido.

6.6 – A empresa contratada deverá, obrigatoriamente, devolver todos os utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura ao término do contrato.

6.7 – O preparo e fornecimento das refeições ocorrerão necessariamente nas unidades escolares relacionadas. Excepcionalmente, e a critério da Prefeitura, a quantidade de refeições e os locais poderão ser alterados (acrescidos ou suprimidos), em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, especialmente em casos de aumento ou redução no número de alunos matriculados, por



RIO GRANDE DA SERRA
CIDADE QUE CUIDA & PRESERVA!

☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 12 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

transferências, desistências, abertura ou fechamento de escolas. Nestes casos, caberá à empresa contratada adotar todas as providências necessárias.

6.8 – A composição do cardápio será responsabilidade da empresa contratada, que deverá seguir os parâmetros indicados neste Termo de Referência, com especial atenção à variedade dos gêneros alimentícios e preparações.

6.9 – O número de refeições a ser servido deverá ser solicitado por meio de planilha específica, preenchida pelo gestor da unidade escolar e encaminhada à Secretaria Municipal de Educação, que poderá ajustar a quantidade conforme a necessidade da Prefeitura e dentro dos limites legais permitidos. (Ver ANEXO I.6 – Modelo de Planilha de Solicitação de Alimentação Escolar)

6.10 – A solicitação de alimentação escolar deverá ser enviada à empresa com antecedência mínima de 30 (trinta) dias antes do início de cada quinzena.

6.11 – Alterações ou cancelamentos das solicitações de refeições devem ser feitos com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

6.12 – Em casos fortuitos ou de força maior que resultem na suspensão das aulas com menos de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e desde que a refeição ainda não tenha sido preparada, será cobrado o equivalente a 50% do total solicitado.

6.13 – Em situações especiais ou emergenciais que impeçam a distribuição normal das refeições (como falta de água, reformas, consertos, adaptações etc.), será servido desjejum ou lanche, conforme acordo com a contratante. Quando necessário o transporte das refeições, este será de responsabilidade da empresa contratada, que deverá seguir as normas de segurança alimentar.

6.14 – Todos os serviços descritos neste Termo de Referência deverão ser executados conforme as contratações, sem custos adicionais.

6.15 – A contratada deverá atender às seguintes condições para a prestação dos serviços:

6.15.1 – A proponente deverá dispor de todos os materiais, equipamentos e profissionais necessários, incluindo Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

6.15.2 – A contratada deve contar com suporte técnico que garanta a qualidade dos serviços prestados, utilizando materiais, ferramentas, equipamentos e mão de obra de qualidade, sob sua total responsabilidade.

6.15.3 – Todos os serviços deverão ser executados conforme as normas e especificações aplicáveis a esse tipo de atividade.



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 13 de 111



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

6.16 – Caso seja constatada qualquer irregularidade na prestação dos serviços, a contratada deverá providenciar a imediata correção, realizando as substituições necessárias, sem qualquer custo para a contratante.

6.17 – A empresa vencedora deverá cumprir e fazer cumprir a legislação vigente relacionada à Segurança e Medicina do Trabalho. Isso inclui prevenir acidentes pessoais e/ou materiais, treinar seus colaboradores, fornecer EPIs e garantir seu uso adequado e obrigatório, fiscalizando sua utilização.

6.18 – Todas as despesas decorrentes do contrato, incluindo encargos trabalhistas, previdenciários e tributários, serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada, que também responderá civil e penalmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à administração municipal ou a terceiros.

7- DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 – Conforme o disposto no art. 122 da Lei Federal nº 14.133/2021, é vedada à CONTRATADA a subcontratação dos serviços abrangidos por este contrato, exceto nos casos relacionados à manutenção, transporte de mercadorias, fornecimento de produtos de panificação e fornecimento de gás de cozinha.

8 - DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

8.1 – Medição

8.1.1 – A aferição dos serviços será realizada quinzenalmente, por agente designado ou indicado pela Administração, com o objetivo de verificar a conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta apresentada, nos quantitativos e nas solicitações pertinentes.

8.1.2 – O prazo para conclusão da verificação será de até 3 (três) dias úteis, sob pena de responsabilidade da parte competente.

8.2 – Recebimento do Objeto

8.2.1 – O recebimento provisório dos serviços ocorrerá de forma imediata no ato da entrega, acompanhado da nota fiscal ou documento equivalente, sendo efetuado pelo fiscal do contrato ou responsável designado, visando a posterior conferência da conformidade com as exigências contratuais estabelecidas no Termo de Referência e na proposta.

8.2.2 – O recebimento definitivo será realizado no prazo de até 3 (três) dias úteis a partir da data de recebimento da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente pela Administração, após



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

verificação da qualidade e quantidade dos itens, bem como da integral execução do objeto, sendo formalizado mediante termo de aceite detalhado.

8.2.3 – Esse prazo poderá ser prorrogado, justificadamente, por igual período, caso sejam necessárias diligências adicionais para assegurar o cumprimento das exigências contratuais.

8.2.4 – Em havendo controvérsias quanto à execução do objeto, relacionadas à qualidade, quantidade ou dimensão, será aplicado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, devendo-se comunicar à empresa para emissão de nota fiscal correspondente à parte incontroversa, com vistas à liquidação e pagamento dessa parcela.

8.2.5 – O tempo necessário para que a contratada corrija falhas na execução dos serviços ou regularize a documentação fiscal, após apontamento da Administração, não será computado para fins de contagem do prazo de recebimento definitivo.

8.2.6 – O recebimento provisório ou definitivo não isenta a contratada de sua responsabilidade civil pela solidez e segurança dos serviços prestados, tampouco de sua responsabilidade ética e profissional quanto à correta execução contratual.

8.2.7 – Caso haja erro na emissão da nota fiscal ou em outro documento de cobrança, ou qualquer impedimento à liquidação da despesa, esta será suspensa até que a contratada promova as devidas correções. O prazo para pagamento será reiniciado após a comprovação da regularização, sem quaisquer ônus para a contratante.

8.3 – Prazo para Pagamento

8.3.1 – O pagamento será efetuado no prazo máximo de 15 (quize) dias, contados a partir da conclusão da liquidação da despesa.

8.4 – Forma de Pagamento

8.4.1 – O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, depositado na conta corrente, agência e banco indicados pela contratada. Considera-se como data de pagamento o dia em que a ordem bancária for emitida.

9- DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

9.1 – A fiscalização e a gestão deste contrato serão atribuídas aos seguintes servidores públicos:

- Fiscal do Contrato: Luana Tiharu Doi - Nutricionista



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

- Gestora do Contrato: Talita Kumy Goes Silva - Nutricionista

9.2 – A gestão e a fiscalização contratual deverão observar as disposições, conforme segue:

9.2.1 – Entende-se por Gestão do Contrato a coordenação das ações relativas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, bem como aos atos preparatórios para a instrução processual e envio da documentação ao setor de contratos, abrangendo procedimentos de prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, aplicação de sanções e extinção contratual, entre outros.

9.2.2 – A Fiscalização Técnica do Contrato compreende o acompanhamento da execução contratual para verificar se o objeto está sendo cumprido conforme o pactuado, observando-se quantidade, qualidade, prazos e forma de prestação, de acordo com os indicadores estabelecidos no edital, com vistas à liberação de pagamentos. Essa atividade pode ser apoiada pela fiscalização administrativa.

9.3 – Compete ao Gestor do Contrato e, em sua ausência ou impedimento legal, ao seu substituto, especialmente:

- 9.3.1 – Coordenar todas as atividades de fiscalização técnica, administrativa e setorial;
- 9.3.2 – Acompanhar os registros efetuados pelos fiscais sobre a execução contratual e comunicar à autoridade superior situações que extrapolem sua competência;
- 9.3.3 – Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento, registrando eventuais entraves no relatório de riscos;
- 9.3.4 – Supervisionar toda a rotina de fiscalização e manter histórico formal da execução, como ordens de serviço, registros de ocorrências, alterações e prorrogações, elaborando relatórios para avaliar eventuais ajustes no contrato;
- 9.3.5 – Conduzir os atos preparatórios e remeter a documentação necessária ao setor de contratos para formalização dos procedimentos previstos no art. 18, inciso I;
- 9.3.6 – Redigir o relatório final conforme disposto na alínea "d" do inciso VI do § 30 do art. 174 da Lei nº 14.133/2021, com base nas informações obtidas durante a execução contratual;
- 9.3.7 – Manter atualizado o relatório de riscos, com o apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;
- 9.3.8 – Emitir documento com a avaliação do cumprimento das obrigações contratuais por parte da contratada, considerando indicadores objetivos e penalidades aplicadas, para fins de registro no cadastro de atesto;
- 9.3.9 – Proceder ao recebimento definitivo do objeto contratual, por meio de termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências;



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

- 9.3.10 – Adotar providências para instauração de processo administrativo visando à aplicação de sanções, conforme art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou encaminhar ao setor competente.

9.4 – São responsabilidades do Fiscal do Contrato (Técnico, Administrativo e Setorial) — e, na sua ausência ou impedimento legal, de seu substituto —, conforme sua área de atuação:

9.4.1 – Na função de Fiscal Técnico:

- 9.4.1.1 – Fornecer apoio técnico e operacional ao gestor, dentro de sua área de competência;
- 9.4.1.2 – Registrar no histórico do contrato todas as ocorrências relativas à execução, com as informações necessárias para a regularização de falhas;
- 9.4.1.3 – Emitir notificações para correção de inconformidades, fixando prazos;
- 9.4.1.4 – Comunicar ao gestor, em tempo hábil, situações que exijam decisões fora de sua alçada;
- 9.4.1.5 – Notificar imediatamente o gestor sobre fatos que possam inviabilizar a execução contratual nos prazos estabelecidos;
- 9.4.1.6 – Fiscalizar a execução do contrato, conferindo notas fiscais e documentos exigidos para pagamento, atestar o recebimento provisório e encaminhar ao gestor para ratificação;
- 9.4.1.7 – Avisar ao gestor, com antecedência, sobre o encerramento do contrato, para eventual renovação ou prorrogação;
- 9.4.1.8 – Colaborar na atualização do relatório de riscos durante a execução do contrato;
- 9.4.1.9 – Auxiliar na elaboração do documento de avaliação do cumprimento contratual;
- 9.4.1.10 – Realizar o recebimento provisório do objeto, mediante termo técnico detalhado.

9.4.2 – Na função de Fiscal Administrativo:

- 9.4.2.1 – Apoiar tecnicamente o gestor no controle de prazos contratuais, formalização de apostilamentos, termos aditivos, acompanhamento de empenhos, pagamentos, garantias e glosas;
- 9.4.2.2 – Verificar a manutenção da habilitação da contratada, solicitando documentos quando necessário;
- 9.4.2.3 – Avaliar a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada;
- 9.4.2.4 – Agir de forma tempestiva na resolução de problemas contratuais e comunicar ao gestor quando extrapolar sua competência;
- 9.4.2.5 – Participar da atualização do relatório de riscos junto aos demais fiscais;
- 9.4.2.6 – Contribuir com informações para elaboração do documento de avaliação do cumprimento contratual;
- 9.4.2.7 – Realizar o recebimento provisório do objeto, por meio de termo que comprove o cumprimento das exigências administrativas.



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

10- ESTIMATIVAS DO VALOR E VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

10.1 – O montante estimado para a execução integral do objeto deste processo licitatório é de R\$ 7.678.703,16 (sete milhões seiscentos e setenta e oito mil setecentos e três reais e dezesseis centavos) referente a um período contratual de 12 (doze) meses, contados a partir da data de emissão da ordem de início dos serviços.

10.2 – A vigência do contrato poderá ser estendida por meio de termo aditivo, conforme previsto nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que observados os requisitos legais, exista interesse da Administração e fique demonstrada a vantagem da prorrogação para o atendimento do interesse público.

11- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Os recursos necessários ao adimplemento das obrigações decorrentes da presente licitação correrão à conta das dotações consignadas nas peças orçamentárias, utilizando-se recursos próprios do município e/ ou transferências do FNDE, que seguem:

04.02.12.306.0011.2.038.335039.01.1100000	04.02.12.306.0011.2.039.339039.05.2820000
04.02.12.306.0011.2.038.339039.05.2810000	04.02.12.306.0011.2.075.335039.01.1100000
04.02.12.306.0011.2.038.335039.05.2840000	04.02.12.306.0011.2.075.335039.05.2800000
04.02.12.306.0011.2.039.335039.01.1100000	04.02.12.306.0011.2.075.335039.05.2830000
04.02.12.306.0011.2.039.339039.05.2430000	04.02.12.306.0011.2.100.335039.01.1100000

12 – APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

12.1 A empresa licitante que obtiver a primeira colocação deverá apresentar amostras e respectivos laudos, conforme disposto no ANEXO I.5 – RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM UTILIZADOS, a fim de comprovar o atendimento integral às exigências estabelecidas, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis. Deverá ser entregue uma unidade de cada item solicitado, sob pena de desclassificação da proposta.

12.1 A licitante classificada em primeiro lugar deverá disponibilizar AMOSTRAS dos seguintes itens:



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 18 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

A) Amostras e fichas técnicas dos Gêneros Alimentícios Não Refrigerado, conforme itens abaixo:

- 1- Cacau em pó;
- 2- Arroz agulhinha: pacote de 5 kilos;
- 3- Pão de Hot dog;
- 4- Feijão Carioca: pacote de 1 kilo;
- 5- Macarrão parafuso, com ovos: pacote de 500 gramas.

B) Amostra, ficha técnica e Laudo Bromatológico dos Gêneros Alimentícios Refrigerado, conforme itens abaixo:

- 1 – Carne Bovina Floculada - Lagarto;
- 2 – Carne Bovina – Patinhos em cubos;
- 3 – Frango Coxa e Sobrecoxa sem osso.

12.2 Será exigida a apresentação de 01 (uma) amostra lacrada para cada item constante das alíneas “a” e “b” do item 12.2 deste Edital, em sua embalagem original do fabricante, com a finalidade de análise das especificações, tais como padrão, marca, tipo, entre outras. As amostras deverão ser entregues diretamente no Setor de Alimentação Escolar, localizado na Av. Dom Pedro I, nº 487, Centro – Rio Grande da Serra - SP, onde serão submetidas à avaliação técnica pelo referido setor.

12.3 Para os gêneros perecíveis (carnes, aves e similares), será obrigatória a apresentação de ficha técnica de todos os produtos cotados como amostra, a ser entregue juntamente com a própria amostra. Essa ficha deverá ser emitida pelo fabricante, conter todos os campos devidamente preenchidos e ser assinada por responsável técnico habilitado (médico veterinário ou outro profissional compatível com o alimento em questão), em via original ou autenticada.

12.4 As amostras e laudos deverão ser identificados com a razão social da licitante, número do CNPJ, número do Pregão e o item correspondente, devendo, ainda, ser acompanhados do Protocolo de Entrega.

12.5 A empresa licitante será integralmente responsável pelo envio e pela pontualidade da entrega, não cabendo alegação de atraso posterior.

12.6 As amostras não precisam de personalização, mas deverão estar em plena conformidade com as especificações constantes deste Edital e de seus anexos.

12.7 Todas as amostras e laudos ficarão sujeitas à análise da Comissão Avaliadora da Secretaria



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 – Centro – Rio Grande da Serra – SP

Página 19 de 111



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Municipal de Educação, que expedirá relatório técnico fundamentado, baseado objetivamente nos parâmetros definidos no Edital e seus anexos, indicando a aprovação ou eventual reprovação dos itens apresentados. O prazo para conclusão da análise será de até 05 (cinco) dias após a realização da avaliação, sendo o resultado juntado ao respectivo processo licitatório.

12.8 As amostras disponibilizadas à Administração poderão ser manuseadas, desmontadas ou utilizadas pela equipe técnica durante a avaliação, sem direito a ressarcimento à licitante.

12.9 O resultado da análise será divulgado em sessão pública, por data a ser divulgada pela Comissão de Licitação.

12.10 A não apresentação das amostras e laudos, a entrega intempestiva, sem justificativa aceita, ou a apresentação em desconformidade com as exigências do Edital, implicará a recusa da proposta.

12.11 Na hipótese de reprovação das amostras e laudos, a proposta da licitante será desclassificada, diante do não atendimento às especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade exigidos.

12.12 Caso as amostras e laudos apresentados pela primeira colocada não sejam aceitos, o(a) Pregoeiro(a) analisará a proposta ou lance do(a) segundo(a) classificado(a), iniciando a negociação e prosseguindo com a verificação das respectivas amostras e laudos, repetindo-se o procedimento, sucessivamente, até a identificação da proposta que esteja em conformidade com este Termo de Referência.

13 – DA AGRICULTURA FAMILIAR

13.1 – Em atendimento à Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, pelo menos 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas respectivas organizações.

13.2 – A Administração fará uso de, aproximadamente, o percentual mencionado acima (30%) sobre o total dos recursos previstos pelo FNDE para o exercício de 2025.

13.3 – Nos casos em que houver fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, caberá aos(as) cozinheiros(as) da empresa contratada realizar o recebimento, preparo (quando necessário) e a distribuição dos alimentos aos estudantes das unidades escolares.



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

13.4 – Os valores correspondentes a esses alimentos não serão descontados do montante devido à empresa contratada, uma vez que se tratará de complementação na oferta dos produtos alimentícios.

13.5 – Caso ocorra a impossibilidade de entrega de algum item por parte do fornecedor da agricultura familiar, a empresa contratada deverá providenciar a substituição e indicar o valor correspondente à aquisição, para fins de reembolso.

13.6 – A aquisição poderá abranger quaisquer gêneros alimentícios, respeitado o percentual indicado no subitem 13.2, sendo a empresa informada sobre a entrega com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

14 FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO - JUSTIFICATIVA

14.1 A alimentação escolar é direito fundamental assegurado pela Constituição Federal e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O fornecimento de refeições de qualidade contribui para o crescimento, desenvolvimento, aprendizado e rendimento escolar dos alunos. A contratação de empresa especializada se mostra a solução mais vantajosa em relação à execução direta pela Administração, diante da ausência de estrutura própria suficiente para a produção, logística e supervisão nutricional.

14.2 Considerando a necessidade de preparo diário das refeições nas unidades escolares e a insuficiência de recursos humanos e materiais próprios da Administração Pública, justifica-se a contratação de empresa especializada que forneça alimentos, mão de obra capacitada e equipamentos adequados.

Vinícius Brum da Silva
Secretário Municipal de Educação, Inovação e Cultura



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 21 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO I

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS COM OS RESPECTIVOS NÚMEROS DE ALUNOS MATRICULADOS DE ACORDO COM A MODALIDADE DE ENSINO

EMEB DAVID BARBOSA DA SILVA	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	32	28
Berçário	Manhã	-	-
Berçário	Tarde	-	-
Maternal I	Integral	17	16
Maternal I ½ período	Manhã	12	7
Maternal I ½ período	Tarde	12	10
Maternal II	Integral	19	18
Maternal II ½ período	Manhã	17	15
Maternal II ½ período	Tarde	17	17
Nível I ½ período	Manhã	20	10
Nível I ½ período	Manhã	16	13
Nível I ½ período	Tarde	20	20
Nível I ½ período	Tarde	16	14
Nível II ½ período	Manhã	18	16
Nível II ½ período	Manhã	18	15
Nível II ½ período	Tarde	18	18
Nível I ½ período	Manhã	18	18

EMEB PROFESSOR RICARDO FRANCISCO CASTELUCCI	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Maternal II integral	Integral	15	13



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Maternal II ½ período	Manhã	10	3
Maternal II ½ período	Tarde	10	9
Nível I ½ período	Manhã	27	23
Nível I ½ período	Tarde	27	27
Nível II ½ período	Manhã	21	21
Nível II ½ período	Tarde	22	22



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 23 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

EMEB PADRE GUISEPPE PISONI	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	30	25
Berçário ½ período	Manhã	6	1
Berçário ½ período	Tarde	6	4
Maternal I	Integral	20	20
Maternal I ½ período	Tarde	16	11
Maternal II	Integral	20	18
Maternal II ½ período	Manhã	16	16
Nível I integral	Integral	25	25
Nível I ½ período	Manhã	25	24
Nível II integral	Integral	25	24
Nível II ½ período	Tarde	27	22

EMEB MARIA FRANCISCA DE PAULA CHIQUITA	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	10	10
Berçário	Integral	22	22
Maternal I	Integral	20	20
Maternal I	Integral	20	20
Maternal II	Integral	25	20
Maternal II	Integral	21	16



RIO GRANDE DA SERRA
CIDADE QUE CUIDA & PRESERVA!

☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 24 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

EMEB PREFEITO JOSÉ CARLOS DE ARRUDA	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	20	20
Berçário ½ período	Manhã	12	10
Berçário ½ período	Tarde	12	10
Maternal I Integral	Integral	25	25
Maternal I ½ período	Manhã	15	5
Maternal I ½ período	Tarde	15	14
Maternal II	Integral	25	25
Maternal II ½ período	Manhã	15	11
Maternal II ½ período	Tarde	15	15
Nível I ½ período	Manhã	23	21
Nível I ½ período	Manhã	24	21
Nível I ½ período	Tarde	24	24
Nível II ½ período	Manhã	23	20
Nível II ½ período	Tarde	23	21
Nível II ½ período	Tarde	23	21

EMEB 1ª DAMA ZULMIRA JARDIM TEIXEIRA	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	25	24
Maternal I	Integral	25	24
Maternal II	Integral	30	27
Maternal II ½ período	Tarde	30	16
Nível I ½ período	Manhã	30	21
Nível I ½ período	Manhã	30	22
Nível I ½ período	Manhã	30	18
Nível I ½ período	Tarde	30	30
Nível II integral	Integral	30	29



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 25 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Nível II ½ período	Manhã	30	25
Nível II ½ período	Tarde	30	27
AEE	Manhã	15	14
AEE	Tarde	15	12

EMEB RECANTO INFANTIL MADRE MARIA DE JESUS	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	15	15
Berçário ½ período	Manhã	10	9
Berçário ½ período	Tarde	10	9
Maternal I	Integral	19	19
Maternal I ½ período	Manhã	14	14
Maternal I ½ período	Tarde	14	13
Maternal II	Integral	19	19
Maternal II ½ período	Manhã	15	12
Maternal II ½ período	Tarde	15	15
Nível I ½ período	Manhã	20	16
Nível I ½ período	Manhã	13	9
Nível I ½ período	Manhã	13	10
Nível I ½ período	Tarde	20	15
Nível I ½ período	Tarde	13	13
Nível I ½ período	Tarde	13	12
Nível II ½ período	Manhã	25	25
Nível II ½ período	Manhã	25	20
Nível II ½ período	Tarde	25	25
Nível II ½ período	Tarde	25	25



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

EMEB CASA ENCANTADA GILDETE DE SOUZA MARQUES	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	10	9
Berçário	Integral	25	15
Maternal I	Integral	25	14
Maternal II	Integral	25	15

EMEB VEREADOR JOSÉ OLÍMPIO	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	12	11
Maternal I ½ período	Integral	12	11
Maternal II ½ período	Integral	24	23
Nível I ½ período	Manhã	15	13
Nível I ½ período	Tarde	15	15
Nível II ½ período	Manhã	21	11
Nível II ½ período	Tarde	21	18

EMEB JOAQUIM DA SILVA - TIO KITA	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Berçário	Integral	19	18
Berçário	Manhã	6	1
Berçário	Tarde	6	3
Maternal I	Integral	18	10
Maternal I ½ período	Manhã	7	0
Maternal I ½ período	Tarde	7	7
Maternal II	Integral	19	14
Maternal II ½ período	Manhã	6	3
Maternal II ½ período	Tarde	6	5



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 27 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Nível I ½ período	Manhã	20	19
Nível I ½ período	Tarde	20	20
Nível II ½ período	Manhã	18	12
Nível II ½ período	Tarde	18	18

EMEB IVETE VARGAS	Período	Capacidade Total Nº Alunos/ período	Frequência Média de Alunos
Fundamental – 1º ano	Tarde	20	20
Fundamental – 1º ano	Tarde	20	20
Fundamental – 2º ano	Tarde	17	10
Fundamental – 3º ano	Tarde	19	17
Fundamental – 4º ano	Manhã	17	10
Fundamental – 4º ano	Manhã	19	13
Fundamental – 5º ano	Manhã	19	12
Fundamental – 5º ano	Manhã	25	12



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP

Página 28 de 111



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO 1.2

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS COM A MÉDIA DE REFEIÇÕES SERVIDAS

UNIDADE ESCOLAR =>	EMEB David Barbosa da Silva	EMEB Prof. Ricardo Francisco Castelucci	EMEB Padre Giuseppe Pisoni	EMEB Maria Francisca de Paula Chiquita	EMEB Prefeito José Carlos de Arruda	EMEB 1ª Dama Zulmira Jardim Teixeira	EMEB Casa Encantada Gildete de Souza Marques	EMEB Recanto Infantil Madre Maria de Jesus	EMEB Vereador José Olímpio	EMEB Joaquim da Silva /Tio Kita	EMEB Ivete Vargas	EMEB Raquel Silveira Monteiro
BERÇARIO (06 M A 1 ANO E 11 M)	Des	28		26	32	30	24	24	24	11	19	
	Col	28		25	32	20	24	24	15	11	18	
	Alm	28		26	32	30	24	24	24	11	19	
	LT	28		29	32	30	24	24	24	11	21	
	Jan	28		29	32	30	24	24	24	11	21	
MATERNAL 1 (2 ANOS A 2 ANOS E 11 MESES)	Des	23	16	20	40	30	24	14	33	11	10	
	Col	16	13	20	40	25	24	14	19	11	10	
	Alm	23	16	20	40	30	24	14	33	11	10	
	LT	26	22	31	40	39	24	14	32	11	17	
	Jan	26	22	31	40	39	24	14	32	11	17	
MATERNAL 2 (3 ANOS A 3 ANOS E 11 MESES)	Des	33		34	36	36	27	15	31	23	17	
	Col	33		18	36	25	27	15	19	23	14	
	Alm	18		34	36	36	27	15	31	23	17	



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

	LT	35		18	36	40	43	15	34	23	19		
	Jan	35		18	36	40	43	15	34	23	19		
NIVEL 1 : 04 A 05 ANOS	Des			25									
	Alm	23	23	49		42	61		38	13	19		
	Jan	34	27	25		24	30		40	15	20		
NIVEL 2 : 05 A 06 ANOS	Des			24			29						
	Alm	31	21	24		20	68		45	11	12		
	Jan	36	22	46		42	68		50	18	18		
FUNDAMENTAL: 06 A 11 ANOS	Des											47	
	Alm											47	
	Jan											67	
EJA ACIMA DE 18 ANOS	Ref												33

OBSERVAÇÕES:

1- Na EMEB 1ª Dama Zulmira Jardim Teixeira existem 14 alunos no Nivel 1 Manhã de Alimentação Especial (AEE) e 12 Alunos no período da tarde (AEE)

2 - Na EMEB Raquel Silveira Monteiro - somente é servido EJA



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO I.3

PLANO ALIMENTAR DE ACORDO COM CADA MODALIDADE DE ENSINO (Percapitas, frequência e modelos de cardápio)

Unidade Escolar	Modalidade e Faixa Etária	Tipo de Serviços	Nº de Serviços Oferecidos	Tipo de Cardápio
EMEB 1. Zulmira 2. Chiquita 3. Olímpio 4. Arruda 5. Madre Maria 6. Casa Encantada 7. David Barbosa 8. Tio Kita 9. Pisoni	Berçário (06m a 1 ano e 11 meses) <u>Integral</u>	Desjejum Colação Almoço Lanche da Tarde Jantar	05	Cardápio I A
	Berçário (06m a 1 ano e 11 meses) <u>Parcial</u>	<u>Manhã:</u> Desjejum e Almoço <u>Tarde:</u> Lanche e Jantar	05	Cardápio I A
EMEB 1. Zulmira 2. Chiquita 3. Olímpio 4. Arruda 5. Madre Maria 6. Casa Encantada 7. David Barbosa 8. Tio Kita 9. Pisoni 10. Castelucci	Maternal I (2 anos a 2 anos e 11 meses) <u>Integral</u>	Desjejum Colação Almoço	05	Cardápio I B
	Maternal II (3 anos a 3 anos e 11 meses) <u>Integral</u>	Lanche da Tarde Jantar		
EMEB 1. Zulmira 2. Olímpio 3. Arruda 4. Madre Maria 5. David Barbosa 6. Tio Kita 7. Pisoni 8. Castelucci	Maternal I e II (2 anos a 3 anos e 11 meses) <u>Parcial</u>	<u>Manhã:</u> Desjejum e Almoço <u>Tarde:</u> Lanche e Jantar	02	Cardápio I C



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

EMEB 1. Zulmira 2. Olímpio 3. Arruda 4. Madre Maria 5. David Barbosa 6. Tio Kita 7. Pisoni 8. Castelucci	Nível I: 04 a 05 anos Nível II: 05 a 06 anos <u>Parcial</u>	* ½ período: 04 h. Refeição pré-escolar (almoço ou jantar)	01	Cardápio I D
EMEB 1. Zulmira 2. Pisoni	Nível I: 04 a 05 anos Nível II: 05 a 06 anos <u>Integral</u>	Refeição Pré-escolar: Desjejum Almoço Jantar	03	
EMEB 1. Ivete Vargas	Fundamental: 6 a 11 anos <u>Parcial</u>	Refeição Pré-escolar: Desjejum e Almoço Jantar	02*manhã 01 tarde	
PROJETOS para alunos das EMEB's	Maternal I e II Nível I e II (03 a 06 anos) Fundamental: 6 a 11 anos	Kit Lanche	01	Cardápio II
Educação de Jovens e Adultos	Acima de 18 anos * ½ período: 04 h.	Refeições	01	Cardápio III



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

1.3.1 - PLANO ALIMENTAR

Modelo de Composição do Cardápio I A

Faixa Etária: 06 a 2a11 Meses – Berçário e Maternal I - Período Integral (desjejum , colação, almoço, lanche da tarde e jantar).				
Período Parcial Manhã – Serão servidos 2 serviços: Desjejum e Almoço; Período Parcial Tarde – Serão servidos 2 serviços: Lanche e Jantar.				
NÃO SERVIR SUCOS, NÃO SERVIR AÇÚCAR e GORDURAS TRANS.				
Dia	Desjejum	lação	Almoço e Jantar	Lanche
2ª F	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Leite integral ² com chocolate em pó 100% + fruta Biscoito Salgado	Fruta Picada	- Cereal e/ou Carboidratos e/ou Tubérculos*; - Proteína animal**; - Leguminosa***; - Hortaliças (Verduras + Legumes) **** - Fruta*****	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Fruta picada
3ª F	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Leite integral ² Bolo Caseiro (cacau ou cenoura ou fruta) ^{1,2,3}	Fruta Picada	Arroz e Feijão; Carne Bovina Desfiada; Cenoura Cozida; Couve Refogada; Laranja picada;	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Fruta picada
4ª F	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Leite integral ² com chocolate em pó 100% + fruta Pão caseiro com	Fruta Picada	Polenta; Lentilha Refogada; Frango Desfiado com tomates cebola; Salada de Alface; Maçã;	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Fruta picada ³



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

	requeijão caseiro ^{1,2,3}			
5ª F	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Mingau ² de aveia com fruta	Fruta Picada	Arroz e Feijão; Ovos Mexidos; Abobrinha Refogada; Salada de Tomate; Banana;	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Fruta picada ³
6ª F	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Leite integral ² com chocolate em pó 100% Broa de milho caseira ^{1,2,3}	Fruta Picada	Macarrão ao Sugo; Frango Desfiado com Tomate e Ervilha Seca; Salada de Escarola; Mamão picado;	Leite materno ou Fórmula infantil adequada para idade ¹ Maiores de 1 ano: Fruta picada ³

¹ Fórmula Infantil 2º semestre (6m a 1 ano) ou fórmula especializada conforme recomendação de médico e/ou nutricionista;

² Leite Integral em pó, diluído, opcionalmente enriquecido.

³ Panificados isento de açúcar, leite e soja, a base de cereais integrais, raízes e tubérculos, incluindo preparações regionais.

⁴ Comida salgada composta por 5 tipos de alimentos (cereal ou tubérculo, proteína animal, leguminosa, hortaliças e fruta), em consistência própria para idade, carnes picadas, moídas ou desfiadas, sobremesa sempre fruta picada, amassada ou raspada.

⁵ Devem ser servidos alimentos in natura, minimamente processados e processados, estando eles crus, cozidos ou em preparações culinárias caseiras tradicionais.

⁶ Não servir produtos industrializados prontos para consumo ou a base de misturas e/ou preparados industrializados.

* Cereal ou Tubérculo: arroz, batata, mandioca, mandioquinha, inhame e cará

** Proteína animal: carne bovina, frango, peixe e ovos.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

*** Leguminosa: feijão, soja, ervilha, lentilha, grão de bico;
 **** Hortaliças (Verduras): escarola, espinafre, couve, acelga, repolho. Hortaliças (Legumes): cenoura, abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis; tomate etc.; os legumes fontes de vitamina A, deverão ser servidos 2 vezes na semana.

***** Frutas: abacate, banana, maçã, manga, mamão, melancia, melão, pera, uva, morango, kiwi, laranja etc.

- Modelo de Composição do Cardápio I B

Faixa Etária: 03 anos a 03 anos e 11 meses – Maternal II – Período Integral				
Período Parcial Manhã – Serão servidas 2 serviços: Desjejum e Almoço;				
Período Parcial Tarde – Serão servidas 2 serviços: Lanche e Jantar.				
Dia	Desjejum	Colação	Almoço^{4,5,6} e Jantar^{4,5,6}	Lanche
2ª Feira	Leite integral ¹ com chocolate em pó 100% + fruta Biscoito Salgado	Fruta picada ¹	ARROZ, FEIJÃO, OMELETE COM LEGUMES SOBREMESA: MELÃO	Fruta picada ¹
3ª Feira	Leite integral ² Bolo Caseiro (cacau ou cenoura ou fruta) ^{1,2,3}	Fruta picada ¹	POLENTA COM CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE, SALADA DE LENTILHA COM CENOURA RALADA SOBREMESA: MAMÃO	Vitamina de frutas
4ª Feira	Leite integral ² com chocolate em pó 100% + fruta Pão caseiro com requeijão caseiro ^{1,2,3}	Fruta picada ¹	ARROZ E FEIJOADINHA (FEIJÃO PRETO COM CARNE SUINA, FAROFA DE CENOURA RALADA, COUVE REFOGADA) SOBREMESA: RODELAS DE LARANJA.	Fruta picada



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

5ª Feira	Mingau ² de aveia com fruta	Fruta picada ¹	ARROZ, FEIJÃO, PEIXE COM BATATA, CEBOLA E TOMATE, SALADA DE PEPINO SOBREMESA: MAÇÃ	Milho cozido ¹
6ª Feira	Leite integral ² com chocolate em pó 100% com fruta Broa de milho caseira ^{1,2,3}	Fruta picada	MACARRÃO AO SUGO, FRANGO ACEBOLADO, SALADA DE ACELGA SOBREMESA: BANANA	logurte com Fruta picada ¹
<i>Arroz Doce, Canjica, Curau e Mingau serão servidos nos meses de clima frio: Junho, Julho e Agosto</i>				
<p>¹ De acordo com a estação do ano e as celebrações do calendário pedagógico.</p> <p>² Leite Integral em pó, diluído, opcionalmente enriquecido.</p> <p>³ Panificados isento de açúcar, leite e soja, a base de cereais integrais, raízes e tubérculos, incluindo preparações regionais.</p> <p>⁴ Refeição composta por 5 tipos de alimentos (cereal ou tubérculo, proteína animal, leguminosa, hortaliças e fruta).</p> <p>⁵ Devem ser servidos alimentos in natura, minimamente processados e processados, estando eles crus, cozidos ou em preparações culinárias caseiras tradicionais.</p> <p>⁶ Não servir produtos industrializados prontos para consumo ou a base de misturas e/ou preparados industrializados.</p> <p>PROIBIDO ALIMENTOS A BASE DE MISTURAS E/OU PREPARADOS INDUSTRIALIZADOS; PROIBIDO GORDURAS TRANS.</p> <p>* Cereal ou Tubérculo: arroz, batata, mandioca, mandioquinha, inhame e cará</p> <p>** Proteína animal: carne bovina, carne suína, fígado, frango, peixe e ovos.</p> <p>*** Leguminosa: feijão, soja, ervilha, lentilha, grão de bico;</p> <p>**** <u>Hortaliças (Verduras)</u>: escarola, espinafre, couve, acelga, repolho. <u>Hortaliças (Legumes)</u>: cenoura, abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis; tomate etc.; os legumes fontes de vitamina A, deverão ser servidos 2 vezes na semana.</p> <p>***** Frutas: abacate, banana, maçã, manga, mamão, melancia, melão, pera, uva, morango, kiwi, laranja etc.</p>				

- Modelo de Composição do Cardápio I C



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

- PERÍODO MANHÃ

Faixa Etária 02 a 03 anos e 11 meses – Maternal I e II		
Dia	Lanche¹	Almoço^{4,5,6}
Segunda-Feira	Leite integral ² com chocolate em pó 100% + fruta Biscoito Salgado ³	ARROZ, FEIJÃO, OVOS MEXIDOS, SALADA DE AGRIÃO SOBREMESA: BANANA
Terça-Feira	Leite integral ² Bolo Caseiro (cacau ou cenoura ou fruta) ^{1,2,3}	POLENTA COM CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE, SALADA DE LENTILHA COM CENOURA RALADA SOBREMESA: MAMÃO
Quarta-Feira	Leite integral ² com chocolate em pó 100% + fruta Pão caseiro com requeijão caseiro ^{1,2,3}	ARROZ E FEIJADINHA (FEIJÃO PRETO COM CARNE SUINA, FAROFA DE CENOURA RALADA, COUVE REFOGADA) SOBREMESA: RODELAS DE LARANJA.
Quinta-Feira	Mingau ² de aveia com fruta	ARROZ, FEIJÃO, PEIXE COM BATATA, CEBOLA E TOMATE, SALADA DE PEPINO SOBREMESA: MAÇÃ
Sexta-Feira	Leite integral ² com chocolate em pó 100% com fruta Broa de milho caseira ^{1,2}	MACARRÃO AO SUGO, FRANGO ACEBOLADO, SALADA DE ACELGA SOBREMESA: MELANCIA
<p>¹ De acordo com a estação do ano e as celebrações do calendário pedagógico. ² Leite Integral em pó, diluído, opcionalmente enriquecido. Sucos, logurte, Vitaminas - composto de 60% de frutas e 7% em adição de açúcar. ³ Panificados isento de açúcar, leite e soja, a base de cereais integrais, raízes e tubérculos, incluindo preparações regionais. ⁴ Refeição composta por 5 tipos de alimentos (cereal ou tubérculo, proteína animal, leguminosa, hortaliças e fruta). ⁵ Devem ser servidos alimentos in natura, minimamente processados e processados, estando eles crus, cozidos ou em preparações culinárias caseiras tradicionais. Não servir produtos ultra processados até 3 anos completos. Após essa idade, respeitar o limite de 15% das preparações com alimentos ultra processados ⁶ Não servir produtos industrializados prontos para consumo ou a base de misturas e/ou preparados industrializados. PROIBIDO ALIMENTOS A BASE DE MISTURAS E/OU PREPARADOS INDUSTRIALIZADOS; PROIBIDO GORDURAS TRANS.</p>		



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

* Cereal ou Tubérculo: arroz, batata, mandioca, mandioquinha, inhame e cará
** Proteína animal: carne bovina, carne suína, fígado, frango, peixe e ovos.
*** Leguminosa: feijão, soja, ervilha, lentilha, grão de bico;
**** Hortalças (Verduras): escarola, espinafre, couve, acelga, repolho. Hortalças (Legumes): cenoura, abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis; tomate etc.; os legumes fontes de vitamina A, deverão ser servidos 2 vezes na semana.
***** Frutas: abacate, banana, maçã, manga, mamão, melancia, melão, pera, uva, morango, kiwi, laranja etc.

- PERÍODO TARDE

Faixa Etária 02 a 03 anos e 11 meses – Maternal I e II		
Dia	Lanche	Almoço
Segunda-Feira	logurte com Frutas ^{2,6}	ARROZ, FEIJÃO, OVOS MEXIDOS, SALADA DE AGRIÃO SOBREMESA: BANANA
Terça-Feira	Fruta picada ¹	POLENTA COM CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE, SALADA DE LENTILHA COM CENOURA RALADA SOBREMESA: MAMÃO
Quarta-Feira	Salada de Frutas ³ com aveia	ARROZ E FEIJOADINHA (FEIJÃO PRETO COM CARNE SUINA, FAROFA DE CENOURA RALADA, COUVE REFOGADA) SOBREMESA: RODELAS DE LARANJA.
Quinta-Feira	Fruta picada ¹	ARROZ, FEIJÃO, PEIXE COM BATATA, CEBOLA E TOMATE, SALADA DE PEPINO SOBREMESA: MAÇÃ
Sexta-Feira	Leite Integral batido com fruta ²	MACARRÃO AO SUGO, FRANGO ACEBOLADO, SALADA DE ACELGA SOBREMESA: MELANCIA

¹ De acordo com a estação do ano e as celebrações do calendário pedagógico.
² Leite Integral em pó, diluído, opcionalmente enriquecido. Sucos, logurte, Vitaminas - composto de 60% de frutas e 7% em adição de açúcar.
³ Panificados isento de açúcar, leite e soja, a base de cereais integrais, raízes e tubérculos, incluindo preparações regionais.
⁴ Refeição composta por 5 tipos de alimentos (cereal ou tubérculo, proteína animal,



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

leguminosa, hortaliças e fruta).

⁵ Devem ser servidos alimentos in natura, minimamente processados e processados, estando eles crus, cozidos ou em preparações culinárias caseiras tradicionais. Não servir produtos ultra processados até 3 anos completos. Após essa idade, respeitar o limite de 15% das preparações com alimentos ultra processados

⁶ Não servir produtos industrializados prontos para consumo ou a base de misturas e/ou preparados industrializados. **PROIBIDO ALIMENTOS A BASE DE MISTURAS E/OU PREPARADOS INDUSTRIALIZADOS; PROIBIDO GORDURAS TRANS.**

* Cereal ou Tubérculo: arroz, batata, mandioca, mandioquinha, inhame e cará

** Proteína animal: carne bovina, carne suína, fígado, frango, peixe e ovos.

*** Leguminosa: feijão, soja, ervilha, lentilha, grão de bico;

**** Hortaliças (Verduras): escarola, espinafre, couve, acelga, repolho. Hortaliças (Legumes): cenoura, abobrinha, berinjela, chuchu, abóbora, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis; tomate etc.; os legumes fontes de vitamina A, deverão ser servidos 2 vezes na semana.

***** Frutas: abacate, banana, maçã, manga, mamão, melancia, melão, pera, uva, morango, kiwi, laranja etc.

- Modelo de Composição do Cardápio I D

– Serviço – Refeição Pré-Escolar e Fundamental

NÍVEL I E II (Parcial 04 horas) - Faixa Etária: 04 a 06 Anos	
Segunda-Feira	ARROZ, FEIJÃO, OVO MEXIDO, REFOGADO DE CHUCHU SOBREMESA: MAMÃO
Terça-Feira	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E SALADA RABANETE COM LIMÃO SOBREMESA: MAÇÃ
Quarta-Feira	ARROZ E FEIJOADINHA (FEIJÃO PRETO COM CARNE SUINA, FAROFA DE CENOURA RALADA, COUVE REFOGADA) SOBREMESA: RODELAS DE LARANJA
Quinta-Feira	ARROZ, FEIJÃO, FILÉ DE FRANGO, BRÓCOLIS SOBREMESA: MELÃO



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Sexta-Feira	ARROZ, FEIJÃO, PEIXE À PORTUGUESA, SALADA DE ABOBRINHA SOBREMESA: BANANA
<i>Arroz Doce, Canjica, Curau e Mingau serão servidos nos meses de clima frio: Junho, Julho e Agosto</i>	
Devem ser servidos alimentos in natura, minimamente processados e processados, estando eles crus, cozidos ou em preparações culinárias caseiras tradicionais. 1-Produtos industrializados prontos para consumo, respeitar o limite de 15% das preparações; 2-Sucos, logurte, Vitaminas - composto de 60% de frutas e 7% em adição de açúcar; 3-PROIBIDO ALIMENTOS A BASE DE MISTURAS E/OU PREPARADOS INDUSTRIALIZADOS; PROIBIDO GORDURAS TRANS.	

- Modelo de Composição do Cardápio III

– Serviço – Refeição EJA

EJA – Faixa etária acima dos 18 anos	
Segunda-Feira	ARROZ, FEIJÃO, OVO MEXIDO, REFOGADO DE CHUCHU SOBREMESA: MAMÃO
Terça-Feira	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E SALADA RABANETE COM LIMÃO SOBREMESA:MAÇÃ
Quarta-Feira	ARROZ E FEIJOADINHA (FEIJÃO PRETO COM CARNE SUINA, FAROFA DE CENOURA RALADA, COUVE REFOGADA) SOBREMESA: RODELAS DE LARANJA
Quinta-Feira	ARROZ, FEIJÃO, FILÉ DE FRANGO, BRÓCOLIS SOBREMESA: MELÃO
<i>Arroz Doce, Canjica, Curau e Mingau serão servidos nos meses de clima frio: Junho, Julho e Agosto</i>	
Devem ser servidos alimentos in natura, minimamente processados e processados, estando eles crus, cozidos ou em preparações culinárias caseiras tradicionais. 1-Produtos industrializados prontos para consumo, respeitar o limite de 15% das preparações;	



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

- OUTRAS INSTRUÇÕES (CRECHE, EDUCAÇÃO INFANTIL E EJA):

1 Relação de Temperos: Alho, Cebola, Salsa, Cebolinha, Coentro, Pimentão, Tomate, Óleo, Sal, Especiarias (orégano, manjericão, noz moscada, cominho, tomilho, sálvia, entre outros).

2 Tipos de Hortaliças e Frutas: O mesmo tipo de legume e verdura não pode ser repetido no mesmo dia para as creches. O hortifruti deve ser o mesmo do começo ao fim da distribuição no período, ou seja, não pode ser diferente no mesmo tipo de refeição e no mesmo período.

As frutas poderão ser servidas picadas desde que atendam à quantidade per capita em gramas mencionada.

3 Composição dos Cardápios: A composição dos cardápios, as quantidades “per capita” e as frequências dos alimentos e/ou preparações, poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado. Caso a CONTRATANTE planeje incluir no cardápio, algum alimento cujo padrão de qualidade não conste deste instrumento, comunicará o mesmo à contratada (elaborado de acordo com as normas legais vigentes), com antecedência mínima de 90 dias, para viabilizar sua logística de abastecimento.

4 Per Capita ou Porção: Considera-se “per capita” o peso cru e limpo (peso líquido) de cada alimento a ser preparado por aluno, sendo excluído o peso referente a descongelamento, aparas, cascas e outras partes não comestíveis dos alimentos. Para as frutas, verduras e legumes devem ser aplicados os respectivos **Fatores de Correção** conforme literatura, respeitando a porção por aluno. As frutas em unidade poderão variar no tamanho em até 20% para mais ou para menos.

5 Porcionamento: é a quantidade média de alimento preparado (pronto para o consumo) que deve ser servido aos alunos.

6 Bolo de aniversário: Deverá ser servido 01 (uma) vez por mês em Creches e Educação Infantil e EJA como substituto do bolo individual do lanche ou doce da refeição da semana, conforme determinação da CONTRATANTE.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

O bolo de aniversário deverá ser submetido aos mesmos critérios de aprovação dos demais alimentos, ou seja, com apresentação de ficha de identificação do "produto" e amostra, se necessário. (") No caso específico de bolo de aniversário, a empresa deverá informar na Ficha de Identificação de Produto: Tipo de bolo; Tipo de recheio e cobertura;

Ingredientes utilizados; Data de fabricação; Data de validade; Lote; Condições de armazenamento; Empresa Fabricante – CNPJ;

7 Quebra de Rotina: Quinzenalmente será servido como quebra de rotina, para o ensino pré-escolar (Nível I e Nível II), cardápio diferenciado, principalmente composto por lanches ou preparações doces (arroz doce, canjica, etc.).

8 Celebrações especiais: seguindo o calendário escolar está previsto cardápio especial para aniversário da cidade, festa junina e semana das crianças, neste cardápio são incluídas preparações como pizza caseira, mini hambúrguer, bolos, comidas típicas juninas, de acordo com a orientação da nutricionista responsável técnica da Secretaria de Educação, Inovação e Cultura.

9 Valorização do Cambuci: a parceira deve se responsabilizar pela aquisição estimada 160kg de Cambuci dentro do período de março, abril e maio, por ser um fruto típico da região que vem sendo trabalhado para ampliar a formação cultural da comunidade escolar.

– Modelo de Composição do Cardápio II.

- Kits lanches para Projetos e Eventos Externos

Modelo de Kit n° 1	Bebida Láctea Sabor Chocolate (200 ml embalagem longa vida individual) Bolo caseiro (50g) e Salada de frutas.
Modelo de Kit n° 2	Suco natural integral sem aditivos químicos (200 ml embalagem longa vida individual) Torta salgada de legumes e frango, Fruta.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Modelo de Kit n° 3	Suco natural integral sem aditivos químicos (200 ml embalagem longa vida individual), Pão tipo Bisnaguinha caseira (2 unidades - 40 g com queijo – 40g) e Banana passa (25 g embalagem individual).
Modelo de Kit n° 4	Suco natural integral sem aditivos químicos (200 ml embalagem longa vida individual) Pão tipo hot dog com queijo (40g) e Fruta.

Objetivo: Atendimento da alimentação escolar dos tipos de atendimento Nível I e II e EJA, durante eventos fora da unidade escolar (passeios culturais ou de lazer, eventos, torneios esportivos etc.). Deverão ser solicitados pela direção da unidade com antecedência de, no mínimo, cinco dias letivos e somente poderão ser fornecidos pela contratada após autorização emitida pela CONTRATANTE.

- ESPECIFICAÇÕES

- 1 Os kits deverão ser fornecidos em embalagens plásticas fechadas, transparentes, íntegras, próprias para contato com alimentos, de tamanho apropriado, tipo sacola.
- 2 Os sanduíches, bolos e pães que compõem os kits, descritos acima, deverão estar devidamente embalados individualmente em sacos de polipropileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedados, íntegros, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem.
- 3 As frutas que compõem os kits deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em filme de polipropileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem.
- 4 Os demais componentes dos kits, como barras de cereais, biscoitos, bebidas, deverão ser embalados individualmente em embalagens atóxicas, próprias para contato com alimentos, totalmente vedadas, íntegras. Deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16/05/2003 e Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90.

5 Em cada kit deverá constar 1 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm, embalado em filme de polipropileno transparente, atóxico, totalmente vedado.

6 Os kits deverão ser entregues devidamente embalados e acondicionados em caixas térmicas higienizadas e resistentes ao transporte e manuseio.

– Orientações gerais

- Respeitar os per capita estipulados dos alimentos.
- Atender o cardápio padrão definido no Termo de Referência.
- Incorporar os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar de acordo com a determinação da Secretaria da Educação e Cultura.
- Atender os alunos com patologias específicas, adequando o cardápio de forma que não fique diferente da preparação dos demais alunos.
- Fornecer alimentos específicos para cada patologia (Diabetes Mellitus, hipercolesterolemia, intolerância a lactose, alergia a proteína do leite de vaca, intolerância ao glúten, alergia a corantes e chocolate em pó entre outros de acordo com a necessidade do Município.
- O leite em pó deverá ser preparado de acordo com as quantidades recomendadas pelo fabricante, para garantir o padrão de qualidade. Utilizar água devidamente tratada.
- Frutas e hortaliças de qualidade com grau de maturação adequado para o consumo e diversificado. Poderão ser substituídas de acordo com a sazonalidade, safra e a concordância entre a contratante e a contratada.
- Poderão ser incorporados ao cardápio, outros tipos de preparações não apresentados no cardápio padrão desde que aprovado pela contratante e que mantenha o padrão estipulado.



11 2770-0180 | Ramal 1097



educacao@riograndedaserra.sp.gov.br



Avenida Dom Pedro I, 487 – Centro – Rio Grande da Serra – SP



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

- Garantir a qualidade dos alimentos preparados, monitorar a temperatura das preparações, conforme a legislação. Servir em recipientes adequados.
- Para alunos alérgicos a proteína do leite e intolerantes a lactose que pertencem ao berçário (até 1 ano) deverá ser ofertado fórmula infantil especializada para este fim. Após 1 ano, caso ainda tenha prescrição médica continuar com a fórmula especializada ou será oferecido leite em pó integral sem lactose ou alimento a base de extrato de soja para substituição do leite.
- Para composição da guarnição e salada, será permitido utilizar dois tipos de legumes ou dois tipos de verduras, ou um tipo de cada, desde que respeite o per capita da preparação.
- Temperos Permitidos: óleo, sal, cebola, alho, cheiro-verde, salsinha e cebolinha, tomate molho, orégano e outros temperos naturais, adequar para cada faixa etária.

– Orientações gerais para Cardápios I A1, I A2, B, C (EMEB) - Almoço

1. Cada refeição deverá conter no mínimo 02 (duas) hortaliças, uma hortaliça crua(salada) e a outra cozida. E os demais itens do cardápio estipulado.
2. As frutas 01 (uma) unidade por aluno, mínimo de 100g cada. Deverá ser oferecido em recipiente próprio, para os alunos de berçários.
3. Suco concentrado, seguir as orientações do fabricante. Quantidade mínima de 100ml, que deverá ser servido em recipiente próprio.

– Orientações gerais para Cardápios I A1, I A2, B, C - Desjejum

1. O leite fluido, suco, iogurte manter a temperatura adequada para cada item. Diluir corretamente os enriquecedores. Quantidade mínima de 100 ml por aluno.
2. Suco natural de frutas, seguir as orientações do Guia Alimentar para menores de 2 anos, ou seja, composto de 60% de frutas por porção, não adicionar açúcar para o Berçário e Maternal I, para os maiores se adicionar açúcar apenas 7% da porção. Quantidade mínima de 100 ml por aluno.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

3. Preparar os demais itens do cardápio no momento de seu consumo.

– Orientações gerais para Creches Integrais

1. No primeiro ano de vida, a introdução de alimentos complementares deve ser gradual. Os cardápios foram definidos por faixa etária. Cada criança evolui de forma diferente, dessa forma o cardápio a ser oferecido ficará condicionado a sua capacidade digestiva motora. A divisão por faixa etária não deve ser rígida.
2. Os per capita estipulados dos alimentos devem ser seguidos, podendo ser alterados conforme as necessidades e adequações aos alunos. Qualquer mudança deverá ser comunicada e autorizada pelo Setor de Alimentação e Nutrição Escolar.
3. O cardápio da creche deverá ser composto de quatro refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) e para os bebês menores de um ano, acrescenta-se a colação.
4. Os sucos deverão ser naturais e preparados próximo do consumo, com frutas maduras e de qualidade. Os sucos deverão ser diversificados e poderão ser compostos de 02 (duas) frutas ou 01 (uma) fruta e 01 (uma) hortaliça.
5. Na fase de adaptação, para a criança que não aceitar a alimentação, deverá ser oferecido o leite. Insistir pelo esquema alimentar adequado.

– Orientações gerais para Cardápio I-A1 e I-A2 (6 meses a 2 anos e 11 meses)

1. Leite: Quantidade mínima de 100 ml. Não adicionar açúcar e/ou chocolate em pó.
2. Purê de Frutas: Utilizar frutas maduras e diversificadas, que deverão ser picadas e amassadas sob a forma de purê, ou raspadas. Não poderá ser adicionado açúcar.
3. Papinha salgada: Deverá ser diversificado e preparado com alimentos bem cozidos e amassados. Composição: 01 (um) legume, 01 (uma) hortaliça, e 01 (um) feculento, arroz, caldo de feijão ou outra leguminosa, 01 (uma) porção de carne, seguindo o cardápio padrão. Papa de arroz, tempo de cocção maior com adição de mais água. Não liquidificar, amassar com o garfo. **NÃO LIQUIDIFICAR.**
4. Sobremesa: Será oferecida após a refeição. Servir frutas de qualidade e maduras. Picadas ou raspadas para os bebês menores e em pedaços para os bebês maiores.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

5. Jantar: A refeição deverá ser composta de papas, ou substituídas por sopas ou outras preparações similares que contenham todos os alimentos estipulados no modelo do Termo de Referência. Consistência dos alimentos macia.
6. Quando a criança não aceitar o alimento servido, deve ser oferecido o leite somente após insistir com a alimentação.
7. No intervalo das refeições, deverá ser oferecido água tratada e filtrada aos bebês.

– Orientações gerais para Cardápio I B e I C – Maternal I e II

1. Leite: Quantidade mínima de 100 ml. Adicionar chocolate em pó 100% e o máximo de 7% de açúcar.
2. Suco: Quantidade mínima de 100 ml. Adicionar o máximo de açúcar recomendado, ou seja, 7% da preparação.
3. Almoço: Arroz, feijão, uma fonte proteica, verdura crua ou cozida e legumes cozidos. As verduras, os legumes e as carnes deverão estar bem picados. Carnes em geral, tempo de cocção maior, feijão com mais caldo. Poderão ser utilizados dois tipos de legumes ou dois tipos de verduras, ou um tipo de cada para a elaboração da guarnição e da salada, desde que respeite o per capita da preparação.
4. Sobremesa: Será oferecida após a refeição. Servir frutas de qualidade e maduras. Servir frutas inteiras ou em pedaços em recipientes individuais para cada criança.
5. Jantar: A refeição deverá ser composta de papas, sopas ou outras preparações similares que contenham todos os alimentos estipulados no modelo do Termo de Referência. Consistência dos alimentos macia.

TABELA PER CAPITAS, PORÇÕES E PORCIONAMENTO

A tabela de referência é o Manual Per capita pra o Programa de Alimentação Escolar, 2023.

Referência : Manual de per capita para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/bibliotecas/fontes-de-informacao/e-books/>



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Tabela per capita e incidência dos alimentos – Cardápio I A1, I-A2, B e C				
Alimentos / Preparações	Per Capita (peso líquido cru)/ Porção			
	Berçário	Maternal I e II*	Semanal/Quinzenal	Mensal
Leite UHT integral	100 ml	200 ml	05 vezes/Sem	20
Leite em pó integral enriquecido c/ ferro	Conforme instruções do fabricante para 100 ml	Pó: conforme instruções do fabricante para 200 ml	05 vezes/Sem	20
Chocolate em pó 100%	10g	15g	05 vezes/Sem	20
Leite com Frutas	100 ml	200 ml	02 vezes/Sem	8
Flocos de milho	-	25g	Quinzenal	02
Aveia em flocos	30g	30g	Quinzenal	02
Biscoito salgado	-	30g = 06 unid*	01 vez/Sem	04
Bolo individual ou fatiado (sem recheio)	-	50g	Semanal	04
Bolo individual ou fatiado (com recheio de frutas)	-	80g	Mensal (Dia do Parabéns!)	01
Pão de Leite /Bisnaguinha	20g = 01 unid	40g = 02 unid	01 vez/Sem	04
Pão brioche (caseiro)	20g = 01 unid	40g = 02 unid	01 vez/Sem	4
Pão de batata (caseiro)	-	50g = 01 unid	01 vez/Sem	4
Pão de forma (caseiro)	01 fatia = 25g	02 fatias = 50g	01 vez/Sem	4
Requeijão	-	15g*	02 vezes/Sem	8
Geleia	-	15g*	Quinzenal	2
Manteiga	-	15g*	02 vezes/Sem	8
Carne bovina moída	-	30g	Eventual	-
Frango desfiado	-	30g	Eventual	-
Torta Salgada Assada	50g = 1 fatia	50g = 1 fatia	Quinzenal	2
Colação (fruta ou suco)				
Frutas inteiras ou picadas	50g a 100g	100g	05 vezes/Sem	20



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Tabela per capita e incidência dos alimentos – Cardápio I A1, I A2, B e C					
Almoço/ Jantar	Berçário	Maternal I e II*	Nível I e II*	Semanal/Quinzenal	Mensal
Arroz tipo 01	20g	40g	50g	04 vezes/ semana	16
Batata palha	-	15g*	20g*	Quinzenal	2
Fubá de milho	10g	20g	20g	Quinzenal	2
Farinha mandioca	-	15g	20g	Quinzenal	2
Farinha de milho	15g	15g	20g	Quinzenal	2
Farinha de trigo	15g	15g	15g	Quinzenal	2
Macarrão (penne, parafuso)	40g	40g	50g	01 vezes/sem	4
Feijão carioca	20g	25g	30g	04 vezes/sem	16
Feijão preto	20g	25g	30g	Quinzenal	2
Feijão branco	20g	25g	30g	Quinzenal	2
Almôndega bovina caseira	30g = 01 unid	60g = 02 unid	75g = 03 und*	Mensal	1
Ervilha seca	20g	20 g	30g	Quinzenal	2
Carne bovina (cubos, iscas)	30g	40g	50g	02 vezes/semana	8
Carne bovina moída / Recheio	30g	40g	50g /30g	Quinzenal	2
Frango sassami / Recheio	30g	40g	50g/ 30g	02 vezes/semana	8
Fígado bovino	30g	40g	50g	Mensal	1
Strogonoff - frango	-	40g	40g	Quinzenal	2
Ovo branco de galinha	50g = 01 unid	50g = 01 unid	50g = 01 und	Quinzenal	2
Peixe filé de tilápia	30g	40g	60g	Quinzenal	2
Feculento	10g	15g	15g	Quinzenal	2
Hortaliça legume	30g	50g	60g	05 vezes/semana	20
Hortaliça verdura	30g	30g	30g	05 vezes/semana	20



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Tabela per capita e incidência dos alimentos – Cardápio I A1, I A2, B e C					
Almoço/ Jantar	Berçário	Maternal I e II*	Nível I e II*	Semanal/ Quinzenal	Mensal
Temperos					
Extrato de tomate	-	-	15g	04 vezes/semana	16
Sal	01g	01g	01g	05 vezes/semana	20
Óleo	01 ml	02 ml	02 ml	05 vezes/sem	20
Alho in natura	02g	02g	02g	05 vezes/sem	20
Cebola	02g	05g	05g	05 vezes/sem	20
Cebolinha	02g	02g	02g	05 vezes/sem	20
Salsinha	02g	02g	02g	05 vezes/sem	20
Vinagre branco	01 ml	01 ml	01 ml	04 vezes/sem	16
Manjeriçõ	01g	01g	01g	05 vezes/sem	20
Orégano	01g	01g	01g	05 vezes/sem	20
Hortaliça (cru)	10g	15g	15g	03 vezes/sem	12

Tabela per capita e incidência dos alimentos – Cardápio I A1, I A2, B e C					
Almoço/ Jantar	Berçário	Maternal I e II*	Nível I e II*	Semanal/ Quinzenal	Mensal
Sobremesas / Lanches					
Frutas em geral (inteira)	50g = ½ unid	100g = 01 unid	100g = 1 und	02 vezes/sem	08
Frutas de corte	80g = 01 fatia	100g = 01 fatia	120g = 1 fatia	02 a 03 vezes/sem	09
Frutas para mingau	50g	50g	50g	02 vezes / sem	08
Canjica branca	20 g para servir 100 ml de leite	25 g para servir 200 ml de leite	25 g para servir 200 ml de leite	Mensal	01
	20 g para	25 g para	25 g para	Mensal	



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Arroz doce	servir 100 ml de leite	servir 200 ml de leite	servir 200 ml de leite		01
Doces Caseiros (leite, frutas)	20 g	25 g	40g	Mensal	01

Tabela per capita e incidência dos alimentos – Cardápio I A1, I A2, B e C					
Almoço/ Jantar	Berçário	Maternal I e II*	Nível I e II*	Semanal/ Quinzenal	Mensal
Sopa (composição abaixo)	120g	150g	180g	Até 03 vezes/sem	08
Arroz	10g	20g	20g	01 vez/sem	04
Macarrão (próprio para sopa)	10g	20g	20g	02 vezes/sem	08
Carne bovina	30g	35g	40g	01 vez/sem	04
Frango sassami	30g	35g	40g	02 vezes/sem	08
Feijão	15g	15g	20g	01 vez/sem	04
Ervilha seca / Lentilha	15g	15g	20g	Quinzenal	02
Hortaliça legume (cru)	10g	15g	20g	03 vezes/sem	12
Hortaliça verdura (cru)	10g	15g	20g	03 vezes/sem	12

* Industrializados

Os cardápios elaborados pela Contratada devem apresentar a frequência dos alimentos/preparações conforme exposto nos modelos de cardápios e devem apresentar o cálculo nutricional, conforme segue abaixo:

Composição nutricional	Período	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. (mcg)	AVit. (mg)	CCa (mg)	Fe (mg)
	Manhã								
	Tarde								



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

I (Média semanal)	Integral								
-------------------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--

ANEXO I.4

RELAÇÃO DOS ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES

UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE RIO GRANDE DA SERRA – Endereço e telefone

1	EMEB David Barbosa da Silva	Rua: Ferraz de Vasconcelos, 01 – Recanto das Flores - Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0213
2	EMEB Prof. Ricardo Francisco Castelucci	Rua: dos Pintassilgos, 967 – Vila Niwa - Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0219
3	EMEB Padre Giuseppe Pisoni	Rua: Duque de Caixias, 57 – Vila Lopes - Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0215
4	EMEB Maria Francisca de Paula Chiquita	Avenida dos Automomistas, 278 –Vila Figueiredo - - Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0219
5	EMEB Prefeito José Carlos de Arruda	Rua Santa Isabel, 228 – Jardim Santa Tereza - Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0218
6	EMEB 1ª Dama Zulmira Jardim Teixeira	Rua José Maria Figueiredo, 491 - Centro - Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0211



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 – Centro – Rio Grande da Serra – SP



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

7	EMEB Casa Encantada Gildete de Souza Marques	R. Maravilha, 170 - Vila Rio Grande, Rio Grande da Serra – SP, 09450-000. Telefone (11) 2770-0220
8	EMEB Recanto Infantil Madre Maria de Jesus	Avenida Marechal Rondon, 1111 – Parque América – Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0221
9	EMEB Vereador José Olímpio	Avenida São Paulo, 02 – Jardim Santa Tereza - Rio Grande da Serra - SP, CEP: 09450-000. Telefone: (11) 2770-0214
10	EMEB Joaquim da Silva /Tio Kita	Rua Espírito Santo, 150 – Jd. São João - Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0216
11	EMEB Ivete Vargas	Estrada do Rio Pequeno, 2700 – Vila Palmira Rio Grande da Serra - SP, 09450-000. Telefone: (11) 2770-0193

ANEXO I.5 – RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM UTILIZADOS

Todos os produtos alimentícios deverão obedecer aos critérios e padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA e as frutas e hortaliças (in natura e/ou processados, industrializados) deverão obedecer as normas estabelecidos pela RDC nº 352 de 23/12/02.

ESPECIFICAÇÃO – PERECÍVEIS

Carne bovina Floculada – Lagarto

Carne FLOCULADA, corte lagarto bovino, adicionado de especiarias naturais, sem SAL, Congelado pelo sistema IQF

DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne bovina FLOCULADA, obtida exclusivamente do corte LAGARTO, amaciado mecanicamente, com aproximadamente 20mm x 60 mm, levemente temperada com Especiarias naturais, como alho e cebola em pó, salsa e cebolinha desidratada, aipo em pó, sem adição de SAL, proveniente de animais sadios, machos, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura, no máximo 3% de aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas,



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Textura, cor, odor e sabores características do produto, de acordo com a legislação vigente. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS / MICROSCÓPICAS:** Não deverão conter substâncias/ matérias estranhas de quaisquer naturezas prejudiciais à saúde humana, de acordo com a legislação vigente. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa, Anexo I, grupo 5, item b, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas): Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana. - **EMBALAGEM PRIMÁRIA** Deverá atender à legislação vigente (e atualizações, quando houver) de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial: Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução nº 17, de 17/03/08, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS. Deverá ser apresentada em saco plástico de alta densidade. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 2 kg (dois quilos).

-**EMBALAGEM SECUNDÁRIA** A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada ou papelão ondulado reforçado, adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa. A embalagem secundária deverá conter peso líquido de 16 kg (dezesesseis quilos) a 20kg (vinte quilos). **NOTA:** Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO.

- **ROTULAGEM** No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90,; Resolução nº 727*, de 01/07/2022, ANVISA/MS;



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Resolução RDC nº 429*, de 08/10/2020, ANVISA; Instrução Normativa nº 75*, de 08/10/2020, ANVISA, e com as especificações que constam a seguir* Legislações já publicadas em substituição a outras para adaptações dos produtos dentro do prazo estabelecido.

A licitante vencedora deverá encaminhar as amostras dos produtos em até 10 (dez) dias úteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, Laudos Bromatológicos contendo os seguintes dados: características físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou, Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo IMMETRO/REBLAS, Os Laudos apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet, Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade, Cópia reprográfica da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, Nº do registro no conselho, assinatura e carimbo. Cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do SIF/SISBI. Cópia reprográfica autenticada da Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses)

Carne bovina – Patinho em cubos

Patinho, em cubos, adicionado de especiarias naturais, sem SAL, Congelado pelo sistema IQF
DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne bovina em cubos obtida exclusivamente do corte do Patinho, amaciado mecanicamente, com aproximadamente 24 mm x 24 mm, levemente temperada com Especiarias naturais, como alho e cebola em pó, salsa e cebolinha desidratada, aipo em pó, sem adição de SAL, proveniente de animais sadios, machos, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura, no máximo 3% de aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja,



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 – Centro – Rio Grande da Serra – SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Textura, cor, odor e sabores características do produto, de acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS /MICROSCÓPICAS: Não deverão conter substâncias/ matérias estranhas de quaisquer naturezas prejudiciais à saúde humana, de acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa, Anexo I, grupo 5, item b, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas): Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana. - EMBALAGEM PRIMÁRIA Deverá atender à legislação vigente (e atualizações, quando houver) de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial: Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução nº 17, de 17/03/08, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS.

Deverá ser apresentada em saco plástico de alta densidade. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 2 kg (dois quilos).

- EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada ou papelão ondulado reforçado, adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa. A embalagem secundária deverá conter peso líquido de 16 kg (dezesesseis quilos) a 20kg (vinte quilos).

NOTA: Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO. – ROTULAGEM No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90,; Resolução nº 727*, de 01/07/2022, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 429*, de 08/10/2020, ANVISA; Instrução Normativa nº 75*, de 08/10/2020, ANVISA, e com as especificações que constam a seguir*Legislações já publicadas em substituição a outras para



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

adaptações dos produtos dentro do prazo estabelecido.

*A licitante vencedora deverá encaminhar as amostras dos produtos em até 10 (dez) dias úteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada.

** Juntamente as amostras deverão ser entregues, Laudos Bromatológicos contendo os seguintes dados: características físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou, Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo IMMETRO/REBLAS, Os Laudos apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet, Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade, Cópia reprográfica da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo. Cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do SIF/SISBI. Cópia reprográfica autenticada da Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses).

Almôndega 100% Bovina Congelada (IQF): Ingrediente: 100% carne bovina moída formatada com 25 gramas cada unidade, sem sal, sem temperos ou condimentos, não conter glúten. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado e com validade de 180 dias.

Carne Bovina Moída Formatada IQF 56 grs. Hambúrguer 100% carne bovina, sem sal, sem adição de condimentos e aditivos. Isento de glúten. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC nº. 259/2002. O produto deverá estar totalmente congelado e com validade de 180 dias.

Frango Coxa e Sobrecoxa sem osso

Coxa e Sobrecoxa de Frango, em cubos, s/pele e s/osso, adicionado de especiarias naturais, sem SAL, congelado pelo sistema IQF

- DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de aves em CUBOS, obtida exclusivamente do corte coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele, com aproximadamente 24mmX24mm, levemente temperada com Especiarias naturais, como alho e cebola em pó, salsa e cebolinha desidratada, aipo em pó, sem adição de SAL, proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura, no máximo 3% de aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, SAL, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Textura, cor, odor e sabores características do produto, de acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS / MICROSCÓPICAS: Não deverão conter substâncias/ matérias estranhas de quaisquer naturezas prejudiciais à saúde humana, de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa, Anexo I, grupo 5, item b, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas): Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana. - EMBALAGEM PRIMÁRIA Deverá atender à legislação vigente (e atualizações, quando houver) de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial: Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução nº 17, de 17/03/08, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS. Deverá ser apresentada em saco plástico de alta densidade. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 2 kg (dois quilos).

- EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada ou papelão ondulado reforçado, adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa. A embalagem secundária deverá conter peso líquido de 16 kg (dezesesseis quilos) a 20kg (vinte quilos). NOTA: Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO. – ROTULAGEM No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90,; Resolução nº 727*, de 01/07/2022, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 429*, de 08/10/2020, ANVISA; Instrução Normativa nº 75*, de 08/10/2020, ANVISA, e com as especificações que constam a seguir*Legislações já publicadas em substituição a outras para adaptações dos produtos dentro do prazo estabelecido.

A licitante vencedora deverá encaminhar as amostras dos produtos em até 10 (dez) dias úteis após convocada na sessão pública deste Pregão. As amostras deverão ser entregues na embalagem primária e devidamente rotulada. Caso a amostra não atenda as exigências, a empresa será desclassificada e o pregoeiro convocará a seguinte colocada. Juntamente as amostras deverão ser entregues, Laudos Bromatológicos contendo os seguintes dados: características físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, classificação vegetal (quando for o caso) e outras análises que forem necessárias, exigidas para cada produto. Os Laudos apresentados deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou, Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Laboratórios credenciados a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo IMMETRO/REBLAS, Os Laudos apresentados deverão ser originais ou cópia autenticada, ou ainda ter sua autenticidade comprovada via internet, Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade, Cópia reprográfica da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo. Cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do SIF/SISBI. Cópia reprográfica autenticada da Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses)

Filezinho de Peito de Frango Tipo Sassami Congelado, embalagem primária de saco plástico transparente atóxico, termossoldado contendo peso máximo 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com peso máximo de 20 quilos. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

File de coxa e sobre-coxa de frango: Embalagem primária de sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, resistentes e termossoldados com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com no máximo 20 quilos. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

Carne Bovina – musculo em cubos, Cubos de aprox. 2cm x 2cm, sem cartilagem, aponevroses, tendões e sem excesso de gordura, com cor, sabor e aspecto próprios. Embalagem primária de sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, resistentes e termossoldados com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com no máximo 20 quilos. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

Carne Bovina – patinho em iscas, sem cartilagem, aponevroses, tendões e sem excesso de gordura, com cor, sabor e aspecto próprios. Embalagem primária de sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, resistentes e termossoldados com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária:



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

caixa de papelão resistente com no máximo 20 quilos. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

Carne Bovina – paleta moída, sem excesso de gordura, com cor, sabor e aspecto próprios. Embalagem primária de sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, resistentes e termossoldados com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com no máximo 20 quilos. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

Carne suína – pernil em cubos, Cubos de aprox. 2cm x 2cm, sem cartilagem, aponevroses, tendões e sem excesso de gordura, com cor, sabor e aspecto próprios. Embalagem primária de sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, resistentes e termossoldados com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com no máximo 20 quilos. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

Crème vegetal, Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal e outros componentes queo caracterizam, Deve ser isento de gordura trans.

Carne de Frango Moída Congelada, composição do produto: peito, coxasobre-coxa, deverá ser de carnes provenientes de frangos, animais saudáveis, abatidos sob inspeção, manipulada em condições higiênicas, com no máximo 10% de gordura. A carne deve apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas avermelhadas. Embalagem primária de saco plástico transparente flexível, atóxico, resistente e termossoldado com peso de 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

logurte de morango

Produto obtido pela fermentação do leite pausterizado ou esterelizado por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracterize o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto pode ser integral ou semidesnatado.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Deve ser isento de corantes artificiais.

Manteiga com sal

Ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio. Não conter glúten. Embalagem primária pote plástico resistente contendo todas as informações do produto com peso de 500 gramas.

Cação em Cubos Congelado , Carne de cação em cubos. Embalagem primária de sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, resistentes e termossoldados com peso de 01 a 02 quilos. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente. A rotulagem das embalagens deve estar de acordo com a definição de rotulagem da RDC n°. 259/2002. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com no máximo 20 quilos. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado.

Pão de queijo congelado, Unidade com aprox. 25g. Não deve conter gordura hidrogenada ou trans.

Polpa de frutas congelada sabores variados, À base de: 100% polpa de fruta integral.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ESPECIFICAÇÃO–GÊNEROS ESTOCÁVEIS

Açúcar refinado: Açúcar refinado, obtido a partir do caldo da cana de açúcar, com aspecto, cor e odor característicos e sabor doce.

Açúcar cristal: Obtido da cana-de-açúcar, com aspecto cor e cheiro próprio, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária sacos de polietileno atóxico resistente, fechado, termossoldado contendo peso líquido de 05 quilos, embalagem secundária em sacos plásticos atóxicos termossoldados, resistentes tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto com peso máximo de 30 quilos.

Adoçante Sucralose: Composto de sucralose e acesulfame-k.

Açafrão. Embalagem saco plástico atóxico, termossoldado com 01 quilo, contendo todas as informações do produto como ingredientes, lote, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante entre outras.

Amido de Milho S/ Glúten. Produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.). Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1 kg. NÃO CONTER GLÚTEN.

Arroz agulhinha tipo 01 – pacote 5kg: Arroz polido - produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; subgrupo polido; agulhinha; tipo I, longo e fino, "100% Grãos Nobres" (mínimo de 90% - noventa por cento – do peso dos grãos inteiros). O produto deve ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional, deverá conter informação nutricional na porção de 50g; valor energético 173kcal a 176 kcal, carboidratos 38g a 40g, proteínas 3,7g e 3,9g, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans = 0g, fibra alimentar 0,8g a 1g, potássio 45mg a 49mg, fosforo 45mg a 48mg e tocoferol 0,05mg a 0,12mg. Descrito na embalagem 100% grão nobres, premium. Embalagem 5kg.

Atum sólido em óleo comestível: Atum, óleo comestível e caldo vegetal. Pescado com aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie do peixe.

Aveia em flocos finos: Aveia, em flocos finos, isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios.

Aveia em Flocos Médios S/ Glúten, embalagem primária saco plástico transparente atóxico termossoldado contendo todas as informações de acordo com a legislação vigente com peso de 500 gramas a 01 quilo. NÃO CONTER GLÚTEN.

Batata Palha. Embalagem saco plástico atóxico hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 quilo.

Bebida Líquida Vegetal de Arroz Sem Adição de Açúcar. Embalagem Tetra Pack contendo 01 litros.

Bebida Líquida Vegetal de Aveia Sem Adição de Açúcar. Embalagem Tetra Pack contendo 01 litros.

Bebida Líquida Vegetal de Coco Sem Adição de Açúcar. Embalagem Tetra Pack contendo 01 litros.

Bebida de soja enriquecida com cálcio: Bebida de soja enriquecida com vitaminas e minerais. Deve ser isento: corantes artificiais, leite e glúten.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Bebida de arroz enriquecida com cálcio: Deve ser isento: corantes artificiais, leite, soja e glúten. Deve ser isento: corantes artificiais, leite, soja e glúten.

Biscoito de Arroz Integral. Ingredientes: Arroz Integral e Sal. Embalagem primária saco plástico transparente atóxico contendo todas as informações do produto com peso de 150 gramas.

Biscoito de arroz sem gluten: Biscoito de arroz composto por arroz expandido. Pode conter linhaça e semente de chia.

Biscoito cream cracker sem gluten: Amido modificado, farinha de arroz, amido de arroz, gordura vegetal, extrato de soja, sal refinado, carbonato de cálcio, emulsificantes, éster de ácido tartárico di acetilado de mono e diglicerídeo, ácido graxos vegetais saturados, glicerina bi-destilada e lecitina de soja, fermentos químicos, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, aromatizante e corante natural.
Pode conter: farinha de milho, amido de mandioca. Embalagem de 200 a 400 g.

Deve ser isento: Corantes artificiais, glúten, cevada, centeio, triticale, trigo e seus derivados.

Biscoito salgado tipo água e sal: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos e outras substâncias permitidas, desde que declaradas no rótulo.

Deve ser isento: Leite e derivados

Biscoito salgado individual integral: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos.
Deve ser isento: Leite e derivados

Embalagem: Unidade com 25 a 30g, embalados individualmente.

Biscoito de Cacau, Sem Glúten e Sem Lactose. Embalagem Primária de 100 gramas, contendo especificação para Alérgicos. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto.

Biscoito de Coco, Sem Glúten e Sem Lactose. Embalagem Primária de 100 gramas, contendo especificação para Alérgicos. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto.

Biscoito Doce Maisena Sem Lactose, Embalagem primária dupla lacrada com peso líquido de 330 gramas contendo especificação para Alérgicos. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto

Biscoito Doce Maisena Sem Glúten e Sem Lactose, Embalagem primária dupla lacrada com peso líquido de 100 a 200 gramas contendo especificação para Alérgicos. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto. Não conter Glúten e Não Conter Leite.

Biscoito Sequilho Sem Glúten e Sem Lactose Sabor Laranja. Ingredientes: amido de milho, açúcar, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, ovo, sal e aromatizante. Não conter glúten e sem lactose. Embalagem primária 350 gramas. Contendo identificação do produto, inclusive a marca. Nome e endereço



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

do fabricante. Data de fabricação. Data de validade. Peso líquido. Componentes do produto. Número do lote. Informação Nutricional.

Biscoito de Polvilho Salgado Assado. Sem Lactose, Sem Glúten, Sem Corantes, Zero Gordura Trans.
Ingredientes: Polvilho azedo, óleo de palma, ovos, extrato de soja e sal. Embalagem primária sacos de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente, contendo peso líquido de 50 gramas.

Doce de leite: Leite integral e açúcar. Embalagem individual contendo de 18g a 25 gramas.

Doce de banana com ou sem açúcar: Doce de banana com ou sem açúcar, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem adoçantes artificiais.
Embalagem primária: Pacote de material metalizado/aluminizado ou plástica, atóxico, contendo 30 a 40 gramas a unidade.

Doce de amendoim: Leite condensado, amendoim, açúcar, margarina. Deve ser isento: Corantes artificiais e gorduras trans.

Embalagem: Individual com aproximadamente 20g a 30 gramas.

Cacau em Pó: Cacau em Pó em pó solúvel, sem adição de açúcar. Cor marrom, odor característico sem odores estranhos, sabor característico, livre de sabores estranhos.

Cacau em Pó Alcalino, 100% cacau, sem adição de açúcar, não conter soja, não conter glúten.

Canjica: Milho para canjica, sem sujidades e parasitas.

Canjiquinha (Xerém): Quirela de milho, sem sujidades e parasitas.

Cocada Branca: Coco ralado e açúcar.

Pode conter: outros ingredientes desde que permitidos e declarados no rótulo.

Embalagem: Individual com aproximadamente 20g a 25 gramas.

Colorífico: Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intensa. Composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum.

Azeite extra virgem: Com no máximo 0,5% de acidez.

Biscoito tipo rosquinha de coco: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos, emulsificante.

Pode conter: Acidulante e aromatizante.

Biscoito salgado cream cracker: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, água, sal e outras substâncias permitidas.

Chia, embalagem de 100 gramas, saco plástico atóxico, termossoldado contendo todas as informações do produto como ingredientes, lote, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante entre outras. **NÃO CONTER GLÚTEN.**

Chá de Camomila, aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem 10 gramas, validade mínima 06 meses após a entrega.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Chá de Erva Doce, aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem 20 gramas, validade mínima 06 meses após a entrega.

Canela em Pó. Embalagem de 20 gramas, saco plástico atóxico, termossoldado contendo todas as informações do produto como ingredientes, lote, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante entre outras.

Coco Ralado Seco, branco, puro, sem adição de açúcar, com no mínimo 60% de gordura, embalagem primária em filme poliéster metalizada, com peso líquido de 100 gramas. Embalagem secundária de acordo com a legislação vigente.

Ervilha partida: Ervilha seca partida, de primeira, nova, constituída de grãos são e limpos, isenta de sujidades, parasitas e larvas.

Farinha de Arroz. Ingredientes: Grãos de arroz moídos, embalagem primária saco de plástico termossoldado atóxico contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo 01 quilos. NÃO CONTER GLÚTEN.

Farinha de aveia: Farinha de aveia isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios.

Farinha de mandioca crua biju: Branca, grupo seca classe fina, tipo 01, com aspecto, cor e sabor próprios. Deve se apresentar limpa e seca. Deve ser isenta: insetos, matérias estranhas, mofo ou fermentação.

Farinha de milho: Farinha de milho obtida do grão de milho torrado e peneirado, fortificada com ferro e ácido fólico, na cor amarela. Deve ser isenta: insetos, matérias estranhas, mofo ou fermentação.

Farinha de trigo: Fortificada com ferro e ácido fólico, tipo 01, devendo se apresentar limpa, seca. Deve ser isenta: insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios.

Feijão carioca: Feijão carioca tipo 1 - constituídos, de grãos limpos (isento de sujidades) e secos. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 60gr; Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0,2g a 0,5g, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Embalagem 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve ser isento: matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados.

Feijão preto: Grupo 01, classe preto, tipo 01, novo constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade recomendada de até 14%. Deve ser isento: matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados.

Fermento químico: Em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, pirofosfato ácido dissódico ou carbonato de cálcio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Fermento biológico seco instantâneo: Saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoesterato de sorbitana.

Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja: Fórmula infantil, indicada para o tratamento nutricional da alergia ao leite de vaca IgE mediada.

Com 100% de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, 100% de gordura de origem vegetal sem sacarose e 100% de maltodextrina.

Fórmula Infantil de Partida (0 a 06 meses): Fórmula infantil, indicada para lactentes desde o nascimento até os 06 meses.

Com 60 a 70% de proteína do soro do leite, mínimo 2% de gordura láctea, sem sacarose, 100% lactose, suplementada com ARA e DHA.

Fórmula Infantil de Seguimento (06 meses a 01 ano): Formula infantil, indicada para lactentes a partir do 6º mês.

Com 40 a 50% de proteína do soro do leite, mínimo 2% de gordura láctea, sem sacarose, 100% lactose, suplementada com ARA e DHA.

Fórmula Infantil Anti Refluxo: Fórmula infantil, indicada para lactentes desde o nascimento, para o tratamento dietético da regurgitação.

Fórmula Infantil Sem Lactose para lactentes de 0 a 12 meses.

Embalagem Lata de 400 gramas. Não conter glúten. Fonte proteica.

Fórmula Infantil em Pó a base de aminoácidos livres para lactentes e crianças de primeira infância de 0 a 36 meses. Embalagem Lata de 400 gramas

Fórmula Infantil de 1ª. infância de 1 a 03 anos de idade.

Embalagem Lata de 800 gramas. Não conter glúten. Fonte proteica.

Flocos de Milho Sem Açúcar. O produto deverá ser obtido de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados, sem adição de açúcar. Embalagem primária deverá ser de saco plástico transparente atóxico contendo todas as informações do produto com peso de 01 quilo.

Fubá Mimoso

Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico.

Fubá de Milho Tipo Mimoso Sem Glúten, embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 01 quilo, com peso máximo de 20 quilos. Embalagem primária: Saco plástico atóxico transparente de 500g. NÃO CONTER GLÚTEN.

Leite Fermentado Sabores baunilha, morango e uva verde. Ingredientes: leite desnatado e/ou reconstituído, açúcar, leite integral e/ou reconstituído, creme de leite, fermento lácteo, estabilizante gelatina, espessante e aroma. Não conter glúten. Embalagem pote plástico contendo todas as informações contendo peso de 110 gramas.

Leite integral em pó Leite integral em pó.. Pode conter emulsificante lecitina de soja. Deve ser isento: Ranço e substâncias estranhas.

Leite em pó desnatado instantâneo

Leite desnatado em pó e emulsificante lecitina de soja.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Leite U.H.T Semi Desnatado Zero Lactose.

Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição a lactose - Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (trifosfato de sódio difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Embalagem primária cartonada tetra pak e/ou pet 01 lt.

Leguminosas (Grão de bico, feijão branco, lentilha)

De primeira, nova, constituída de grãos sãos e limpos. Deve ser isento: Sujidades, parasitas e larvas.

Lentilha em grãos. Embalagem saco plástico atóxico, termossoldado com peso de 500 gramas, contendo todas as informações do produto como lote, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante entre outras.

Linhaça Dourada em Grãos, embalagem primária saco plástico transparente atóxico termossoldado contendo todas as informações de acordo com a legislação vigente contendo 200 gramas.

Macarrão sem ovos tipo conchinha ou letrinhas ou ave maria, argola e argolinha (para sopa)

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Admitindo umidade máxima 13%. Acondicionado em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico, resistente, termossoldado com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Não conter Ovos.

Macarrão com ovos tipo parafuso

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve ser isento: Corantes artificiais, sujidades e parasitas.

Macarrão com ovos tipo penne

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve ser isento: Corantes artificiais, sujidades e parasitas.

Macarrão de Arroz tipo Parafuso

Farinha de arroz, corantes naturais, emulsificantes. Não contém Glúten. Deve ser isento: Corantes artificiais, sujidades, parasita, ovo, glúten, cevada, centeio, tritcale, trigo e seus derivados
Macarrão Massa de Arroz (fusili, pene, espaguete ou parafuso). Ingredientes: arroz e corantes naturais (cúrcuma e urucum).

Macarrão de Sêmola Parafuso Tricolor c/ Vegetais.

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tomate desidratado, espinafre desidratado e corante cúrcuma. Embalagem primária pacote de 500 gramas contendo todas as informações do produto.

Óleo de soja refinado

Óleo comestível, de soja, obtido de espécie vegetal. Deve ser isento: ranço e substâncias estranhas.

Óleo de Girassol embalagem primária de 900 ml, embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto, com quantidade de 20 latas.

Ovos, casca branca. Classificação: grande, de ótima qualidade, sem defeitos, sem manchas, sem rachaduras, embalados em caixa de papelão ondulado com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com data de produção, data de validade, nome de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto com no máximo 30 dúzias



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Leite de Soja , embalagem primária caixinha tetra pack contendo 01 litros, embalagem secundária caixa de papelão ondulado contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com quantidade de 12 litros.
Manteiga c/ Sal. Ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio. Não conter glúten. Embalagem primária pote plástico resistente contendo todas as informações do produto com peso de 500 gramas.
Manteiga vegetal para alérgicos (gordura de palma, amido modificado de batata, sal, sorbato de potássio e aroma artificial de queijo. Não conter gluten.)
Massa Pronta para Tapioca , produzida a partir da fécula de mandioca.
Polpa de Tomate Concentrada 100 % Natural. Ingredientes: 100 % de tomate. Produto obtido através da industrialização de tomates sadios, maduros e selecionado; característico de polpa de tomate com ausência de sabores e odores estranhos, que após serem adequadamente lavados, selecionados, triturados e refinados, são concentrados em evaporadores. Deverá conter fibra alimentar. Não conter Glúten. Mínimo de 20º Brix, isento de soja e alimentos alérgenos, conforme resolução RDC Nº. 26 DE 02/07/15. Validade mínima de 06 meses. Embalagem plástica de polietileno atóxico, termossoldado contendo todas as informações do produto e do produtor com peso de 01 quilo.
Polpa de alho Polpa de alho e sal.
Polvilho Azedo S/ Glúten, polvilho não contem glúten. Embalagem primária saco de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente, contendo peso líquido de 500 gramas. NÃO CONTER GLÚTEN.
Polvilho Doce S/ Glúten, polvilho não contem glúten. Embalagem primária saco de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente, contendo peso líquido de 500 gramas. NÃO CONTER GLÚTEN.
Queijo Parmesão Ralado, descrição do produto: Antiaglutinante Celulose Microcristalina e Conservadores Ácidos Sórbico e Natamicina. Embalagem primária saco plástico atóxico hermeticamente lacrado contendo 50 gramas.
Sal refinado Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiúmectante e iodo, com teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Deve ser isento: substâncias estranhas.
Trigo para Quibe. Embalagem primária saco polietileno atóxico, termossoldado, resistente contendo 500 gramas.
Vinagre de Maçã , embalagem primária em frascos plásticos atóxicos com volume líquido de 750 ml, embalagem secundária caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente com data de produção, data de validade, nome e endereço de fabricante, número de registro no órgão competente, informação sobre empilhamento máximo, tabela nutricional contendo todas as informações nutricionais do produto, com quantidade de 12 frascos.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

(*) Para a alimentação de portadores de necessidades nutricionais específicas, a empresa

ESPECIFICAÇÃO - PÃES

Pão tipo de forma

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Pode conter: leite ou soro de leite, adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Deve ser isento: corantes de qualquer natureza, aromatizantes artificiais e gordura trans.

Pão tipo de forma integral

Farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal.

Pode conter: amido ou fécula, adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação e outras substâncias alimentícias que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Deve ser isento: leite e derivados, corantes artificiais e gordura trans. Deve ter pelo menos 3 gramas de fibras em 50 gramas de pão.

Pão tipo hot dog

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Pode conter: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

Deve ser isento: leite e derivados, corantes de qualquer natureza, aromatizantes artificiais e gordura trans

.Pão para alérgicos: sem leite, sem ovos e sem gluten

Pão de leite: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Pode conter: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

Deve ser isento: leite e derivados, corantes de qualquer natureza, aromatizantes artificiais e gordura trans

deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao dos demais alunos.

OBS: A empresa vencedora deverá ter as fichas técnicas correspondentes aos produtos que serão utilizados na Alimentação Escolar. Poderão ser acrescentados produtos similares ou melhores que os descritos, desde que com avaliação e aprovação da nutricionista do município.

ESPECIFICAÇÃO – HORTIFRUTIGRANJEIROS

Abacate fortuna - selecionado, de 1ª qualidade.

Abacaxi pérola graúdo - selecionado, de 1ª qualidade.

Abóbora pescoço - selecionada, de 1ª qualidade.

Abobrinha italiana - de primeira qualidade Extra AA.



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Acelga - de 1ª qualidade com maços de aproximadamente 2kg cada.
Alface crespa - de 1ª qualidade.
Alho tipo 07 descascado- gráudo, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem danos mecânicos ou causados por pragas.
Ameixa – de 1ª qualidade.
Banana nanica - de 1ª qualidade.
Banana maçã- de 1ª qualidade
Banana prata - de 1ª qualidade.
Batata doce roxa - extra AA.
Batata inglesa - beneficiada lisa, especial de 1ª qualidade.
Berinjela fresca - de 1ª qualidade, sem florescenciais e amarelados.
Beterraba - sem folha, de 1ª qualidade.
Brócolis ninja fresco - de 1ª qualidade.
Cará - de 1ª qualidade.
Caqui Rama Forte – de 1ª qualidade.
Cebola graúda - fisiologicamente desenvolvida, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos.
Cenoura - de 1ª qualidade - Extra AA.
Chuchu - de 1ª qualidade, sem manchas na casca - Extra AA.
Cheiro verde
Couve - flor fresca - graúda, com no mínimo 1,5kg cada.
Couve manteiga - fresca, sem amarelados, de 1ª qualidade.
Espinafre - de 1ª qualidade, maços com no mínimo 500gramas.
Goiaba vermelha – de 1ª qualidade.
Inhame - de 1ª qualidade
Kiwi – de 1ª qualidade, fresco com 80% de maturação.
Laranja lima - de 1ª qualidade, frescas.
Laranja pêra - de 1ª qualidade, frescas.
Limão taiti - de 1ª qualidade.
Maçã gala - de 1ª qualidade, categoria 1, classe 150 (115 a 125g cada unidade).
Maçã argentina - de 1ª qualidade
Mamão formosa - de 1ª qualidade, fresco com 80% de maturação.
Mamão papaya - de 1ª qualidade, fresco com 80% de maturação.
Mandioca graúda - de 1ª qualidade
Mandioquinha graúda - de 1ª qualidade - Extra AAA.
Manga Tommy - de 1ª qualidade.
Melancia - de 1ª qualidade.
Melão - de 1ª qualidade.
Mexerica – de 1ª qualidade.
Morango – de 1ª qualidade.
Nectarina – de 1ª qualidade.
Ovos brancos - frescos, tipo grande (peso entre 60 a70g).
Pepino comum - de 1ª qualidade - Extra AA.
Pêra willians - de 1ª qualidade (115g a 125g cada unidade).



11 2770-0180 | Ramal 1097



educacao@riograndedaserra.sp.gov.br



Avenida Dom Pedro I, 487 – Centro – Rio Grande da Serra – SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Pêssego – de 1ª qualidade, fresco com 80% de maturação.
Pitaya – de 1ª qualidade, fresco com 80% de maturação.
Pimentão verde - de 1ª qualidade - Extra AA.
Repolho verde - de 1ª qualidade (Extra) com peso médio de no mínimo 2kg.
Repolho roxo - de 1ª qualidade (Extra) com peso médio de no mínimo 02kg.
Tangerina – de 1ª qualidade.
Tomate salada - de 1ª qualidade (Extra AAA).
Uva Thompson - de 1ª qualidade - Extra A.
Uva Crimson - de 1ª qualidade - Extra A.
Vagem fresca - de 1ª qualidade, sem amarelados e manchas.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO I.6 – MODELO DE PLANILHA DE SOLICITAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Solicitação de Alimentação Escolar

Unidade Escolar: _____

Tipo de cadápio: _____

Data	Desjejum		Almoço		Lanche		Jantar		Alterações SAE
	Card. X	Card. X	Card. X	Card. X	Card. X	Card. X	Card. X	Card. X	

Gestor da Unidade Escolar

Nutricionista SAE



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO II

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

Nome da Empresa:

Endereço:

C.N.P.J.

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal:

DISPENSA

Nº 0XX/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO

Nº XX/2025

OBJETO: OBJETO: Contratação de empresa especializada para a execução contínua dos serviços de preparo e distribuição de refeições destinadas à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública de ensino do Município de Rio Grande da Serra/SP.

O objeto inclui o fornecimento integral dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, a logística de abastecimento, a supervisão técnica, a manutenção e reposição dos utensílios e equipamentos utilizados, bem como a disponibilização de mão de obra qualificada para o preparo, a distribuição, o controle, a limpeza e a higienização das cozinhas e estoque.

A prestação dos serviços deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias, aos padrões nutricionais e às normas legais vigentes, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme quantidades e especificações descritas no Anexo I, parte integrante deste Edital.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR GLOBAL MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
1	Contratação de empresa especializada para a execução contínua dos serviços de preparo e distribuição de refeições destinadas à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública de ensino do Município de Rio Grande da Serra/SP.	1	SV		



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

DESCRIÇÃO		QUANTIDADE DIÁRIA	Nº DE DIAS	QUANTIDADE ANUAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
BERÇARIO (06 M A 1 ANO E 11 M)	Des	218	200	43.600		
	Col	197	200	39.400		
	Alm	218	200	43.600		
	L T	223	200	44.600		
	Jan	223	200	44.600		
MATERNAL 1 (2 ANOS A 2 ANOS E 11 MESES)	Des	221	200	44.200		
	Col	192	200	38.400		
	Alm	221	200	44.200		
	L T	256	200	51.200		
	Jan	256	200	51.200		
MATERNAL 2 (3 ANOS A 3 ANOS E 11 MESES)	Des	252	200	50.400		
	Col	210	200	42.000		
	Alm	237	200	47.400		
	L T	263	200	52.600		
	Jan	263	200	52.600		
NIVEL 1 : 04 A 05 ANOS	Des	25	200	5.000		
	Alm	268	200	53.600		
	Jan	215	200	43.000		
NIVEL 2 : 05 A 06 ANOS	Des	53	200	10.600		
	Alm	232	200	46.400		
	Jan	300	200	60.000		
FUNDAMENTAL: 06 A 11 ANOS	Des	47	200	9.400		
	Alm	47	200	9.400		
	Jan	67	200	13.400		
EJA ACIMA DE 18 ANOS	Ref	33	200	6.600		
LANCHE EVENTOS EXTERNOS	KIT LANCHE			3.600		
LANCHE PROJETOS	KIT LANCHE			3.600		
TOTAL ANUAL				954.600		

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias corridos a contar da data de abertura do certame



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

DECLARAÇÕES:

- **DECLARO** estar ciente e concordar com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório conforme Edital/TR;
- **DECLARO** que os serviços ofertados atendem as especificações do objeto conforme Edital/TR, bem como leis, resoluções, instruções, entre outras normas específicas, para a legal e efetiva execução do objeto, sob pena de ser-lhe aplicada as penalidades previstas na Lei 14.133/21.
- **DECLARO** que o preço proposto contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.
- **DECLARO** que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências do edital de licitação.

XXXXXX, de de 2025

(nome do licitante e representante legal)
CPF.

OBSERVAÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

- a) **A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada**, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
- b) **O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação. Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será válida por 60 (sessenta) dias, independentemente, de qualquer outra manifestação;
- c) **Descrição detalhada do objeto**, de acordo com as especificações do objeto e demais condições constantes do Termo de Referência/Edital;
- d) **Constar o preço unitário e total de cada item;**
 - d.1) O preço deverá ser expresso em moeda corrente nacional;
 - d.2) Ocorrendo divergência entre o preço unitário e o preço total, prevalecerá o segundo;
 - d.3) Ocorrendo divergência entre os valores numéricos e valores expressos por extenso, prevalecerão os últimos;
 - d.4) Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto;



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

e) A proposta deverá conter o timbre da empresa, razão social da empresa, CNPJ, endereço, telefone, e-mail, etc.)

(Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante)



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

ANEXO III

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº
xxx/202x PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxxx/202x**

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE DA SERRA

CONTRATADA:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

_____/202

x OBJETO:

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/e-mail:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Rio Grande da Serra /SP, em _____ de _____ de 2022.



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE: -

Nome:

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE RIO GRANDE DA SERRA

CPF N°:

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO, ORDENADOR DE DESPESAS E RESPONSÁVEL QUE ASSINA O
AJUSTE PELO CONTRATANTE:**

Nome:

Cargo:

CPF N°:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL QUE ASSINA O AJUSTE:

Pela contratada:

Empresa:

Nome:

Cargo:

CPF N°:

E-mail institucional:

E-mail Pessoal:

Assinatura: _____



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO IV

“MINUTA DO CONTRATO”

CONTRATO QUE CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE DA SERRA E

_____.

Pelo presente instrumento CONTRATO N° __/202x, que entre si celebram, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE DA SERRA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob n° _____, neste ato, representada pelo _____ abaixo assinado, conforme Decreto Municipal nº. _____, o qual dispõe sobre a delegação de competência nos processos licitatórios, com endereço profissional _____, cidade de Santo Antônio de Rio Grande da Serra/SP, Estado de São Paulo, CEP: _____, e de outro lado a pessoa jurídica de direito privado a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº ____/____- com sede na _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada por seu _____, Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, doravante denominada(s) CONTRATADO(S), resolvem firmar o presente ajuste para Contrato, nos termos das Leis 14.133/2021, bem como do edital de Pregão Eletrônico nº xx/2025, nos autos do Processo Administrativo nº xxx/2025, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para a execução contínua dos serviços de preparo e distribuição de refeições destinadas à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública de ensino do Município de Rio Grande da Serra/SP.

O objeto inclui o fornecimento integral dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, a logística de abastecimento, a supervisão técnica, a manutenção e reposição dos utensílios e equipamentos utilizados, bem como a disponibilização de mão de obra qualificada para o preparo, a distribuição, o controle, a limpeza e a higienização das cozinhas e estoque.

A prestação dos serviços deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias, aos padrões nutricionais e às normas legais vigentes, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme quantidades e especificações descritas no Anexo I, parte integrante deste Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS UNITÁRIOS E DO VALOR DO TOTAL DO CONTRATO

2.1. A Contratante pagará à Contratada, pelo fornecimento do objeto contratado, os seguintes valores:

ITEM	QTDE	UNID.	ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

O presente contrato tem o valor total estimado de R\$ 0,00 (_____).

CLÁUSULA TERCEIRA - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

3.1 - Recebimento do Objeto

3.1.1 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) fiscal do contrato ou documento equivalente, agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

3.1.2 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal do instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material, bem como a integral execução do objeto contratado, e consequente aceitação mediante termo detalhado.

3.1.3 - O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

3.1.4 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

3.1.5 - O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

3.1.7.1 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

3.2- Prazo de Pagamento

3.2.1- O pagamento será efetuado no prazo **de até 15 (quinze) dias**, contados da finalização da liquidação da despesa.

3.3 - Forma de Pagamento

3.3.1 - O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTE E DO REEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANCEIRO

4.1 – Os valores ora acertados serão fixos e irremovíveis pelo período de 1 (um) ano. **(§1º do art. 2º da Lei Complementar nº 10.192/2001)**

4.2 – Todavia, ocorrendo a necessidade de reajustamento de preço, após o interregno de 1 (ano) ano, o índice a ser utilizado será IPCA, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

4.3 – Os preços somente serão revisados para fins de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado (devidamente comprovado através de documentos idôneos), nos termos do artigo 124, II, alínea “d”, da Lei 14.133/2021.

4.4 – Prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de até 30 (trinta) dias. **(art. 92, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021)**

4.5 - A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA QUINTA – ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

5.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2 - O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, **até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.**

5.3 - As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

5.4 - Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEXTA – DOS LOCAIS, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES, DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 – Os serviços e o fornecimento de insumos deverão ser realizados de forma estratégica, integrada e harmônica, assegurando a coordenação eficiente das atividades, com vistas a alcançar níveis satisfatórios de qualidade, segurança e conformidade com as exigências legais e operacionais do serviço prestado.

6.2 - A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos estabelecidos neste Termo de Referência (Anexo I.4 – RELAÇÃO DOS ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES), sempre com antecedência, visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.

6.3 - Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento e conservação, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização destes veículos devem estar sempre de acordo com a descrição dos serviços prestados.

6.4 - A Contratada deverá enviar para a Secretaria Municipal de Educação (SEDUC) as Fichas Técnicas



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

dos produtos e a relação dos fornecedores com o quais trabalharão, antes do início da prestação do serviço e toda vez que for necessário trocar algum fornecedor.

6.4.1 - Os entregadores destes fornecedores deverão estar uniformizados no momento da entrega e ao chegar à unidade escolar, deverão se apresentar ao gestor do local para depois efetuar a entrega dos produtos.

6.4.2 - Para homologação dos produtos, os mesmos serão avaliados com relação à Ficha Técnica, podendo ser exigida, a critério da Contratante, a apresentação de amostras para avaliação técnico-culinária e análise sensorial. Poderão ser homologadas até cinco marcas por tipo de produto.

6.5 – A Contratada deverá:

6.5.1 - Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

6.5.2 - Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente; Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.

6.5.3 - Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, dos seus funcionários e dos utensílios e equipamentos, compreendendo os insumos no quantitativo necessário para o pleno atendimento. Insumos mínimos: Álcool 70%, Pano multiuso com picote, Papel toalha não reciclado, Sabonete líquido antisséptico para as mãos, Saco de lixo (litragem de acordo com a demanda atendida), Bobina plástica para armazenamento de alimentos, Saco de amostras (deve conter tarja), Luvas descartáveis para manipulação de alimentos, Sanitizante para horti, Borrifador plástico, Esponja dupla face, Esponja fibraço, Detergente líquido para louça, Desincrustante, Água Sanitária, Lixeira com pedal, Balde plástico para limpeza, Rodo, Vassoura, Pá de lixo, Fósforos extralongos ou acendedor e Touca descartável para visitantes.

6.5.4 - Todas as unidades escolares devem possuir todos os itens citados no tópico acima, em quantidades suficientes para cumprir as normas sanitárias da Vigilância Sanitária e do Manual de Boas Práticas.

6.5.5 - Fornecer descartáveis em caso de fornecimento de “merenda seca” nos casos de falta de água.

6.5.6 - Quanto aos utensílios, equipamentos e instalações existentes:

a) Efetuar, tão logo seja emitido a Ordem de Serviço, o inventário dos equipamentos e utensílios de propriedade da PREFEITURA que forem disponibilizados para a execução dos serviços. Esse inventário será atestado pela Contratante, Contratada e Gestor da Unidade Escolar para efeito de controle de sua devolução ao final do Contrato;

b) Efetuar o conserto e manutenção dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato. A contratada deve se responsabilizar pela substituição do equipamento ou utensílio até o retorno do original, sendo



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

que os mesmos só poderão ser retirados para conserto da unidade escolar mediante documento assinado pela Contratante e Contratado;

c) Zelar pelos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura devendo providenciar a reposição dos utensílios e/ou equipamentos extraviados ou danificados, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

d) Zelar pelos pratos e canecas de vidro e demais utensílios de uso diário devendo providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura, por culpa ou dolo de seus empregados;

e) Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o Capítulo IV da Portaria CVS 05, de 09 de abril de 2013;

f) Realizar a troca da mangueira de gás do fogão e a substituição do kit de gás para P45 e / ou P13, conforme cada unidade, sempre que necessário, observando a validade dos mesmos;

g) Colocar ralos nas cubas, trocar sifões e torneiras de todas as pias da cozinha, sempre que necessário.

6.5.7 - Informar a Secretaria Municipal de Educação demais instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, e as demais manutenções estruturais essenciais necessárias para que sejam executadas visando o bom andamento dos serviços prestados.

6.5.8 - Manter as áreas de preparo, distribuição e consumo das refeições nas unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como à desratização e desinsetização, seguindo o preconizado na Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013.

6.5.9 - A água utilizada para o preparo de bebidas deverá ser devidamente filtrada, sendo de responsabilidade da contratada a substituição do elemento filtrante a cada seis meses, garantindo a qualidade e a segurança do consumo.

6.5.10 - Disponibilizar termômetro em todas as unidades escolares e registrar diariamente o controle de temperatura das preparações e equipamentos.

6.5.11 - Adequar a distribuição de refeições nas unidades escolares que fazem uso do modelo self service e também nas unidades escolares que futuramente implantarem este modelo com a inclusão de balcão térmico para tal.

6.5.12 - Executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos.

6.5.13 - Providenciar a adequação das instalações onde as refeições serão preparadas e distribuídas, mediante autorização da Prefeitura, caso não estejam de acordo com as normas sanitárias vigentes.

6.5.14 - Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento das refeições em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle).

6.5.15 - Manter estrutura no município ou região para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento (de 2ª à 6ª feira).

6.5.16 - Elaborar cardápios para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, apresentando a frequência dos alimentos/preparações e os cálculos nutricionais, conforme exposto nos modelos de cardápios (Anexo I) e atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atingindo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos da rede de ensino. No calendário escolar oficial do município pode haver



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

sábados letivos, os quais devem ser atendidos com alimentação escolar e serão comunicados pela Prefeitura com antecedência.

6.5.17 - Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação das nutricionistas da SEDUC (Secretaria Municipal de Educação), 30 (trinta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido e com justificativa plausível. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios.

6.5.18 - Preparar a alimentação com gêneros de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e alimentos in natura frescos (Anexo I – Relação dos gêneros alimentícios a serem utilizados).

6.5.19 - Manter amostras, mínimo de 100 gramas, com alimentos prontos e guardar por 72 (setenta e duas) horas, em refrigeração e temperatura apropriadas, nos locais onde foram preparados e servidos (Portaria CVS 05, de 09 de abril de 2013, Capítulo III, Seção VI), com data, horário e nome do produto.

6.5.20 - Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição das refeições nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

6.5.21 - Anotar todas as visitas realizadas pelo responsável da Prefeitura, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.

6.5.22 - Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

6.5.23 - Fornecer alimentação diferenciada para os alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, seletividade e intolerâncias alimentares, dentre outras. O Diretor da escola enviará a Ficha de Controle Alimentar, junto com o laudo / relatório médico para o Serviço de Alimentação Escolar e o nutricionista responsável da Prefeitura enviará à contratada, se necessário, para elaboração de cardápio específico ou montagem de lista de substituição dos alimentos.

6.5.24 - Efetuar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação fornecida a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares, sob suas custas.

6.5.25 – A Contratada deverá se responsabilizar integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização de todas as atividades necessárias ao recebimento, armazenamento e controle de estoques dos alimentos; pré- preparo e preparo; distribuição e porcionamento da alimentação aos comensais; higienização de ambientes (cozinha e despensa), equipamentos e utensílios; supervisão das atividades e controles necessários.

6.6 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

6.6.1 - Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais.

6.6.2 - Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

6.6.3 - Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, mensalmente, após atestar a medição e notas fiscais referentes à tal período.

6.6.4 - Fornecer sem ônus para a Contratada, água e luz quando as refeições forem elaboradas nas Cozinhas Escolares.

6.6.5 - Indicar o gestor responsável pelos serviços objeto do contrato, que será o responsável pela Alimentação Escolar.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

6.7 - DA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

6.7.1 - O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, bem como de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido pela empresa vencedora deste pregão. A empresa deverá entregar uma via do receituário pronto, até no máximo 02 meses após o início do contrato, e deverá atualizá-lo sempre que uma nova receita for implantada com envio de uma via atualizada a Secretaria Municipal de Educação (SEDUC).

6.7.2 - A distribuição ocorrerá diretamente nas unidades escolares, obedecendo-se os quantitativos e locais previamente definidos.

6.7.3 - A distribuição das refeições deverá ser feita por mão de obra devidamente qualificada, utilizando-se os utensílios adequados para esta finalidade.

6.7.4 - A distribuição será feita nos horários determinados pela contratante, de acordo com o cardápio previamente estabelecido.

6.8 - A empresa contratada deverá obrigatoriamente, ao término deste contrato, devolver os utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura.

6.9 - A empresa contratada deverá obrigatoriamente, ao término deste contrato, devolver os espaços utilizados em perfeito estado de utilização e conservação.

6.10 - O preparo e o fornecimento das refeições serão necessariamente executados nas unidades escolares relacionadas. Excepcionalmente e, a critério da Prefeitura, a quantidade de refeições e locais poderão ser acrescidos ou suprimidos, respeitado o disposto na lei nº 14.133/2021., consoante ao aumento do número de alunos matriculados ou a diminuição devido a transferências e/ou desistências de alunos e abertura ou fechamento de escolas, caso em que ficará a cargo da empresa contratada a adoção de todas as providências.

6.11 - A composição do cardápio será estabelecida e cumprida pela empresa contratada e seguirá os parâmetros indicados no presente Termo de Referência, especialmente em relação à incidência dos gêneros/preparações.

6.12 - **MEDIÇÃO** - Solicitação de refeições: O número de refeições a ser servido deverá ser solicitado em planilha específica pelo gestor da unidade escolar e encaminhada a Secretaria Municipal de Educação - SEDUC que poderá aumentar ou diminuir a quantidade solicitada, conforme as necessidades da Prefeitura, dentro dos limites legais permitidos (**ANEXO I.6 – MODELO DE PLANILHA DE SOLICITAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**):

6.13 - A solicitação de Alimentação Escolar deverá ser enviada à empresa com **15 (quinze) dias** de antecedência do início de cada quinzena.

6.14 - A solicitação de refeições poderá ser alterada ou cancelada com no mínimo **72 (setenta e duas) horas** de antecedência;

6.15 - Quando for solicitada refeição e em caso fortuito ou de força maior, for necessária a suspensão das aulas com o prazo menor de **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência da execução do serviço e a refeição não tiver sido preparada, serão faturados 50% do quantitativo solicitado.

6.16 - Em situações especiais ou emergenciais, nas quais a unidade escolar não oferecer condições de distribuição das refeições (falta de água, procedimentos de conserto, reformas, adaptações ou reparos nas instalações, etc.) será servido desjejum / lanche, de comum acordo com a contratante. Nos casos de necessidade de transporte, o mesmo deverá correr as expensas da Contratada, e deverá seguir as devidas normas de segurança alimentar.

6.17 - Os serviços constantes no Termo de Referência deverão ser executados nos exatos termos das contratações, sem qualquer despesa adicional.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

6.18 - A Contratada deverá observar as seguintes condições para a prestação dos serviços:

6.18.1 - Para a execução dos serviços a proponente deverá dispor de todos os materiais, equipamentos e profissionais necessários para execução dos serviços, incluindo equipamentos de proteção individual;

6.18.2 - A Contratada deverá possuir suporte técnico que proporcione reais garantias dos serviços executados, utilizando-se, para tal, de materiais, equipamentos, ferramentas e mão de obra de boa qualidade, que serão de sua exclusiva responsabilidade;

6.18.3 - Todos os serviços deverão ser executados de acordo com as especificações para serviços dessa natureza, obedecendo às normas cabíveis.

6.19 - Constatada qualquer irregularidade na prestação dos serviços da presente licitação, a contratada será obrigada a readequar os serviços prestados de forma imediata a fim de evitar prejuízos ao evento, devendo realizar as substituições necessárias sem ônus para a contratante, sob pena de sujeitar-se não apenas à aplicação das multas e demais penalidades cabíveis.

6.20 - Caberá à licitante vencedora cumprir e fazer cumprir a legislação em vigor, relativa à Segurança e Medicina do Trabalho, objetivando a prevenção de acidentes pessoais e/ou materiais, treinar seus funcionários para a prática de prevenção de acidentes, fornecer os equipamentos de proteção individual necessários, bem como tornar obrigatória e fiscalizar sua utilização.

6.21 - Todas as despesas decorrentes da contratação, bem como encargos trabalhistas, previdenciários e tributários, decorrentes da prestação dos serviços, ficarão exclusivamente a cargo da empresa contratada, cabendo-lhe, ainda, a inteira responsabilidade (civil e penal), danos ou prejuízos porventura causados a administração municipal ou a terceiros.

6.23 - A Administração se reserva o direito de não aceitar os serviços que estiverem em desacordo com as especificações descritas no Termo de Referência, podendo rescindir o contrato e aplicar as penalidades dispostas na Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

7.1 – A vigência deste instrumento contratual será de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, com observação aos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

8.1.1. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

8.1.1.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

8.1.1.2. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

8.1.2. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

8.1.2.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

8.1.3. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

8.1.4. Fraudar a licitação;



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

8.1.5. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

8.1.5.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

8.1.5.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

8.1.5.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

8.1.6. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

8.1.7. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

8.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

8.2.1. Advertência;

8.2.2. Multa;

8.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

8.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

8.3.2. As peculiaridades do caso concreto.

8.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

8.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

8.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.4. A multa será recolhida em percentual de 0,05% a 08% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

8.4.1. Para as infrações previstas nos itens 8.1.1, 8.1.2, e 8.1.3, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.

8.4.2. Para as infrações previstas nos itens 8.1.4, 8.1.5, 8.1.6 e 8.1.7, a multa será de 8% do valor do contrato licitado.

8.4.3. Para as infrações na execução do contrato, não relacionadas acima, a multa será de **0,5% a 05% incidente sobre o valor do item, do serviço, da refeição ou do contrato licitado**, em caso de gravidade maior, e os demais parâmetros conforme abaixo:

a) A falta de um dos componentes da refeição (desjejum ou lanche da tarde) ensejará o pagamento da quantia de apenas 90% do valor da medição relativa à refeição comprometida da unidade escolar onde foi verificada a ocorrência;

b) A falta de um dos componentes da refeição (almoço ou jantar) ensejará o pagamento da quantia de apenas 90% do valor da medição relativa à refeição comprometida da unidade escolar onde foi verificada a ocorrência;

c) A falta de dois ou mais componentes da refeição (desjejum ou almoço ou lanche da tarde ou jantar) ensejará o pagamento de 50% da medição relativa à refeição comprometida da unidade escolar onde foi verificada a ocorrência;

d) A alteração do cardápio sem autorização prévia do SAE ensejará o pagamento da quantia de 90% do valor da medição da refeição alterada da unidade escolar onde foi verificada a ocorrência;

e) A constatação que a cozinha não se encontra em condições adequadas de higiene e conservação, incluindo falta de: produtos de limpeza e higienização, etiquetagem de produtos e



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

preparações, controle de temperatura de equipamentos e preparações, guarda de amostras, controle de pragas e troca de elemento filtrante ensejará o pagamento da quantia de 90% do valor da medição da principal refeição ofertada no dia da unidade escolar onde foi verificada a ocorrência;

f) A verificação do não cumprimento do quantitativo mínimo de funcionários estabelecido no edital, se justificado, ensejará o pagamento da quantia de 100% do valor da medição de todas as refeições ofertadas no dia da unidade escolar onde foi verificada a ocorrência. Caso tal situação seja injustificada, ensejará o pagamento da quantia de 90% do valor da medição das refeições ofertadas no período da unidade escolar onde foi verificada a ocorrência.

(i) O contratado estará sujeito à advertência e reparação imediata, se constatado pela fiscalização:

a) Será considerado como falta grave a não justificativa pela falta do recolhimento de Contribuições Sociais da Previdência Social, bem como, o não recolhimento do FGTS dos empregados;

b) O não pagamento do salário, do vale transporte, do auxílio alimentação e refeição de seus funcionários no dia fixado;

c) A prática de qualquer ato ou omissão pelo contratado que possam causar prejuízo à PREFEITURA, seja de cunho econômico-financeiro, legal ou moral.

8.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

8.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2, e 8.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

8.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 8.1.4, 8.1.5, 8.1.6 e 8.1.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 8.1.1 e 8.1.2 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

8.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

8.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

8.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

8.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA NONA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 - Os recursos para atender ao cumprimento do presente instrumento correrão à conta de dotação orçamentária a ser definida no momento da contratação, pelo Departamento de Contabilidade.

Unidade Requisitante: xxx

Fonte: xxx

Elemento de Despesa: 3xxxx

Ficha de Despesa: xxx

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1 - A **CONTRATADA**, além das condições e especificações previstas no Termo de Referência e Proposta, partes integrantes deste termo, e neste contrato, obriga-se a:

- atender todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência deste Contrato, limitada ao quantitativo de cada item, de acordo com o Termo de Referência;
- ao fornecimento do objeto deste Contrato, de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência do **Edital do Pregão Eletrônico nº xxx/2025**, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato;
- manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- atender com presteza às solicitações, bem como tomar as providências necessárias ao pronto atendimento das reclamações levadas a seu conhecimento pela Contratante;
- responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

- g) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto deste instrumento;
- h) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência na execução dos serviços objeto do respectivo certame.
- i) Responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, sob as penas da lei por quaisquer danos e/ou prejuízos materiais ou pessoais que venha a causar e/ou causados pelos seus empregados ou prepostos, à Administração ou a terceiros;
- j) Manter, durante a vigência do presente contrato, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, apresentando, juntamente com as medições, as provas de regularidade de situação perante o INSS e FGTS;
- k) Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o fornecimento, objeto do presente Contrato, sem a prévia e expressa anuência da Contratante, sob pena das sanções cabíveis;
- l) Garantir a execução do contrato observando as normas técnicas e legislação em vigor, correspondentes ao objeto;
- m) Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no Art. 93 da Lei nº 8.213/1991;
- n) A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade, sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos termos da LGPD (Lei nº 13.709/2018), suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados.**

10.2 - Obriga-se a CONTRATANTE:

- a) a prática de todos os atos de controle e administração do Contrato;
- b) gerenciar o Contrato, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pela Ata;
- c) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato;
- d) prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada com relação ao Contrato;
- e) Comunicar a contratada de toda e qualquer ocorrência relacionada aos serviços /produtos entregues;
- f) Aplicar penalidades à contratada por descumprimento das cláusulas contratuais, nos termos da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

11.1 - Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

11.1.1 - Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

11.1.2 - Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

11.1.3 - Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

11.1.4- Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

11.1.5 - Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

11.1.6 - Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

11.1.7 - Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

11.1.8 - Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

11.1.9 - Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

11.2 - O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

11.2.1 - Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei nº 14.133/21;

11.2.2 - Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

11.2.3 - Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

11.2.4 - Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

11.2.5- Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

11.3 - As hipóteses de extinção a que se referem os subitens 11.2.2, 11.2.3 e 11.2.4 observarão as seguintes disposições:

11.3.1 - Não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

11.3.2 - Assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

11.4 - Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei nº 14.13/2021, deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.5 - A extinção do contrato poderá ser:



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

11.5.1 - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

11.5.2 - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

11.5.3 - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

11.6 - A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

11.7 - Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - devolução da garantia;

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - pagamento do custo da desmobilização.

11.8 - A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

11.8.1 - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

11.8.2 - Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

11.8.3 - Execução da garantia contratual para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível.

11.8.4 - Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

11.8.5 - A aplicação das medidas previstas nos subitens 11.8.1 e 11.8.2 ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

11.8.6 - Na hipótese do subitem 11.8.2, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário municipal competente, conforme o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1 - Para o presente contrato a fiscalização e gestão do contrato ficará sob a responsabilidade dos seguintes servidores públicos:

Gestor _____ **do** _____ **Contrato:** _____ **XXXXXX**
Fiscal do Contrato:xxxxxx

Nome do Fiscal	Cargo / Função	Unidade Escolar



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

12.2 – Para fins de gestão e fiscalização do contrato seguirá as disposições constantes abaixo:

12.2.1 – Considera-se Gestão de Contrato - a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos, entre outros;

12.2.2 – Considera-se Fiscalização Técnica de Contrato - o acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou a execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no edital, para fins de pagamento, conforme o resultado pretendido pela administração, com o eventual auxílio da fiscalização administrativa.

12.3 – Será de responsabilidade do **Gestor do Contrato** e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

12.3.1 - Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial;

12.3.2 - Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

12.3.3- Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

12.3.4 - Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

12.3.5 - Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de que trata o inciso I do caput do art. 18;

12.3.6- Elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 30 do art. 174 da Lei no 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

12.3.7 - Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;

12.3.8 - Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, oom menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

12.3.9 - Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; e

12.3.10 - Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilidade para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei no 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

12.4 - Será de responsabilidade do **Fiscal do Contrato (Fiscal técnico/ Fiscal Administrativo/Fiscal Setorial)** e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

12.4.1 – Quando no exercício da função de **fiscal técnico**, caberá:

12.4.1.1 - Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências;

12.4.1.2 - Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

12.4.1.3 - Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

12.4.1.4 – Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e se for o caso;

12.4.1.5- Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

12.4.1.6 - Fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

12.4.1.7 - Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

12.4.1.8 - Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato;

12.4.1.9 - Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do comprovatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado; e

12.4.1.10 - Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

12.4.2 – Quando no exercício da função de **fiscal administrativo**, caberá:

12.4.2.1 - Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;

12.4.2.2 - Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

12.4.2.3 - Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias;

12.4.2.4 - Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

12.4.2.5 - Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial;

12.4.2.6 - Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado; e

12.4.2.7 - Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

13.1 - O presente contrato será regido pelas disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, do Decreto Municipal nº 3097, de 17 de janeiro de 2024 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

14.1. A contratação conta com garantia de execução prestada pelo Contratado, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), na modalidade **XXXXXX**, no valor de R\$ _____, correspondente a **5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato**, observando-se o disposto no parágrafo único do artigo 98 do referido diploma legal.

14.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger o período de vigência contratual.

14.3. Caso seja feita opção pela modalidade de seguro-garantia:

14.3.1. A apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convenionadas.

14.3.2. O prazo de vigência da apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora, observando-se, quando for o caso, o disposto no § 2º do artigo 96 e no parágrafo único do artigo 97 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, nas condições estabelecidas pelo parágrafo único do artigo 97, c/c o § 2º do artigo 96 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.4. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

14.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

14.5.1. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

14.5.2. multas moratórias e compensatórias aplicadas pelo Contratante ao Contratado; e

14.5.3. obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS relacionadas à contratação não adimplidas pelo Contratado, quando couber.

14.6. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

14.6.1. Caso fortuito ou força maior;

14.6.2. Descumprimento das obrigações pelo Contratado decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente ao Contratante;

14.6.3. Hipóteses de isenção de responsabilidade decorrentes de exigência legal ou regulamentar.



PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

14.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, o Contratado deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de (.....) dias úteis, contados da data em que for notificado pelo Contratante para fazê-lo.

14.9. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

14.9.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

14.9.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).

14.10. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que a notificação quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§ 4º do artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021) ou a comunicação do sinistro pelo Contratante ocorra após expirada a vigência da contratação ou a validade da garantia.

14.11. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta-fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

14.12. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

14.13. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS, inclusive verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

14.14. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, o Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade do Contratado sem extinção de seus contratos de trabalho.

14.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.

14.16. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

14.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

14.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada seguindo os mesmos parâmetros.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - A CONTRATANTE não se responsabilizará por eventuais acidentes de trabalho que vierem a ocorrer, nem por eventuais danos causados a terceiros que possam resultar de execução do presente Contrato.

15.2 - A CONTRATADA se obriga a todos os encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, legais, advindos da execução deste Contrato, no que se refere aos seus próprios funcionários, o qual não acarretará objeção de espécie alguma para a CONTRATANTE.

15.3 - Os casos omissos que porventura surgirem no cumprimento do presente instrumento entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, darão ensejo, se for o caso, à alteração dos termos do presente Contrato.

15.4 - Em observação à Lei nº 14.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados -LGPD), as partes declaram estar cientes do inteiro teor da referida legislação, ficando obrigadas a observar os regramentos nela dispostos.

15.5 - Fica eleito o Foro da Comarca de Rio Grande da Serra, Estado de São Paulo, para dirimir as dúvidas que porventura venham surgir no cumprimento do Contrato em questão.

15.6 - E, estando assim, devidamente acertados e ajustados, firmam o presente instrumento em três vias de igual valor, teor e forma e na presença de duas testemunhas que também o assinam.

xxx/SP, ____ de _____ de 2025

RICARDO AKIRA ONO AURIANI
Prefeito Municipal

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

Nome:
RG nº

2. _____

Nome:
RG nº



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

Eu _____(nome completo), RG nº _____,
representante credenciado da _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº
00.000.000/0000-00, DECLARO, sob as penas da lei, que conheço as especificações do objeto do
Pregão Eletrônico N° xxxxx/202x e os termos constantes no edital e seus anexos, e que temos
totais condições de atender e cumprir todas as exigências para realização das entregas ali
contidas. DECLARO, ainda, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de
habilitação previstos no instrumento convocatório do supracitado, realizado pela **PREFEITURA
MUNICIPAL DE RIO GRANDE DA SERRA**, **inexistindo qualquer fato impeditivo de sua
participação neste certame.**

a) **DECLARO que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para
reabilitado da Previdência Social**, previstas em lei e em outras normas específicas (**Art. 63, IV da
NLL**);

b) **DECLARO não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista
ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante** ou com agente público que desempenhe
função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge,
companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa
proibição constar expressamente do edital de licitação;

c) **DECLARO que cumpro os requisitos para a habilitação conforme** as exigências do edital de
licitação (Art. 17 do DM 10.127/2023);

d) **DECLARO estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos**, bem como
de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos
direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas
infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes
na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação
definidos no instrumento convocatório; (**Art. 63, §1º da NLL**)

e) **DECLARO que tomei conhecimento de todas as informações e das condições locais para o
cumprimento das obrigações objeto da licitação.**

Local, data e assinatura.

Representante Legal RG e
CPF

(CARIMBO CNPJ DA EMPRESA)



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

DECLARAÇÃO

REF.: PREGÃO Nº

_____ (nome da empresa) _____, inscrito no CNPJ nº 00.000.000/0000-00, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, (cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal), que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

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

Local, data e assinatura.

Representante Legal
RG e CPF

(CARIMBO CNPJ DA EMPRESA)

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



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO VII

MODELO DE CREDENCIAMENTO PROCURAÇÃO

A (nome da empresa) _____, CNPJ nº 00.000.000/0000-00, com sede à _____, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto à PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE DA SERRA (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____ (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer está para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

Local, data e assinatura.

Representante Legal
RG e CPF

(CARIMBO CNPJ DA EMPRESA)



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO VIII

MODELO DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO

PREGÃO ELETRÔNICO N° xxxx/202x – Contratação de empresa especializada para a execução contínua dos serviços de preparo e distribuição de refeições destinadas à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública de ensino do Município de Rio Grande da Serra/SP.

O objeto inclui o fornecimento integral dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, a logística de abastecimento, a supervisão técnica, a manutenção e reposição dos utensílios e equipamentos utilizados, bem como a disponibilização de mão de obra qualificada para o preparo, a distribuição, o controle, a limpeza e a higienização das cozinhas e estoque.

A prestação dos serviços deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias, aos padrões nutricionais e às normas legais vigentes, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme quantidades e especificações descritas no Anexo I, parte integrante deste Edital, em quantidades e especificações constantes do Anexo I, que faz parte integrante deste Edital.

A empresa _____, CNPJ nº _____, sediada _____, declara, sob as penas da lei, que não está impedida de participar de licitações promovidas pela Prefeitura Municipal de Rio Grande da Serra/SP e nem foi declarada inidônea para licitar, inexistindo até a presente data fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório, PREGÃO N° xxxxx/202x, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data: _____, _____ de _____ de _____.

Local, data e assinatura.

Representante Legal
RG e CPF

(CARIMBO CNPJ DA EMPRESA)



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxx/202x

FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DO CONTRATO

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

CIDADE:

ESTADO:

FONE:

CNPJ:

EMAIL DA EMPRESA:

BAIRRO:

CEP:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE DA EMPRESA QUE ASSINARA O CONTRATO / ATA DE REGISTRO DE PREÇO

NOME:

CARGO QUE A PESSOA OCUPA NA EMPRESA:

ESTADO CIVIL:

NACIONALIDADE:

PROFISSÃO:

RG. Nº.:

CPF. Nº.:

EMAIL PESSOAL:

CELULAR:

(Local, Data, Nome, RG e Assinatura da Pessoa Responsável pelas Informações Acima)

Assinatura Nome

RG

Telefone Fixo:

Celular:

Observações.:

1- Em caso de representação por procurador, juntar o instrumento de mandato específico para assinatura Contrato.

2-Solicitamos a gentileza de preencher este formulário, e entregá-lo juntamente com os envelopes da presente licitação. Caso essa empresa seja vencedora, estes dados facilitarão a elaboração e assinatura do instrumento referente a este procedimento licitatório. A não apresentação dessa folha não implicará a inabilitação da Proponente.



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE NÃO INSCRIÇÃO E NADA DEVE A FAZENDA MUNICIPAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxx/202x
MENOR VALOR TOTAL GLOBAL
PROCESSO Nº 4963/2022

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar da Licitação em referência, declaro sob as penas da lei, que a empresa **não é cadastrada como contribuinte no Município de Rio Grande da Serra e nada deve à Fazenda do Município de Rio Grande da Serra.**

Local, e data _____

Responsável (nome/cargo/assinatura)

Nome da Empresa
(Nº do CNPJ da Empresa)

Telefone:



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO XI

CRITÉRIOS DE ANÁLISE ECONÔMICO-FINANCEIRA (BALANÇO PATRIMONIAL)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxx/202x

MENOR VALOR TOTAL GLOBAL PROCESSO Nº xxxx/202x

A situação econômica e financeira da licitante será aferida mediante a apresentação do balanço patrimonial do exercício anterior ao da realização do certame licitatório e dos índices de: Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG).

$$\text{LIQUIDEZ GERAL} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{ATIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}} \geq 1,00$$

$$\text{LIQUIDEZ CORRENTE} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \geq 1,00$$

$$\text{GRAU DE ENDIVIDAMENTO} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{ATIVO TOTAL}} \leq 0,50$$

Local, e data _____

Responsável (nome/cargo/assinatura)
Nome da Empresa (Nº do CNPJ da Empresa)
Telefone:



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO XII

Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxxx/202x
MENOR VALOR TOTAL GLOBAL
PROCESSO Nº xxxxx/202x

(PLANILHA MERAMENTE REFERENCIAL, PODENDO SER AJUSTADA PELO LICITANTE VENCEDOR)

1 – MÃO DE OBRA - fazer uma planilha por função

MÃO DE OBRA		
MÊS DE REFERENCIA:		
Discriminação dos Custos	Escala:	
	Turno:	
	Qtd. de funcionários:	
Composição da Remuneração	Valor	%
Salário-base		
Feriado remunerado		
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado		
Benefícios Mensais e Diários		
Vale-transporte		
Custo mensal		
Parcela do trabalhador		
Vale-refeição		
Cesta básica		
Valor da cesta básica		
Parcela do trabalhador		
Assistência Médica e Familiar		
Valor da assistência médica e familiar		
Parcela do trabalhador		
Benefício Social Familiar		
Auxílio-creche		
Plano odontológico		
Norma Regulamentadora N.º 07		

☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Insumos Diversos		
Uniforme		
Gasto mensal		
Crédito PIS/COFINS		
EPI		
Gasto mensal		
Crédito PIS/COFINS		
Encargos Sociais e Trabalhistas		
Encargos previdenciários e FGTS		
13º Salário + Adicional de férias		
Afastamento maternidade		
Custo de reposição do profissional ausente		
Custo de rescisão		
Outros*		
Total do Posto/mês		

Observação: É dever de cada licitante ajustar o referido contrato de trabalho junto a seus colaboradores proporcionalmente a carga horária, respeitando-se o acordo coletivo em vigor.

O Licitante deverá apresentar a planilha de custos por função e deverá apresentar o valor total anual



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

2 – CUSTOS – Alimentar + Não alimentar

DESCRIÇÃO		QUANTIDADE DIÁRIA	Nº DE DIAS	QUANTIDADE ANUAL	R\$ UNIT ALIMENTAR	R\$ UNIT NÃO ALIMENTAR	TOTAL
BERÇARIO (06 M A 1 ANO E 11 M)	Des	218	200	43.600			
	Col	197	200	39.400			
	Alm	218	200	43.600			
	L T	223	200	44.600			
	Jan	223	200	44.600			
MATERNAL 1 (2 ANOS A 2 ANOS E 11 MESES)	Des	221	200	44.200			
	Col	192	200	38.400			
	Alm	221	200	44.200			
	L T	256	200	51.200			
	Jan	256	200	51.200			
MATERNAL 2 (3 ANOS A 3 ANOS E 11 MESES)	Des	252	200	50.400			
	Col	210	200	42.000			
	Alm	237	200	47.400			
	L T	263	200	52.600			
	Jan	263	200	52.600			
NIVEL 1 : 04 A 05 ANOS	Des	25	200	5.000			
	Alm	268	200	53.600			
	Jan	215	200	43.000			
NIVEL 2 : 05 A 06 ANOS	Des	53	200	10.600			
	Alm	232	200	46.400			
	Jan	300	200	60.000			
FUNDAMENTAL: 06 A 11 ANOS	Des	47	200	9.400			
	Alm	47	200	9.400			
	Jan	67	200	13.400			
EJA ACIMA DE 18 ANOS	Ref	33	200	6.600			
LANCHE EVENTOS EXTERNOS	KIT LANCHE			3.600			
LANCHE PROJETOS	KIT LANCHE			3.600			
TOTAL ANUAL				954.600			

3 - DESPESAS

DESPESAS DIVERSAS	Despesas Diversas	
	VALOR R\$	% Part.
Impostos e Taxas Diversas		
Aluguel		
Água e Esgoto		
Energia Elétrica		
Manutenção		
Seguro		
Dedetização / Limpeza Caixa de Gordura / Limpezas		
Análise microbiológica, potabilidade de água		

☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

Telefone		
Serviços de Entrega / Malote		
Material de Escritório		
Fretes/Armazenagem Sobre Vendas		
Locação de Maqs e Equip./Móveis		
Contrato/Garantias/Certidões/Laudos		
Manutenção com Softwares		
Telecomunicações e Internet		
Cópias e Fotocópias		
Amortização de Equipamentos, utensílios e Móveis		
Depreciação de Equipamentos, utensílios e Móveis		
Impressos		
Quilometragem		
TOTAL DESPESAS		

4 – BDI E CUSTOS INDIRETOS

Custo	%	VALOR
BDI	%	
PIS (informar o tipo de tributação da empresaresumido)		
COFINS (informar o tipo de tributação da empresaresumido)		
ISS (informar o tipo de tributação da empresaresumido)		
ICMS (informar o tipo de tributação da empresaresumido)		
Custos Indiretos (Operacionais)		
TOTAL BDI		
Lucros		
Custo Total(BDI + LUCROS)		



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO XIII

Modelo de Declaração de Vistoria Técnica

DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/202X

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

Contratação de empresa especializada para a execução contínua dos serviços de preparo e distribuição de refeições destinadas à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública de ensino do Município de Rio Grande da Serra/SP.

O objeto inclui o fornecimento integral dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, a logística de abastecimento, a supervisão técnica, a manutenção e reposição dos utensílios e equipamentos utilizados, bem como a disponibilização de mão de obra qualificada para o preparo, a distribuição, o controle, a limpeza e a higienização das cozinhas e estoque.

A prestação dos serviços deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias, aos padrões nutricionais e às normas legais vigentes, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme quantidades e especificações descritas no Anexo I, parte integrante deste Edital, em quantidades e especificações constantes do Anexo I, que faz parte integrante deste Edital em quantidades e especificações constantes do Anexo I, que faz parte integrante deste Edital.

A Comissão Permanente de Licitação do Município de Rio Grande da Serra, por meio do responsável designado, DECLARA, para os devidos fins, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, realizou vistoria técnica nas instalações das unidades educacionais, em conformidade com as exigências do Edital do Pregão Eletrônico nº xxxxxx/202x tomando ciência das condições locais para a execução dos serviços/fornecimentos objeto da licitação.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente para que produza os efeitos legais.

Rio Grande da Serra, _____ de _____ de _____

Nome: Nome do servidor responsável

Cargo: Cargo do responsável pela vistoria

Município de Rio Grande da Serra

Carimbo/assinatura oficial



☎ 11 2770-0180 | Ramal 1097

✉ educacao@riograndedaserra.sp.gov.br

📍 Avenida Dom Pedro I, 487 - Centro - Rio Grande da Serra - SP



PREFEITURA
**RIO GRANDE
DA SERRA**

SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO,
INOVAÇÃO E
CULTURA

PROCESSO			RUBRICA
NÚMERO	EXERCÍCIO	FOLHA	
1434	2025		

ANEXO XIV

Modelo de Declaração de NÃO Vistoria Técnica

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxx/202x
MENOR VALOR TOTAL GLOBAL
PROCESSO Nº 4963/2022

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar da Licitação em referência, declaro sob as penas da lei, NÃO REALIZEI VISITA TÉCNICA nos locais e instalações referentes ao objeto do **Pregão Eletrônico nº xxx/2025 – Processo Licitatório nº xxx/2025**, e declaro estar ciente que não poderá alegar desconhecimento das condições dos locais de execução dos serviços referentes ao objeto do certame citado acima.

_____, em _____ de _____ de 2025.

Assinatura do Representante Legal