



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.134/2024

EDITAL I

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino, por um período de 24 (vinte e quatro) meses, prorrogável até o limite permitido pela legislação, conforme condições estabelecidas nesse instrumento convocatório e nos seguintes anexos:

Anexo I – Modelo de Proposta de Preços.

Anexo II – **Declaração Unificada**, englobado o Termo de inexistência de fato impeditivo; a Declaração de cumprimento dos requisitos; a Declaração relativa à Proposta Econômica, em conformidade com o Art. 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133/21; a Declaração Relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal; a Declaração relativa à reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz; a Declaração que não possui servidor público municipal no quadro societário da empresa; e a Declaração de responsável para assinatura do Contrato, ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento.

Anexo III – Minuta de Contrato.

Anexo III - a - Documentos que devem acompanhar nota fiscal.

Anexo IV – Compromisso de assinatura do Termo de Ciência e Notificação.

Anexo V – Estudo Técnico Preliminar.

Anexo VI – Mapa de Riscos.

Anexo VII – Termo de Referência.

Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços.

Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos.

Anexo X – Modelo de Ficha de Identificação de Produtos.

Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capta e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto.

Anexo XII – Cardápio Proposto.

Anexo XIII – Percentual Estimado de Incidência de Alimentação /Dieta Especial.

Anexo XIV – Listagem Básica Obrigatória de Insumos Materiais e Uniformes.

Anexo XV – Inventário de Equipamentos e Utensílios nas Unidades Educacionais.

Anexo XVI – Listagem de Utensílios.

Anexo XVII – Padrão de Qualidade dos Utensílios de Mesa.

Anexo XVIII – Modelo de Planilha para Rastreabilidade de Alimentos Industrializados.

Anexo XIX – Unidades Educacionais e Número de Alunos por Cardápio.

Anexo XX – Sugestão de Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar.

Anexo XXI – Sistemática da Gestão Compartilhada.

Anexo XXII – Modelo de Ficha Técnica de Preparo para Receituário Padrão.

Anexo XXIII – Modelo de Carômetro para Escolares com Alimentação Especial.

Anexo XXIV – Modelo de Comprovante de Início de Atendimento de Alimentação Especial.

Anexo XXV – Modelo de Planilha de Controle de Consumo da Alimentação Especial.

Anexo XXVI – Planilha de Composição de Preços.

Anexo XXVII – Modelo de Declaração de Compromisso.

Anexo XXVIII – Modelo de Termo de Responsabilidade sobre as Condições das Instalações, Equipamentos, Mobiliários e Utensílios pertencentes às Unidades Educacionais.

Anexo XXIX.1 – Declaração de Visita Técnica.

Anexo XXIX.2 – Declaração de Conhecimento dos Locais.

Anexo XXX – Estudo a cerca dos Índices Contábeis e Exigência de Garantia de Proposta.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DISPUTA DE LANCES:

28/05/2024 às 09h00	INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS (www.comprasbr.com.br)
26/06/2024 às 08h59	FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS (www.comprasbr.com.br)
26/06/2024 às 09h00	ABERTURA DA SESSÃO (www.comprasbr.com.br)
Tão logo encerrada a abertura e avaliação das propostas.	ABERTURA E DISPUTA DE LANCES (www.comprasbr.com.br)

LOCAL DOS EVENTOS SUPRA: www.comprasbr.com.br “Acesso Identificado no link – licitações públicas”.
Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

PREÂMBULO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ, com Sede a Avenida Tiradentes, 520 – Taubaté/SP, inscrita no CNPJ sob o nº 45.176.005/0001-08, através do Prefeito José Antonio Saud Junior, torna público que realizará em sessão pública, licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA, TIPO: MENOR VALOR GLOBAL - REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO** que será regido pela Lei nº 14.133 de 01/04/2021, e seus atos regulamentadores pela Lei Complementar Federal 123/06; alterada pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16, em suas redações atuais e subsidiariamente, pelo Decreto Municipal nº 15.058/21, alterado pelo Decreto Municipal 15.081/21 e demais normas pertinente a, pelo Decreto Municipal 15.447/22 (<https://taubate.sp.gov.br/anexos/decretos/2022/15447%20REGULAMENTA%20LEI%20FEDERAL%2014133%20LICITA%C3%87OES%20E%20CONTRATOS%20.pdf>), pelo Decreto Municipal 15.523/23, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e suas alterações, pela legislação complementar e em conformidade com os termos e condições do presente **EDITAL**, com as seguintes características:
As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Licitação Exclusiva ME/EPP? Não.

Há Itens Exclusivos ME/EPP? Não.

Amostras? Não.

Catálogo/Ficha Técnica? Sim.

Modo de Disputa: Aberto.

Valor de Referência: Conforme item 1.3 do Edital.

Critério de Julgamento: Menor Valor Global.

Regime De Execução: Empreitada por Preço Unitário.

Previsão Orçamentária:

Ficha: 4958 - 29.01.2006.2.076.12.361.339039.95.2820000

Classificação Econômica: 339039



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2820000

Nota de Reserva nº 2.084/2024

Ficha: 846 - 29.01.2006.2.076.12.361.339039.05.2820000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 05

Código de Aplicação: 2820000

Nota de Reserva nº 2.086/2024

Ficha: 5094 - 29.01.2006.2.074.12.362.339039.95.2300003

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2300003

Nota de Reserva nº 2.089/2024

Ficha: 5095 - 29.01.2006.2.076.12.361.339039.95.2400003

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2400003

Nota de Reserva nº 2.091/2024

Ficha: 4956 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.95.2800000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2800000

Nota de Reserva nº 2.092/2024

Ficha: 2278 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.05.2800000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 05

Código de Aplicação: 2800000

Nota de Reserva nº 2.093/2024

Ficha: 4957 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.95.2810000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2810000



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Nota de Reserva nº 2.094/2024

Ficha: 2277 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.05.2810000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 05

Código de Aplicação: 2810000

Nota de Reserva nº 2.095/2024

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino, por um período de 24 (vinte e quatro) meses prorrogável até o limite permitido pela legislação, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, que integra este Edital.

1.2 **Legislação.** A presente Licitação será regida pela Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

1.3 **Valor referencial.** O valor total estimado para a execução do objeto desse certame é de um **R\$ 183.430.162,82 (cento e oitenta e três milhões, quatrocentos e trinta mil, cento e sessenta e dois reais e oitenta e dois centavos).**

1.4 Se constatada divergência de sequência entre os itens dispostos no edital e aos da plataforma, **prevalecerão os constantes na plataforma.**

1.5 O licitante deverá se atentar à disposição dos itens constantes na plataforma eletrônica, sendo obrigatória a leitura de cada item para fins de inserção das propostas, não sendo aceitas quaisquer alegações futuras por falta de atenção.

1.6 O critério de julgamento adotado será o **MENOR VALOR GLOBAL**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.7 Desconsiderar a coluna "**MARCA**" no Anexo I - Modelo de Proposta de Preços.

2. DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

2.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

2.2 A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema do Compras BR no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/>.

2.3 Caberá ao(a) Agente de Licitações, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

2.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

2.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao(a) Agente de Licitações, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema ComprasBR no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/>.

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



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

2.7 A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar desta licitação as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

3.2 Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente: Todas as licitantes que se encontrem nas condições de impedimento previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

3.2.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.2.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.2.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.4.1 O impedimento de que trata o item acima, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

3.2.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.2.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.2.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.2.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.3 DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

3.3.1 - Para este certame, será permitida a participação de empresas constituídas sob a forma de consórcio, em consonância com o Art. 15 da Lei Federal 14.133/21, com no máximo 03 (três) empresas participantes, visando o aumento da competitividade, viabilizando desta forma a união dos esforços entre as empresas que, sozinhas, não teriam condições de executar, satisfatoriamente, o presente objeto.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.3.2 - A participação de empresas em consórcio deverá atender a legislação aplicável, assim como as seguintes condições:

3.3.3 - É vedada a participação de empresa consorciada nesta licitação através de mais de um consórcio ou isoladamente.

3.3.4 - Para a participação sob forma de consórcio, deverá ser apresentado o respectivo ato constitutivo ou compromisso formal de sua constituição, por instrumento público ou particular, subscrito pelas consorciadas. Neste documento devem constar, com clareza e precisão, os compromissos destas empresas entre si, em relação ao objeto da licitação e em relação ao prazo de duração da contratação.

3.3.4.1 - O instrumento de compromisso público ou particular de constituição do consórcio deverá, obrigatoriamente, ser subscrito pelos consorciados, sob pena de inabilitação, bem como assinalar as respectivas proporções (percentual) de participação das empresas consorciadas e:

a) Indicar o líder e conferir-lhe amplos poderes para representar as consorciadas, ativa e passivamente, em todos os atos necessários durante o processo licitatório;

b) Estipular que a empresa líder do consórcio representará, com exclusividade, as demais empresas consorciadas no decorrer da licitação, responsabilizando-se sob os aspectos técnicos e administrativos, podendo, inclusive, assumir obrigações pelas demais, sem prejuízo da responsabilidade solidária das empresas consorciadas;

c) As empresas consorciadas serão responsáveis solidariamente pelos atos praticados em consórcio durante fase de licitação e também durante a execução do respectivo contrato, nesta última hipótese em regime de solidariedade com a empresa Concessionária a ser constituída pelos membros do consórcio.

3.3.4.2 - São condições de liderança da empresa responsável pelo consórcio:

a) Ser empresa nacional;

b) Ter poderes expressos para receber citações, intimações e responder administrativa ou judicialmente pelas demais consorciadas; e,

c) Ter poderes expressos para representar o consórcio em todas as fases do presente procedimento licitatório, podendo, inclusive, interpor e desistir de recursos, firmar contratos e praticar todos os atos necessários, visando à perfeita execução de seu objeto.

3.3.5 - Cada empresa participante terá que apresentar, individualmente, toda a documentação de habilitação definida por esse Edital e seus Anexos.

3.3.5.1 - Para efeito de habilitação técnica, com relação à comprovação da qualificação técnico-profissional e técnico-operacional, será admitida a somatória dos quantitativos de cada consorciado.

3.3.5.2 - Para efeito de habilitação econômico-financeira, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado, sendo que para o atendimento ao montante mínimo exigido no capital social mínimo, quando for o caso, haverá um acréscimo de 30% (trinta por cento). O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, por microempresas e empresas de pequeno porte.

3.3.6 - O Licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio.

3.3.7 - A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio, no processo licitatório que originou o contrato.

3.4 DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.4.1 Estão impedidos de participar do presente certame as empresas que se apresentarem sob a forma de cooperativa para intermediação de mão de obra.

3.4.2 Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar da licitação quando:

3.4.2.1 A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

3.4.2.2 A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação com regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

3.4.2.3 Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas. O objeto deve ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e os cooperados;

3.4.2.4 A participação de cooperativa cujo estatuto e objeto social preveja ou esteja de acordo com o objeto deste edital;

3.5 A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irrevogável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

3.6 A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

3.7 As empresas interessadas em participar da presente Licitação deverão obter cópia do edital através de download gratuito no site <https://taubate.sp.gov.br/> ou <https://comprasbr.com.br/>. As empresas que efetuarem o download dos editais disponíveis e que estejam interessadas em participar das licitações deverão, obrigatoriamente, acompanhar as possíveis alterações ocorridas no Edital, bem como esclarecimentos a eventuais dúvidas e questionamentos realizados, nos sites acima mencionados.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 Os interessados em participar deste certame deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

4.2 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.3 Os interessados em se credenciar na plataforma Compras BR poderão obter maiores informações na página <https://comprasbr.com.br/>, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma ou pelo e-mail contato@comprasbr.com.br.

4.4 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.5 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Taubaté - SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 O credenciamento junto à plataforma Compras BR implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

4.7 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

4.8 A licitação será conduzida pelo(a) Agente de Licitações(a) do Município de Taubaté - SP, com apoio técnico e operacional da plataforma Compras BR, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1 Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.1.1 - A Prefeitura Municipal de Taubaté não se responsabilizará por impossibilidade de inclusão, alteração ou exclusão de propostas por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

5.1.2 - No campo apropriado do sistema eletrônico, será necessário desconsiderar a coluna **MARCA**.

5.1.3 - OBRIGATÓRIO INSERIR NO CAMPO “FICHA TÉCNICA”:

5.1.3.1- Deverá ser anexada a proposta de preços devidamente preenchida conforme Anexo I do Edital, sendo vedada, nesta etapa, a identificação do licitante em virtude do Princípio do Sigilo das Propostas. A não apresentação da proposta e/ou a identificação do licitante por qualquer meio resultará na sua desclassificação.

5.2 A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

5.3 O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.4 Valor unitário e total, em moeda corrente nacional com 02 (duas) casas após a vírgula;

5.5 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

5.6 No(s) preço(s) cotado(s) deverão estar embutidos todos os custos diretos e indiretos, despesas indiretas (BDI), transportes, carga e descarga, seguro, impostos, taxas, multas, emolumentos legais, custos de mobilização de equipamentos e pessoas, além de transporte, estada e alimentação da equipe de trabalho, insumos e demais encargos, inclusive previdenciários e trabalhistas, seguro de qualquer espécie, licenças, documentos e despesas, tributos inclusive ICMS ou ISSQN se houver incidência, encargos e incidências diretos e indiretos, que possam vir a gravá-los e lucro, sendo de inteira responsabilidade da empresa proponente a quitação destes, que em momento algum e sob nenhuma alegação, inclusive falta de previsão oficial, poderão ser transferidos à Prefeitura Municipal de Taubaté, a responsabilidade de seus pagamentos, quitação ou outras quaisquer decorrentes.

5.7 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8 Concordância quanto à execução de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal de Taubaté, conforme Termo de Referência, após a emissão da Autorização de Fornecimento, da Assinatura do Contrato ou documento equivalente, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados via Sistema 1DOC, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação da unidade gestora, à qual será a responsável e competente para analisar, avaliar e decidir fundamentadamente sobre o acolhimento ou não dos argumentos apresentados pela



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONTRATADA.

5.9 Os pedidos de prorrogações deverão estar acompanhados de documentos que comprovem que a impossibilidade de cumprimento do prazo estabelecido se deu por:

5.9.1 Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

5.9.2 Impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro contemporâneo à sua ocorrência.

5.9.3 Na análise da documentação apresentada, poderá a unidade gestora do contrato ou documento equivalente solicitar novos documentos, se necessário, e/ou diligenciar junto à sites ou outros meios.

5.9.4 Pedidos de prorrogação de prazo apresentados após o vencimento do prazo de entrega ou que não estiverem acompanhados de documentos solicitados acima serão indeferidos de plano.

5.9.5 A apresentação de um pedido de prorrogação do prazo de entrega, por si só, não suspende nem interrompe a contagem do prazo contratual.

5.10 Cronograma de pagamento, observado a ordem cronológica, considerada a partir do recebimento das respectivas Notas Fiscais, devidamente instruída e apta para liquidação e pagamento, cumpridas às obrigações contratuais e nos termos da proposta apresentada. O pagamento obedecerá aos seguintes prazos, exceto os pagamentos decorrentes de cumprimento de ordens judiciais, parcerias celebradas com o Terceiro Setor, consignações em pagamento, recolhimento de encargos e tributos, bem como os recursos repassados pela Municipalidade para cumprimento de planos de trabalho previamente estabelecidos pelo Poder Público.

Recebimento do 1º ao 10º dia do mês, pagamento dia 20*.
Recebimento do dia 11º ao 20º dia do mês, pagamento no último dia útil do mês*.
Recebimento do 21º ao final de cada mês, pagamento no dia 10 do mês seguinte*.
*Após o adimplemento da obrigação contratada, desde que regular e devidamente atestado por esta Administração.

5.10.1 Salientamos ainda, caso uma das datas acima indicadas caia em finais de semana ou feriados em que não haja expediente bancário, ficam os pagamentos adiados para o dia útil seguinte.

5.10.2 - O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, 'pro rata tempore'.

5.11 Garantia conforme Código de Defesa do Consumidor.

5.12 As propostas sem data serão consideradas como emitidas na data limite para entrega dos documentos/ proposta.

5.13 As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento, caso o mesmo ainda não tenha sido apresentado nesta Concorrência Eletrônica.

5.14 Em caso de incompatibilidade do valor especificado na proposta, entre o valor numérico e o escrito por extenso, prevalecerá o valor do segundo.

5.15 Serão corrigidos automaticamente quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, prevalecendo o unitário.

5.16 Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR VALOR GLOBAL**.

5.17 Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da legislação em vigor.

5.18 A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto será interpretada



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

como não existente ou já incluída no preço, não podendo a empresa pleitear acréscimos. Da mesma forma, o preço apresentado deverá incluir todos os benefícios e despesas indiretos, os quais serão assim considerados. No caso de erros aritméticos, serão considerados pelo(a) Agente de Licitações, para fins de seleção e contratação, os valores retificados.

5.19 O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes Declarações online, fornecidas pelo Sistema:

5.20 O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as Declarações online, que porventura, vierem a ser fornecidas pelo Sistema.

5.21 As declarações exigidas neste edital deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente aos documentos de habilitação.

5.22 Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme Art. 155, inciso VIII.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1 A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do(a) Agente de Licitações, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.

6.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Agente de Licitações e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3 O(A) Agente de Licitações verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas.

6.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.5 A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo conforme definido no item 13 deste edital.

6.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, que participarão da fase de lances.

6.7 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

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

6.9 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.10 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo(a) Agente de Licitações, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR).

6.11 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.12 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.13 Fica estabelecida a diferença mínima entre lances de 0,01% (zero, zero um por cento).

6.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

registrado em primeiro lugar.

6.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.16 No caso de desconexão com o(a) Agente de Licitações, no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.17 Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Agente de Licitações aos participantes do certame, publicada via chat do Compras BR, <https://comprasbr.com.br/>, quando ocorrerá a nova data e hora para a sua reabertura.

7. DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta melhor classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

7.1.1 A microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste certame;

7.1.2 Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

7.1.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

7.1.4 A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006 e posteriores alterações.

8. DA NEGOCIAÇÃO

8.1 Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o(a) Agente de Licitações poderá encaminhar contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida a melhor proposta.

8.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o(a) Agente de Licitações examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

9.2 O(A) Agente de Licitações convocará, quando for o caso, o licitante que não apresentou marca ou utilizou o termo "própria" no campo MARCA, para enviar, digitalmente, a proposta atualizada em conformidade



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

com o último lance ofertado e com a marca de fato, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, por meio da plataforma do ComprasBR, sob pena de desclassificação se assim não o fizer.

9.3 O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do(a) Agente de Licitações, desde que solicitado por escrito, antes de findo o prazo estabelecido.

9.4 A proposta deverá, preferencialmente, ser encaminhada, após o término da etapa de lances, e deverá conter:

9.4.1 Nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, endereço de correio eletrônico, números do CNPJ e da inscrição Estadual e Municipal (se houver);

9.4.2 O preço unitário e total para cada item cotado, especificados no Anexo I deste Edital, bem como o valor global da proposta, em moeda corrente nacional, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas, BDI e demais despesas decorrentes da execução do objeto, quando for o caso;

9.4.3 A descrição do item cotado de forma a demonstrar que atendem as especificações constantes no Anexo I deste Edital;

9.4.4 Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;

9.4.5 Dados do Responsável pela assinatura do Contrato ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento, como: Nome completo; RG; CPF; E-mail e Cargo desempenhado na empresa.

9.4.6 Indicação do banco, número da conta e agência para fins de pagamento.

9.5 O não envio da proposta atualizada, quando solicitada pelo(a) Agente de Licitações devido à não indicação da marca ou registro de marca "própria", por meio eletrônico com todos os requisitos elencados acima, ou descumprimento das diligências determinadas pelo(a) Agente de Licitações acarretará na desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.

9.6 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação ao prazo e especificações do serviço ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.

9.7 Serão desclassificadas as propostas que contenham preços excessivos, assim entendidos quando apresentarem valores globais ou unitários acima do valor definido para o respectivo objeto.

9.8 A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o(a) Agente de Licitações, após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ou igual ao preço máximo fixado.

9.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser realizadas diligências para comprovação da exequibilidade.

9.10 O(A) Agente de Licitações poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Edital, vedada a juntada de novos documentos, a fim de atender alguma exigência deste edital, não apresentada anteriormente em sessão.

9.11 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Agente de Licitações examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.12 Havendo necessidade, o(a) Agente de Licitações suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.13 As propostas oferecidas serão tidas como válidas por 90 (noventa) dias, contados da data de envio para a plataforma, prazo no qual a empresa proponente se comprometerá a mantê-la, em sua integralidade.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

10. DA HABILITAÇÃO

10.1 Frente ao exposto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, constatou-se que a Capacidade Operacional da empresa que se propuser a executar o presente objeto é primordial para o atendimento satisfatório de cada etapa do processo, sendo imprescindível, além da Regularidade Fiscal e Trabalhista, a demonstração da sua Capacidade Técnica Operacional, englobando sua experiência passada na execução de objetos compatíveis. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Agente de Licitações verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que o impeça de participar deste certame ou da futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

10.1.2 Relação de Apenados, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - TCE-SP (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);

10.1.3 A consulta aos cadastros será realizada pelo CNPJ da empresa licitante.

10.1.4 Constatada a existência de sanção, o(a) Agente de Licitações inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

10.2 Os documentos de habilitação deverão ser originais ou apresentados por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada, mecânica ou eletronicamente (preferencialmente por este último), ou acompanhada de Declaração de Autenticidade por Advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (internet), quando possível.

10.3 Todas as certidões deverão estar com seus prazos de validade aptos na data de apresentação, sendo que será confirmada a validade e autenticidade das mesmas, quando possível.

10.3.1 O(A) Agente de Licitações poderá realizar a atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.3.2 A verificação pelo(a) Agente de Licitações, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.4 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

10.4.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

10.4.2 Para sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.5 Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos, desde que expedidos a no máximo 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data designada para a abertura da sessão pública.

10.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por este órgão, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

10.7 No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo regularizá-las no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

10.8 A não regularização da documentação, no prazo fixado acima, implicará decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultada a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

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

10.10 Caso o licitante pretenda que outro estabelecimento seu (matriz ou filial), execute o futuro Contrato, deverá apresentar toda documentação da habilitação (exigida nesta cláusula) de ambos os estabelecimentos.

10.11 PARA FINS DE HABILITAÇÃO, AS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR VIA PLATAFORMA DO COMPRASBR, PREFERENCIALMENTE APÓS O TÉRMINO DA ETAPA DE LANCES, OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

10.11.1 Caso a Licitante opte por anexar toda a Documentação de Habilitação concomitantemente ao cadastro da proposta na plataforma, não haverá qualquer prejuízo à mesma. O(A) Agente de Licitações concederá ainda o prazo de 01 (uma) hora, após o término da etapa de Lances, para que a mesma insira a proposta atualizada, caso não apresente marca ou tenha indicado marca “própria” junto ao registro da proposta na plataforma e revise toda a Documentação inserida, e caso seja constatado alguma falha ou ausência pela Licitante, poderá ser inserido novo documento, desde que dentro do prazo estipulado.

10.11.2 Caso a Licitante comunique via Chat que concluiu a inserção dos Documentos, o prazo de 01 (uma) horas será findado, e o(a) Agente de Licitações iniciará a análise dos mesmos, sendo veda a inserção de novos documentos a partir desse momento, salvo os casos previstos no item 10.4 do Edital.

10.12 Habilitação jurídica (Art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021):

10.12.1 Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como:

10.12.2 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

10.12.3 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor (consolidado ou acompanhado de todas as alterações), devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

10.12.4 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

10.12.5 Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.13 Qualificação Técnica (Art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021)

10.13.1 Apresentar Atestado de Capacidade Técnica Operacional, em nome da licitante, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove desempenho anterior de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, em sintonia com § 2º do art. 67 da Lei nº 14.133/21, com percentual mínimo de 50% (cinquenta por cento). Caso referidos atestados não detalhem e quantifiquem o fornecimento, aceitar-se-á, complementarmente aos documentos, cópia da(s) respectiva(s) Nota(s) Fiscal(ais).

10.13.1.1 Serão considerados como pertinentes e compatíveis em características com o objeto licitado os serviços de alimentação coletiva, compreendida esta pelos serviços de alimentação escolar e/ou de alimentação para coletividades sadias ou enfermas.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

10.13.1.2 Os serviços referidos na cláusula acima englobam o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários e fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e/ou lactários.

10.13.1.3 O(s) atestado(s) deverá(ão), preferencialmente, detalhar os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades de alimentação servidas por dia, durante o prazo de vigência do contrato e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação de serviços. Deverão ainda, preferencialmente, comprovar que os serviços foram prestados de forma descentralizada, ou seja, nos quais a CONTRATADA se responsabiliza pela produção e distribuição de refeições, ambas realizadas nas instalações do CONTRATANTE.

10.13.1.4 Para a aferição da capacidade técnica deverá a licitante comprovar, em um único contrato ou em diversos contratos, por períodos sucessivos ou não, durante o período de no mínimo 6 (seis) meses, a execução anterior de preparo e fornecimento de refeições, em número que corresponda a pelo menos 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total estimada para 24 (vinte e quatro) meses, conforme constam das planilhas presentes no Anexo I deste instrumento, o que resultará em pelo menos 50% (cinquenta por cento) do prazo e da quantidade total estimada para o período de 12 (doze) meses.

10.13.1.4.1 Portanto, serão considerados para fins de reconhecimento de compatibilidade, a execução de serviços similares correspondentes a, no mínimo, 5.675.734 (cinco milhões, seiscentos e setenta e cinco mil, setecentos e trinta e quatro) preparos de refeições.

10.13.1.5 Será admitido o somatório de atestados para a comprovação da capacidade técnica do licitante, desta forma, a comprovação a que se refere o item 10.13.1.4.1 poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas, em tantos atestados quanto dispuser o licitante.

10.13.1.6 Os atestados de capacidade técnica emitidos em nome de consórcio, do qual a licitante tenha feito parte, sem que haja a identificação das atividades desempenhadas individualmente por cada consorciado, serão avaliados na forma prevista no artigo 67, § 10 e § 11, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.13.2 Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, comprovado por meio da Certidão de Registro de Regularidade - CRR ou Certidão de Cadastro, em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com validade em vigor na data da apresentação das propostas.

10.13.2.1 Caso a empresa licitante à qual o objeto licitatório for adjudicado, seja registrada em CRN de outra jurisdição que não a 3ª REGIÃO SP/MS (CRN3), deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, a comprovação do registro secundário no CRN/3ª Região, bem como deverá providenciar todos os procedimentos para a correta emissão da ART (Atestado de Responsabilidade Técnica), em conformidade com a legislação do CRN.

10.13.3 Comprovação de possuir Capacidade Técnica Profissional, mediante demonstração de possuir em seu quadro, Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica por serviços de características compatíveis ao objeto desta licitação.

10.13.3.1 A comprovação de que este profissional encontra-se regular perante o Conselho Profissional Competente, deverá ocorrer mediante apresentação de Certidão de Regularidade.

10.13.3.2 O profissional deverá fazer parte da empresa licitante na data de apresentação dos documentos de habilitação e proposta na condição de:

10.13.3.2.1 Empregado comprovado com apresentação de cópia autenticada, das folhas pertinentes da Carteira Profissional, ou mesmas cópias do livro, ou ficha, de Registro do empregado; ou

10.13.3.2.2 Diretor ou sócio, comprovado com a apresentação, do estatuto social em vigor, ou contrato social (última alteração) devidamente registrado; ou

10.13.3.2.3 Autônomo comprovado a apresentação do contrato de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

prestação de serviço.

10.13.4 A(s) certidão(ões) e/ou atestado(s) deverá(ão), preferencialmente, ser apresentado(s) em papel timbrado original ou cópia reprográfica autenticada ou cópia autenticada de forma eletrônica, assinados por autoridades ou representante de quem o(s) expediu, com a devida identificação e registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, para comprovação de aptidão para desempenho das atividades nas áreas de alimentação e nutrição, em conformidade com a Resolução CFN nº 510/2012, do Conselho Federal de Nutricionistas.

10.13.4.1 A(s) certidão(ões) e/ou o(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente, assim como mencionar o nome, e preferencialmente o cargo do signatário e telefone para contato.

10.13.5 Faculta-se às empresas interessadas vistoriar os locais onde serão executados os serviços, às suas próprias expensas. Para as empresas que optarem pela realização da visita será emitido uma declaração de visita técnica, conforme modelo Anexo XXIX.1, o qual deverá compor a Documentação de Habilitação.

10.13.5.1 A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é proposta ao licitante para verificação das condições e locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que o licitante julgar necessário para a formulação da proposta, não cabendo à CONTRATANTE nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da vistoria técnica.

10.13.5.2 Os licitantes deverão agendar sua realização diretamente com a unidade educacional, por meio dos contatos descritos no Anexo VIII - Listagem das Unidades Educacionais e Endereços, devendo informar a identificação do seu representante que realizará a visita na unidade.

10.13.5.3 O licitante deve ser representado por seus administradores, procuradores ou prepostos, que devem apresentar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.

10.13.5.4 Competirá a cada interessado, quando da visita técnica, fazer-se, às suas expensas, acompanhar dos técnicos e especialistas que entender suficientes para colher as informações necessárias à elaboração da sua proposta.

10.13.5.5 As vistorias serão realizadas mediante apresentação de documento de identidade (RG ou similar com foto) do representante da licitante e serão acompanhadas pelo Diretor ou funcionário por ele designado.

10.13.5.6 A visitação será limitada a um licitante por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcado, capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

10.13.5.7 As prospecções, investigações técnicas ou quaisquer outros procedimentos que impliquem interferências no local em que serão prestados os serviços deverão ser previamente informadas e autorizadas pela Administração Pública.

10.13.5.8 Os licitantes deverão preencher, para atestar seu comparecimento à unidade, a declaração de vistoria técnica conforme modelo constante do Anexo XXIX.1 - , e apresentar a documentação juntamente a sua proposta.

10.13.5.9 A vistoria aos locais em que serão executados os serviços poderá ser realizada durante o período compreendido entre a data de publicação do edital até o horário de abertura da sessão pública para a presente contratação, no horário das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h30, em dias letivos.

10.13.5.10 Para todos os efeitos, considerar-se-á que o licitante tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo pleitear, em hipótese alguma, modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o local em que serão executados os serviços.

10.13.5.11 A vistoria aos locais onde serão executados os serviços poderá ser realizada durante o período compreendido entre a data de publicação deste edital e aquela prevista para a abertura da sessão.

10.13.6 As empresas que optarem por não realizar a visita deverão apresentar declaração formal, nos termos do Art. 63, § 3º da Lei Federal nº 14.133/21, de que possuem conhecimento dos locais de prestação dos serviços, e de que não poderão alegar desconhecimento futuro das dificuldades e peculiaridades para a execução dos serviços, conforme modelo (Anexo XXIX.2) o qual deverá compor a Documentação de Habilitação.

10.13.7 Frente ao exposto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, constatou-se que a Capacidade Operacional e Econômica da empresa que se propuser a executar o presente objeto é primordial para o atendimento satisfatório de cada etapa do processo, sendo imprescindível, além da Regularidade Fiscal e Trabalhista, a demonstração da sua Capacidade Técnica Operacional e Profissional, englobando sua experiência passada na execução de objetos compatíveis.

10.14 Habilitação fiscal, social e trabalhista (Art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021):

10.14.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

10.14.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.14.3 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

10.14.4 Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente a tributos mobiliários, compatível como objeto contratual;

10.14.5 Certidão de Regularidade do FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

10.14.6 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;

10.15 Declarações:

10.15.1 **Declaração Unificada**, englobado o Termo de inexistência de fato impeditivo; a Declaração de cumprimento dos requisitos; a Declaração relativa à Proposta Econômica, em conformidade com o Art. 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133/21; a Declaração Relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal; a Declaração relativa à reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz; a Declaração que não possui servidor público municipal no quadro societário da empresa; e a Declaração de responsável para assinatura do Contrato, ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento;

10.15.2 Termo de Ciência e Notificação (Facultativo).

10.15.3 Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme Art. 155, inciso VIII.

10.16 Qualificação econômico-financeira (Art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021):

10.16.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

10.16.1.1 Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.

10.16.1.2 Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

10.16.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

10.16.2.1 O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

10.16.2.2 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

10.16.2.3 as sociedades por ações deverão apresentar as demonstrações contábeis publicadas, de acordo com a legislação pertinente.

10.16.2.4 No caso de escrituração contábil digital do balanço (sistema sped), deverá ser apresentado o balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da Lei, acompanhado do(s) termo(s) de abertura e encerramento do exercício e respectivos Termo(s) de Autenticação do livro digital do exercício.

10.16.2.5 Apresentação de Índice de Liquidez que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá que assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado, demonstrando os seguintes índices:

10.16.2.5.1 Índice de Liquidez Geral (LG)

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo $\geq 1,0$ (*maior ou igual a 1*).

10.16.2.5.2 Índice de Liquidez Corrente (LC)

LC = Ativo Circulante/Passivo Circulante $\geq 1,0$ (*maior ou igual a 1*).

10.16.2.5.3 Índice de Solvência Geral (SG)

SG = Ativo Total/Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo $\geq 1,0$ (*maior ou igual a 1*).

10.16.2.5.4 Índice de Grau de Endividamento (GE)

GE = Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo/Patrimônio Líquido $\leq 0,5$ (*menor ou igual a 0,5*).

10.16.2.6 É vedada a substituição por balanços provisórios e os índices deverão estar assinados pelo profissional Contabilista (com identificação do nome e CRC - Conselho Regional de Contabilidade).

10.17 Será exigido dos participantes deste certame, o capital social, no montante mínimo, equivalentes a 10% (dez por cento), do valor total estimado do objeto, pelo período de 12 (doze) meses, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da Lei.

10.18 Os documentos exigidos para fins de habilitação, quando não aplicado o item 10.6, deverão ser apresentados por meio eletrônico, via plataforma ComprasBR, concomitantemente ao cadastro da proposta inicial ou conforme item 10.20.

10.19 Havendo dúvida sobre a veracidade de algum documento, poderá ser exigida a apresentação dos originais, não digitais.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

10.20 Caso a Licitante melhor classificada, não tenha anexado previamente a Documentação de Habilitação, conforme item 10.11.1, o(a) Agente de Licitações convocará, após o término da Etapa de Lances, a Licitante Vencedora, para enviar digitalmente por meio da plataforma do ComprasBR, toda a Documentação de Habilitação, bem como a proposta atualizada, caso a mesma não tenha apresentado a marca, ou tenha indicado marca “própria” na proposta registrada na plataforma, em conformidade com o último lance ofertado, num prazo máximo de 1 (uma) hora após a convocação, sob pena de inabilitação se assim não o fizer.

10.20.1 O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do(a) Agente de Licitações, desde que solicitado pelo Licitante escrito via chat, antes de findo o prazo estabelecido.

10.21 Frente ao exposto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, constatou-se que a Qualificação Econômico-Financeira é primordial para o atendimento satisfatório de cada etapa do processo, sendo imprescindível já que sua finalidade é garantir que a futura Contratada consiga executar o presente objeto de maneira satisfatória, de modo a se evitar possíveis prejuízos aos cofres públicos e ao Município de Taubaté, além de evitar possíveis retrabalhos causados por uma contratação deficitária. O Anexo XXX é referente ao estudo e justificativa Técnica da Unidade Requisitante para os índices exigidos.

11. DO RECURSO

11.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante cada fase da sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no prazo de 10 (dez) minutos.

11.2 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o(a) Agente de Licitações autorizado a prosseguir o certame e declarar a vencedora.

11.3 Diante da manifestação da intenção de recurso o(a) Agente de Licitações não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.4 Recebida a intenção de interpor recurso pelo(a) Agente de Licitações, a licitante deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

11.5 As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema do Compras BR.

11.6 Caberá ao(a) Agente de Licitações receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões ou, fazê-lo subir, devidamente informado à autoridade superior ao(a) Agente de Licitações, com competência para decidir recursos, para a decisão final.

11.7 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.8 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

11.9 Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 O objeto deste certame será adjudicado ao vencedor por ato da autoridade competente.

12.2 Após a fase recursal (se houver), constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DAS CONDIÇÕES DO CONTRATO



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

13.1 Para atendimento ao objeto desse certame licitatório será firmado instrumento contratual com a(s) empresa(s) vencedora(s), em conformidade com a minuta apresentada na forma de Anexo III, e o Decreto nº 15.523/23, sendo os adjudicatários chamados via telefone ou por e-mail a celebrá-la em até quatro dias úteis, contados do recebimento do chamamento, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/21.

13.2 A adjudicatária se obriga a apresentar, no momento da assinatura do contrato.

13.2.1 Comprobatória de regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), bem como da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), se referidos documentos apresentados por ocasião deste certame licitatório já estiverem vencidos.

13.2.1.1 Excepcionalmente, e com vistas a agilizar o processo, tais providências poderão ser tomadas pela Administração, via Internet, sendo a adjudicatária notificada da impossibilidade de obtenção das atualizações por meio eletrônico.

13.3 As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão, nesta oportunidade, comprovar que eventuais restrições de suas regularidades fiscais já foram superadas, com a apresentação dos documentos até então incompletos e/ou vencidos.

13.4 Fica reservado o direito de a Administração verificar, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, se o adjudicatário incorre em penalidades nos termos da Lei 14.133/21 as quais obstarão sua celebração.

13.5 Por ocasião da assinatura da avença decorrente deste certame licitatório exigirá a comprovação de poderes do subscritor do contrato para assinar em nome da contratada, se tal já não constar dos autos ou do credenciamento.

13.6 No caso da licitante vencedora não assinar o termo contratual ou não retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, reserva-se à Prefeitura Municipal de Taubaté o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, facultada a negociação para obtenção das mesmas condições já negociadas com o primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, ou anular a licitação, independente das sanções previstas, para a licitante vencedora recalcitrante, neste Edital.

13.7 Até a assinatura do instrumento contratual, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Prefeitura Municipal de Taubaté tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento, nos termos da Lei de Licitações.

13.8 Ocorrendo a desclassificação da proposta da licitante vencedora por fato referido no item anterior, a Prefeitura Municipal de Taubaté poderá convocar as licitantes remanescentes observando o disposto no item supra.

14. DA GARANTIA

14.1 Da futura contratada se exigirá no ato da assinatura do contrato a prestação de garantia das obrigações assumidas no limite de **1% (um por cento) do valor contratual**, em uma das seguintes modalidades: caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, nos termos do Art. 96, § 1º da Lei Federal Nº 14.133/21.

14.1.1 Fianças bancárias apresentadas como garantia, de proposta ou de contrato, deverão conter:

14.1.1.1 Prazo de validade, que deverá corresponder, no mínimo, a 60 (sessenta) dias contados da data limite para entrega dos envelopes para garantia de proposta; e do período integral, estimado, de vigência do contrato, para as garantias de contrato;

14.1.1.2. Expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

pagamento que for devido, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;

14.1.1.3 Vencidas as garantias apresentadas na forma de fiança bancária, as mesmas deverão ser retiradas em até 5 (cinco) dias úteis, contados do vencimento, sob pena de sumária destruição das mesmas;

14.1.1.4 A devolução da garantia ocorrerá após o recebimento definitivo do objeto desta licitação, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

14.1.2 Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, incluindo indenização a terceiros, a adjudicatária obrigará-se a efetuar a respectiva reposição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data em que for notificado pela contratante;

14.1.3 Modificações no contrato, inclusive prorrogações em sua vigência, que impliquem complementação da garantia inicialmente oferecida, somente serão formalizadas após a efetivação da nova garantia;

14.1.4 Caso a licitante vencedora tenha optado pela efetivação da garantia através da Carta de Fiança Bancária, deverá constar da mesma, expressamente, condição de atualização do valor garantido, através da variação do índice da TR (taxa referencial de juros) ou outro índice oficial adotado pelo Governo Federal.

14.2 Demais casos respeitarão o contido no Capítulo II - Das Garantias, da Lei Federal nº 14.133/21.

15. DAS PENALIDADES

15.1 As sanções dispostas poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à CONTRATADA, conforme o caso, em conformidade com os Arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.2 Os licitantes ou a CONTRATADA será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Dar causa à inexecução total do contrato;

IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado;

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

VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

15.2.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

15.3 Serão aplicadas, conforme o caso, ao responsável pelas infrações administrativas, as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Impedimento de licitar e contratar;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

I - A natureza e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

15.5 A sanção de Advertência será aplicada exclusivamente quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.6 As Multas, não poderão ser inferiores a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 14.2.

15.6.1 Sem prejuízo das demais infrações administrativas previstas no item 14.2, a não observância das cláusulas contratuais sujeitará, cumulativamente, a CONTRATADA às seguintes multas:

15.6.1.1 - 5% (cinco por cento) do valor do contrato reajustado, por desatendimento de qualquer cláusula contratual.

15.6.1.2 - 0,5% (cinco décimos percentuais) do valor total do contrato reajustado, por dia de atraso na entrega ou na execução do objeto.

15.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 14.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.8 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 14.2, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 14.7, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

15.9 A aplicação das Sanções somente ocorrerá depois de assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

15.10 Até a decisão final quanto a eventual defesa apresentada, será retido o numerário apurado



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

referente à sanção, sendo que o montante da multa poderá, a critério do Município, ser compensado com valores de pagamento devido ao fornecedor.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 O Município poderá a qualquer momento revogar a presente Licitação, por razões de interesse público, decorrentes de fato supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes a justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

16.2 É facultada ao(a) Agente de Licitações, ou autoridade superior, em qualquer fase desta Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

16.3 O Município se reserva o direito de, unilateralmente, desqualificar qualquer empresa caso:

16.3.1 Tenha havido qualquer tentativa de influenciar, por meios ilícitos ou desonrosos, ao(a) Agente de Licitações no processo de julgamento.

16.3.2 Tenha havido comprovada falsidade ideológica, má conduta ou apresentação de documentos fora das normas exigidas.

16.4 Antes do aviso oficial do resultado desta Licitação, não serão fornecidas a ninguém, quaisquer informações referentes à análise, avaliação ou comparação entre a documentação apresentada.

16.5 A(s) empresa(s) licitante(s) responde(m) pela fidelidade e legitimidade dos documentos apresentados nas diversas fases deste processo licitatório.

16.6 Os autos da Licitação são públicos, sendo também públicos todos os atos relativos ao procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas até a respectiva abertura.

16.7 Eventual pedido para extração de cópias somente será analisado quando a solicitação for efetuada via Sistema 1DOC, devendo a mesma ser encaminhada ao Departamento de Compras.

16.8 As cópias físicas requeridas somente serão retiradas mediante o recolhimento de emolumentos em favor do Município, junto a instituição Bancária, para reembolso dos serviços reprográficos.

16.9 A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

16.10 Fica eleito o foro da Comarca de Taubaté/SP, com renúncia dos demais por mais privilegiados que sejam, para dirimir as questões suscitadas da interpretação desta Licitação, seu Contrato e demais atos deles decorrentes.

16.11 A simples participação neste certame licitatório importa na aceitação, sem ressalvas e objeções, por parte de todas as empresas licitantes, das disposições contidas neste Edital e seus anexos, dos quais os mesmos atestam, pela participação, terem pleno conhecimento.

16.12 Fica constituído como obrigação das empresas participantes, o acompanhamento das publicações contidas no Diário Oficial do Município de Taubaté em <https://taubate.sp.gov.br/novo/publicacoes-2/>, e no site oficial do Município em <https://taubate.sp.gov.br/>.

16.13 Os casos omissos neste edital serão analisados e resolvidos pela aplicação de normas pertinentes às Licitações e Contratos, Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, através do(a) Agente de Licitações, eventualmente ouvidos os órgãos técnicos e especializados, as decisões do(a) Agente de Licitações serão ratificadas pela autoridade superior.

16.14 Fica assegurado a possibilidade de retenção no momento do pagamento de Imposto de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Renda Retido na Fonte nos termos do Art. 2º-A da IN RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, em especial seu Anexo I, salvo exceções previstas em lei.

Prefeitura Municipal de Taubaté, 10 de junho de 2024.

SUELLEN PATARELI MIRAGAIA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – I

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PLANILHA PARA PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS

Nota Técnica: O custo total do atendimento deve resultar da multiplicação quantidade de atendimentos estimado, pela quantidade de dias letivos na vigência do contrato, pelo custo unitário de cada atendimento de cada tipo de alimentação (cardápio), sendo:

QAE = Quantidade de Atendimentos Estimada: Quantidade de atendimentos, por tipo de serviço, por tipo de alimentação (cardápio), baseada nos critérios de assiduidade, aceitação e na média da série histórica respectiva no período de jan/2019 a dez/2019 e de jan/2022 a dez/2022, durante a vigência do contrato que se pretende firmar.

DL = Dias Letivos: Dias letivos durante a vigência do contrato, considerando como base 200 dias letivos/ano para o Ensino Fundamental/Ensino Médio/EJA e 260 dias letivos/ano para a Educação Infantil.

CSU = Custo Unitário: valor unitário por atendimento, por tipo de alimentação (cardápio), conforme apurado na Planilha de Composição de Preços constante no **Anexo XXVI – Planilha de Composição de Preços**.

CTA = Custo Total do Atendimento.

O que pode ser representado pela seguinte fórmula: **CTA = QAE x DL x CSU**

O valor total (global) da proposta deverá corresponder ao valor unitário de cada tipo de alimentação multiplicado por seu respectivo quantitativo de atendimentos estimado. Os dados de cada modalidade de ensino deverão ser desmembrados nas respectivas planilhas.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Nome da empresa (razão social): _____
 Endereço: _____
 CNPJ: _____ E-mail: _____
 Telefone: _____

Pesquisa de Preço - Planilha para Proposta de Preços
preencher somente as linhas amarelas

Tipo de Alimentação	Modalidade de Ensino	Período de Permanência na unidade educacional	Quantidade de serviços ofertados	Tipo de serviço(s) a ser ofertado(s)	Número total de alunos por tipo de alimentação	Estimativa de número de dias letivos a serem atendidos				Quantidade de atendimentos estimado (24 meses)	Valor unitário															
						ano de 2024	ano de 2025	ano de 2026	total de dias letivos																	
Cardápio I	Cardápio I	Educação Infantil (EMEI) Berçário (creche) (faixa etária de 04 a 05 meses)	Integral	Lanche manhã	27	130	260	130	520	9.828		R\$ 0,00														
				Refeição manhã																						
				Lanche da tarde																						
	Cardápio I (A)		Parcial matutino	Lanche manhã	0								130	260	130	520	0		R\$ 0,00							
				Refeição manhã																						
				Lanche da tarde																						
Cardápio I (B)	Parcial vespertino	Lanche da tarde	0	130	260	130	520	0		R\$ 0,00																
		Refeição tarde																								
											27					9.828		R\$ 0,00								
Cardápio II	Cardápio II	Educação Infantil (EMEI) Berçário (creche) (faixa etária de 06 a 11 meses)	Integral								Lanche manhã	190	130	260	130	520	69.160		R\$ 0,00							
											Colação manhã															
				Refeição manhã																						
				Lanche da tarde																						
				Colação tarde																						
				Refeição tarde																						
	Cardápio II (A)		Parcial matutino	Lanche manhã	0	130	260	130	520	0		R\$ 0,00														
				Colação manhã																						
				Refeição manhã																						
	Cardápio II (B)		Parcial vespertino	Lanche da tarde	3															130	260	130	520	1.092		R\$ 0,00
				Colação tarde																						
				Refeição tarde																						
					193					70.252		R\$ 0,00														
Cardápio III	Cardápio III	Educação Infantil (EMEI) Berçário (creche) (faixa etária de 01 a 02 anos)	Integral	Lanche manhã	971	130	260	130	520	353.444		R\$ 0,00														
				Colação manhã																						
				Refeição manhã																						
				Lanche da tarde																						
				Colação tarde																						
				Refeição tarde																						
	Cardápio III (A)		Parcial matutino	Lanche manhã	31								130	260	130	520	11.284		R\$ 0,00							
				Colação manhã																						
				Refeição manhã																						
	Cardápio III (B)		Parcial vespertino	Lanche da tarde	29															130	260	130	520	10.556		R\$ 0,00
				Colação tarde																						
				Refeição tarde																						
					1.031					375.284		R\$ 0,00														
Cardápio IV	Cardápio IV	Educação Infantil (EMEI) Maternal I e II (creche) (faixa etária de 02 a 03 anos)	Integral	Lanche manhã	3.423	130	260	130	520	1.245.972		R\$ 0,00														
				Refeição manhã																						
				Lanche da tarde																						
				Refeição tarde																						
				Sobremesa festiva manhã/tarde																						
	Cardápio IV (A)		Parcial matutino	Lanche manhã	322								130	260	130	520	117.208		R\$ 0,00							
				Refeição manhã																						
				Sobremesa festiva manhã																						
	Cardápio IV (B)		Parcial vespertino	Lanche da tarde	197															130	260	130	520	71.708		R\$ 0,00
				Refeição tarde																						
				Sobremesa festiva tarde																						
					3.942					1.476.132		R\$ 0,00														
Cardápio V	Cardápio V	Educação Infantil (EMEI) 1ª e 2ª Etapa (pré-escola) (faixa etária de 04 a 05 anos)	Integral	Lanche manhã	4.478	130	260	130	520	1.629.992		R\$ 0,00														
				Refeição manhã																						
				Lanche da tarde																						
				Refeição tarde																						
				Sobremesa festiva manhã/tarde																						
	Cardápio V (A)		Parcial matutino	Lanche manhã	652								130	260	130	520	237.328		R\$ 0,00							
				Refeição manhã																						
				Sobremesa festiva manhã																						
	Cardápio V (B)		Parcial vespertino	Lanche da tarde	672															130	260	130	520	244.608		R\$ 0,00
				Refeição tarde																						
				Sobremesa festiva tarde																						
					5.802					2.169.496		R\$ 0,00														
					10.995					4.100.992		R\$ 0,00														

Os preços ora propostos incluem todas as despesas (diretas e indiretas) decorrentes e necessárias à sua plena execução, em especial as atinentes a seguros, transporte, tributos, despesas administrativas, lucro, encargos trabalhistas e previdenciários.

Valor Total por Extenso: _____

Local / Data: _____ / ____ / 2024

 Nome, Assinatura do Responsável e Carimbo da empresa
 (assinar todas as folhas)



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Nome da empresa (razão social):	
Endereço:	
CNPJ:	
Telefone:	E-mail:

Pesquisa de Preço - Planilha para Proposta de Preços
preencher somente as linhas amarelas

Tipo de Alimentação	Modalidade de Ensino	Período de Permanência na unidade educacional	Quantidade de serviços ofertados	Tipo de serviço(s) a ser ofertado(s)	Número total de alunos por tipo de alimentação	Estimativa de número de dias letivos a serem atendidos				Quantidade de atendimentos estimado (24 meses)	Valor unitário do serviço (R\$) por serviço	Valor total do serviço estimado (R\$)			
						ano de 2024	ano de 2025	ano de 2026	total de dias letivos						
Cardápio VI	Cardápio VI (A)	Integral tipo 2 (ensino regular matutino e atividade integral vespertino)	03 tipos de serviços	Lanche manhã	10.086	10.086	100	200	100	400	2.824.080		R\$ 0,00		
				Refeição manhã		10.086	100	200	100	400	2.824.080		R\$ 0,00		
				Refeição tarde		10.086	100	200	100	400	2.824.080		R\$ 0,00		
	Cardápio VI (B)		Integral tipo 1 (atividade integral matutino e ensino regular vespertino)	02 tipos de serviços	Lanche manhã	9.769	9.769	100	200	100	400	2.735.320		R\$ 0,00	
					Refeição manhã		9.769	100	200	100	400	2.735.320		R\$ 0,00	
					Sobremesa doce festivo manhã/tarde		9.769	2	4	2	8	54.706		R\$ 0,00	
	Cardápio VI (C)	Parcial matutino		02 tipos de serviços	Lanche tarde	7.613	7.613	100	200	100	400	2.131.640		R\$ 0,00	
					Refeição tarde		7.613	100	200	100	400	2.131.640		R\$ 0,00	
					Sobremesa doce festivo tarde		7.613	2	4	2	8	42.633		R\$ 0,00	
	Cardápio VI (D)		Parcial vespertino	02 tipos de serviços	Refeição noite	123	123	100	200	100	400	34.440		R\$ 0,00	
					Sobremesa doce festivo noite		123	2	4	2	8	689		R\$ 0,00	
					Lanche noite		123	100	200	100	400	34.440		R\$ 0,00	
					27.591					18.486.031		R\$ 0,00			
Cardápio VII	Cardápio VII (A)	Ensino Médio 3ª série (a partir de 15 anos)		Integral estendido noturno (ano de 2024 abastecimento do 3º ano EM) (ano de 2025: ensino deste cardápio)	03 tipos de serviços	324	Lanche tarde	324	100	0	0	100	22.680		R\$ 0,00
							Lanche noite	324	100	0	0	100	22.680		R\$ 0,00
			Refeição noite				324	100	0	0	100	22.680		R\$ 0,00	
			Sobremesa doce festivo noite				324	2	0		2	454		R\$ 0,00	
								324					68.494		R\$ 0,00
Cardápio VIII	Educação de Jovens e Adultos (faixa etária acima de 18 anos)	Parcial Noturno	01 tipo de serviços	Refeição noite	96	96	100	200	100	400	26.880		R\$ 0,00		
						Sobremesa doce festivo noite	96	2	4	2	8	538		R\$ 0,00	
											96				
					28.011					18.581.943		R\$ 0,00			

Os preços ora propostos incluem todas as despesas (diretas e indiretas) decorrentes e necessárias à sua plena execução, em especial as alímentares a seguros, transporte, tributos, despesas administrativas, lucro, encargos trabalhistas e previdenciários.

Valor Total por Extensão:

Local / Data: _____ / ____ / 2024

Nome, Assinatura do Responsável e Carimbo da empresa
(assinar todas as folhas)

Nota: O quantitativo de alunos indicado na planilha de proposta de preços acima para tipo de alimentação Cardápio VI, no que se refere, ao período de permanência na unidade educacional, “parcial matutino” e “parcial vespertino”, representa o número total de alunos matriculados que permanecem apenas um período na unidade educacional, excetuando-se deste quantitativo o número de alunos com matrícula para período integral que realizam o ensino regular no período matutino ou vespertino.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Nome da empresa (razão social):

Endereço:

CNPJ:

Telefone:

E-mail:

Pesquisa de Preço - Planilha para Proposta de Preços

preencher somente as linhas amarelas

Tipo de Alimentação		Quantidade de atendimentos estimado (24 meses)	Valor unitário do serviço (R\$)	Valor total do serviço estimado (R\$)
Kit Lanche Passeio	Kit Lanche Passeio Modelo nº01	3.400		R\$ 0,00
	Kit Lanche Passeio Modelo nº02	13.200		R\$ 0,00
	Kit Lanche Passeio Modelo nº03	3.400		R\$ 0,00
		20.000		R\$ 0,00

Os preços ora propostos incluem todas as despesas (diretas e indiretas) decorrentes e necessárias à sua plena execução, em especial as atinentes a seguros, transporte, tributos, despesas administrativas, lucro, encargos trabalhistas e previdenciários.

Valor Total por Extenso:

Local / Data: _____ / ____ / 2024



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Nome da empresa (razão social):

Endereço:

CNPJ:

Telefone:

E-mail:

Pesquisa de Preço - Planilha para Proposta de Preços

preencher somente as linhas amarelas

Tipo de Alimentação	Quantidade de atendimentos estimado (24 meses)	Valor total do serviço estimado (R\$)
Cardápio I	9.828	
Cardápio II	70.252	
Cardápio III	375.284	
Cardápio IV	1.476.132	
Cardápio V	2.169.496	
Cardápio VI	18.486.031	
Cardápio VII	68.494	
Cardápio VIII	27.418	
Kit Lanche Passeio Modelo nº01	3.400	
Kit Lanche Passeio Modelo nº02	13.200	
Kit Lanche Passeio Modelo nº03	3.400	
		R\$ 0,00

Os preços ora propostos incluem todas as despesas (diretas e indiretas) decorrentes e necessárias à sua plena execução, em especial as atinentes a seguros, transporte, tributos, despesas administrativas, lucro, encargos trabalhistas e previdenciários.

Valor Total por Extenso:

Local / Data: _____, ____/____/2024

Nome, Assinatura do Responsável e Carimbo da empresa



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

*Quadros abaixo somente para preenchimento da Proposta Atualizada, a ser encaminhada via Plataforma do ComprasBR, após o término da Etapa de Lances.

VALIDADE DA PROPOSTA: CONFORME EDITAL	DE ENTREGA: CONFORME EDITAL	
CONDIÇÃO DE PAGAMENTO: CONFORME EDITAL		
RAZÃO SOCIAL:	CNPJ:	
ENDEREÇO COMPLETO:		
TELEFONE:	FAX:	E-MAIL:
ASSINATURA:		
NOME COMPLETO:		
RG Nº:	CPF Nº:	

**NO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ALÉM DOS DADOS ACIMA, DEVERÁ SER OBSERVADO O QUE DISPÕE O EDITAL.
A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO A SER ADQUIRIDO, TERÁ SEU JULGAMENTO DO TIPO: MENOR VALOR GLOBAL.
DECLARAMOS CONHECER E ESTAMOS DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES DO EDITAL E SEUS ANEXOS.**

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Dados do Responsável pela assinatura do Contrato ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento:

Nome completo: _____ RG: _____ CPF: _____

E-mail: _____ Telefone: _____

Cargo desempenhado na empresa: _____

Para fins de pagamento:

Banco: _____ Número da Conta: _____ Agência: _____

data ***** de ***** de 2024.

Nome e Assinatura do representante da empresa

Obs: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – II

DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa _____ sediada na Rua (Av., Al., etc.) _____, cidade _____, estado _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei:

- 1) Que até a presente data inexistente fato impeditivo (ou seja, de que não há declaração de inidoneidade nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual), para sua habilitação na Concorrência Eletrônica nº ____/____, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Taubaté, comprometendo-se a comunicar a eventual ocorrência desses fatos durante o processamento deste certame e vigência da avença dele decorrente. Da mesma forma, DECLARA que não se enquadra em nenhuma das hipóteses previstas no item 3.2 do respectivo instrumento convocatório.
- 2) Para fins de participação na Concorrência Eletrônica nº ____/____, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Taubaté, que preenche os requisitos de habilitação previstos no item próprio do respectivo edital, ou seja, todas as exigências habilitatórias deste instrumento convocatório, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal, caso seja ME/EPP/MEI, os quais deverão ser comprovados no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período - a critério único dessa Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e apresentação de eventuais certidões negativas, ou positivas com efeito de negativas.
- 3) Caso ME/EPP/MEI, em atendimento ao artigo 13, § 2º, do Decreto Federal 8.538/15, alterado pelo Decreto Federal 10.273/20, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, vez que sua receita bruta anual não excedeu no exercício anterior, o limite fixado no art. 3º da Lei 123/06, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar, não se enquadrando em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas na legislação citada.
- 4) Caso ME/EPP/MEI, ainda não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00 – quatro milhões e oitocentos mil reais), em sintonia com o Art. 4º da Lei Federal 14.133/21.
- 5) Para fins do disposto no Art. 63 § 1º da Lei Federal nº 14.133/21, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 6) Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.
- 7) Para os devidos fins que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas. Declaro ainda que em licitações que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolvendo mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, que dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), será priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023.
*Esta declaração somente produzirá efeitos para as empresas que possuam no mínimo 100 (cem) empregados, nos termos do artigo 93 da Lei n. 8.213/1991.
- 8) Não possui em seu quadro societário Servidor Público municipal da ativa.
- 9) Declaro o Compromisso, acerca do cumprimento das especificações técnicas previstas neste Edital, bem como quanto à disponibilidade dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequados e necessários à realização do objeto licitado, na hipótese de a licitante vir a ser declarada vencedora do certame.
- 10) Declaro que disponho, por ocasião da contratação, de Centro de Distribuição para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, devidamente cadastrado no órgão competente da Vigilância Sanitária ou Ministério da Agricultura em local que não acarrete pre-



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

juízo à execução das obrigações decorrentes do contrato. Comprometo a manter estrutura na região com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento.

- 11) Declaro que nos comprometemos a utilizar, na execução do contrato, veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, em bom estado de conservação e quantidade suficiente, e que atendam plenamente as necessidades da execução contratual e as legislações vigentes, declaramos, ainda, estar ciente de que no ato da assinatura do contrato deveremos apresentar a licença sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços, bem como informaremos quando ocorrer substituição de veículos, e apresentaremos a licença sanitária dos mesmos, anteriormente a sua utilização.
- 12) Concordamos com o Termo de Responsabilidade, conforme modelo constante neste Edital, sobre as Condições das Instalações, Equipamentos, Mobiliários e Utensílios Pertencentes às Unidades Educacionais, pelo qual nos responsabilizamos pelo conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais, bem como de seus respectivos utensílios, mobiliários e equipamentos de cozinha, despensa e lactário, declaramos ainda expressa ciência da obrigação de caso seja necessário, realizar as adequações e manutenções previstas neste instrumento.
- 13) Declaramos que será elaborado e implementado Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, denominado neste instrumento de "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado", em conformidade as sugestões constantes na Sugestão de Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar, e deverá ser submetido à CONTRATANTE para análise e aprovação, previamente a sua edição e distribuição às unidades educacionais, a ser providenciada pela empresa licitante.
- 14) Declaramos que durante a execução do contrato possuiremos em nosso quadro profissionais de Segurança do Trabalho nos termos da NR-04 do SESMT.
- 15) Sr(a) _____, cargo _____ portador(a) da Carteira de Identidade n° _____ e do C.P.F. n° _____ representante legal da empresa _____, assinará a ata / contrato, ou o recebimento da autorização de fornecimento.
E-MAIL PESSOAL: _____.
E-MAIL PROFISSIONAL: _____.

_____, _____ de _____ de _____.

Nome e Assinatura do representante da empresa

Obs: esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – III

MINUTA DO CONTRATO Nº _____/2024

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ E A EMPRESA _____, _____ PARA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e vinte e quatro na Sede da Prefeitura, situada na Avenida Tiradentes, nº. 520, Centro, Taubaté/SP, presentes, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 45.176.005/0001-08, neste ato representada _____, ora em diante designado **CONTRATANTE**, e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede na _____, nº _____, bairro _____, município de _____/SP, e-mail _____ representada por _____, portador do RG _____, inscrito no CPF/MF sob nº _____, na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, na qualidade de adjudicatária na Concorrência Eletrônica _____, processo administrativo nº _____, cujo inteiro teor a CONTRATADA declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam o presente contrato, de acordo com as normas emanadas da Lei Federal 14.133/21 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal nº.15.447/22 (<https://taubate.sp.gov.br/anexos/decretos/2022/15447%20REGULAMENTA%20LEI%20FEDERAL%2014133%20LICITA%C3%87OES%20E%20CONTRATOS%20.pdf>), do Decreto Municipal nº. 15.058/21 alterado pelo Decreto Municipal nº. 15.081/21, do Decreto Municipal nº. 15.523/23, e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO.

1.1 - O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino.

1.2 - Consideram-se integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos, os documentos a seguir relacionados, os quais, neste ato, as partes declaram conhecer e aceitar: o instrumento convocatório do certame licitatório acima indicado e seus anexos, a respectiva proposta, elaborada e apresentada pela CONTRATADA, datada de ____/____/24; e os novos preços definidos por lances e eventuais negociações conforme consignados na ata que registrou aqueles lances e negociações.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO FORNECIMENTO, PRAZO DE ENTREGA, VIGÊNCIA E GARANTIA.

2.1 - Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino.

2.2 - Prazo para execução do serviço, conforme Termo de Referência, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela CONTRATADA, para serem submetidos à apreciação da unidade gestora, à qual será a responsável e competente para analisar, avaliar e decidir fundamentadamente sobre o acolhimento ou não dos argumentos apresentados pela CONTRATADA.

2.2.1 - Os pedidos de prorrogações deverão estar acompanhados de documentos que comprovem que a impossibilidade de cumprimento do prazo estabelecido se deu por:

2.2.2 - Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

2.2.3 - Impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro contemporâneo à sua ocorrência.

2.2.4 - Na análise da documentação apresentada, poderá a unidade gestora do contrato ou documento equivalente solicitar novos documentos, se necessário, e/ou diligenciar junto a sites ou outros meios.

2.2.5 - Pedidos de prorrogação de prazo apresentados após o vencimento do prazo de entrega ou que não estiverem acompanhados de documentos solicitados acima serão indeferidos de plano.

2.2.6 - A apresentação de um pedido de prorrogação do prazo de entrega, por si só, não suspende nem interrompe a contagem do prazo contratual.

2.3 - Vigência: Este contrato vigorará desde sua assinatura e por todo o período de execução do objeto, até sua aceitação e respectivo pagamento, nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual.

2.4 - Garantia conforme Termo de Referência.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.1 - O objeto deste contrato somente será recebido, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, se estiver plenamente de acordo com as especificações constantes dos documentos citados em 1.2.

3.2 - A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e exigências do precedente instrumento convocatório, obrigando-se a trocar, às suas expensas e no prazo ajustado, os equipamentos que vierem a ser recusados pela CONTRATANTE, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto desta avença.

3.3 - Se os serviços apresentarem-se com defeitos, vícios de execução ou elaboração, será lavrado laudo de vistoria que relacionará as falhas encontradas, dando-se ciência oficial dos mesmos à CONTRATADA, para que proceda às correções apontadas, passando o prazo de observação a fluir novamente, até nova comunicação.

3.4 - A responsabilidade pela qualidade dos serviços executados é da empresa contratada para esta finalidade, inclusive a promoção de readequações, sempre que necessárias.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO.

4.1 - O valor total do presente contrato é de R\$ _____ (_____), por conta da dotação orçamentária _____ para atender às despesas inerentes a este contrato.

4.2 - Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização dessa documentação.

4.3 - Cronograma de pagamento, observado a ordem cronológica, **considerada a partir do recebimento das respectivas Notas Fiscais, devidamente instruída e apta para liquidação e pagamento, cumpridas às obrigações contratuais e nos termos da proposta apresentada.** O pagamento obedecerá aos seguintes prazos, exceto os pagamentos decorrentes de cumprimento de ordens judiciais, parcerias celebradas com o Terceiro Setor, consignações em pagamento, recolhimento de encargos e tributos, bem como os recursos repassados pela Municipalidade para cumprimento de planos de trabalho previamente estabelecidos pelo Poder Público.

Recebimento do 1º ao 10º dia do mês, pagamento dia 20*.
Recebimento do dia 11º ao 20º dia do mês, pagamento no último dia útil do mês*.
Recebimento do 21º ao final de cada mês, pagamento no dia 10 do mês seguinte*.
*Após o adimplemento da obrigação contratada, desde que regular e devidamente atestado por esta Administração.

4.3.1 - Salientamos ainda, caso uma das datas acima indicadas caia em finais de semana ou feriados em que não haja expediente bancário, ficam os pagamentos adiados para o dia útil seguinte.

4.3.2 - O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, 'pro rata tempore'.

4.4 - Fica assegurado a possibilidade de retenção no momento do pagamento de Imposto de Renda Retido na Fonte nos termos do Art. 2º-A da IN RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, em especial seu Anexo I, salvo exceções previstas em lei.

Previsão Orçamentária:

Ficha: 4958 - 29.01.2006.2.076.12.361.339039.95.2820000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2820000

Nota de Reserva nº 2.084/2024

Ficha: 846 - 29.01.2006.2.076.12.361.339039.05.2820000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 05

Código de Aplicação: 2820000

Nota de Reserva nº 2.086/2024

Ficha: 5094 - 29.01.2006.2.074.12.362.339039.95.2300003

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2300003

Nota de Reserva nº 2.089/2024

Ficha: 5095 - 29.01.2006.2.076.12.361.339039.95.2400003

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2400003

Nota de Reserva nº 2.091/2024



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Ficha: 4956 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.95.2800000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2800000

Nota de Reserva nº 2.092/2024

Ficha: 2278 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.05.2800000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 05

Código de Aplicação: 2800000

Nota de Reserva nº 2.093/2024

Ficha: 4957 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.95.2810000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 95

Código de Aplicação: 2810000

Nota de Reserva nº 2.094/2024

Ficha: 2277 - 29.01.2006.2.075.12.365.339039.05.2810000

Classificação Econômica: 339039

Fonte: 05

Código de Aplicação: 2810000

Nota de Reserva nº 2.095/2024

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

5.1- Executar o objeto deste contrato nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lance e negociação.

5.2 - Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte e seguro de transporte, bem como pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.

5.3 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.

5.4 - Responsabilizar –se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução deste contrato, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da CONTRATADA, com referência a estes encargos, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato; da mesma forma que a CONTRATANTE está isenta de qualquer vínculo empregatício com funcionários, ou prepostos, da CONTRATADA.

5.5 - Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros, ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e acompanhamento efetuados pela CONTRATANTE.

5.6 - Fazer prova da regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. As certidões deverão estar, em vigor na data da emissão da Nota Fiscal e deverão ser juntadas a cada Nota Fiscal emitido e apresentado à CONTRATANTE.

5.7 - Na hipótese de qualquer reclamação trabalhista, intentada contra a CONTRATANTE por empregados da CONTRATADA, estes deverão comparecer espontaneamente em Juízo, reconhecendo sua verdadeira condição de empregador e substituir a CONTRATANTE no processo, até o final do julgamento, respondendo pelos ônus diretos e indiretos de eventual condenação.

5.8 - Pagar o piso salarial, fixado pela convenção coletiva das categorias profissionais empregados na execução do objeto do presente contrato respeitando o princípio da isonomia salarial, conforme artigo 1º da Lei Municipal nº 4.779/2013.

5.9 - Para eventuais contratações de trabalhadores necessários a execução do objeto do presente contrato, fica a CONTRATADA obrigada a cumprir com o que dispõe a Lei Municipal nº 5.544 de 31 de março de 2020, no sentido de fazer consulta prévia ao banco de dados do Balcão de Empregos de Taubaté.

5.10 - A CONTRATADA deve cumprir com as exigências de reserva de cargos previstas em lei e em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

5.11 - A CONTRATADA deve cumprir com as exigências de reserva de cargos previstas em lei e em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

5.12 - A CONTRATADA deve executar os serviços conforme Termo de Referência.

5.13 - Fica assegurado a possibilidade de retenção no momento do pagamento de Imposto de Renda Retido na Fonte nos termos do Art. 2º-A da IN RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, em especial seu Anexo I, salvo exceções previstas em lei.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 - Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou equivalente.

6.2 - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

6.3 - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

6.4 - Designar responsável(is), denominado(s) GESTOR E FISCAL DO CONTRATO, com competência legal, nos termos do regulamento, para promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato e dos respectivos serviços, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, e o qual notificará à CONTRATADA sobre todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados;

6.5 - Emitir termo de encerramento contratual, a partir do qual qualquer serviço/compra prestado, após sua assinatura pelas partes, não terá amparo contratual, não ficando a Prefeitura Municipal de Taubaté obrigada ou sujeita aos pagamentos que porventura venham a ser posteriormente pleiteados pela CONTRATADA.

6.6 - Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a prestação dos serviços contratados e o exato cumprimento das cláusulas e demais condições contratuais, por intermédio do FISCAL DO CONTRATO, ao qual competirá fazer o acompanhamento da execução do Contrato, dirimindo e desembaraçando eventuais pendências, prestando todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA, bem como não permitindo a execução de e/ou ordenando que sejam refeitas quaisquer tarefas em desacordo com os termos acordados;

6.7 - Notificar, via sistema 1DOC, a CONTRATADA sobre qualquer falta ou irregularidade observada no curso da execução do objeto do Contrato e/ou sobre quaisquer falhas ou defeitos apresentados pelo equipamento ou instalações, prestando todos os esclarecimentos e informações necessários e interrompendo o uso do mesmo, se assim for recomendado, bem como fixar prazo para a devida solução do problema, caso já não haja previsão contratual a respeito;

6.8 - Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa CONTRATADA, exigindo sua correção imediata, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE;

6.9 - Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar a prestação dos serviços/fornecimento do bem e o atendimento das exigências contratuais;

6.10 - Atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor competente, formalmente designado fiscal e Gestor do Contrato;

6.11 - Verificar, antes de cada pagamento, a manutenção das condições de habilitação da contratada.

6.12 - Efetuar o recebimento do objeto conforme artigo 39 do Decreto Municipal nº 15.447 de 12 de Dezembro de 2022

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REPACTUAÇÃO

7.1 - Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado no Termo de Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE.

7.2 - A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

7.3 - Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

7.4 - O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

7.4.1 - Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

7.4.2 - Para custos decorrentes de mercado, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

7.5 - Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

7.6 - O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação, sendo que a solicitação deverá estar acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

7.7 - Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.

7.7.1 - Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

7.7.1.1 - Da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;

7.7.1.2 - Do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado.

7.8 - Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão. **7.9** - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.

7.10 - A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa CONTRATADA, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

7.11 - Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

7.12 - Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento pela variação do IPC-FIPE, com base na seguinte fórmula:

$$R = P_0 \times \left[\left(\frac{IPC}{IPC_0} \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = Parcela de reajuste;

P₀ = Preço inicial do item no mês de referência dos preços ou preço do item no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPC₀ = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

7.12.1 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.12.2 - Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.12.3 - Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.12.4 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

7.12.5 - Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

7.13 - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

7.13.1 - A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

7.13.2 - Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

7.13.3 - Em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

7.14 - Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

7.15 - A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos, conforme item 8.1.

7.15.1 - O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

7.16 - As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

7.17 - O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO E DAS SANÇÕES.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

8.1 - O contrato será rescindido, de pleno direito, independentemente de procedimento judicial e do pagamento de indenização, nos casos de falência, insolvência civil, concordata, liquidação judicial ou extrajudicial, dissolução, alteração ou modificação da finalidade ou estrutura da CONTRATADA, de forma que prejudique a execução do objeto, de qualquer outro fato impeditivo da continuidade da sua execução, ou, ainda, na hipótese de sua cessão ou transferência, total ou parcial, a terceiros. A inexecução total ou parcial do contrato ou o descumprimento de quaisquer obrigações ensejará sua rescisão, nos casos enumerados na Lei Federal nº 14.133/21, em sua redação atual.

8.2 - A CONTRATADA sujeita-se às sanções previstas na Lei Federal 14.133/21, nos termos previstos no instrumento editalício.

8.3 - A aplicação de uma das sanções não implica a exclusão de outras previstas na legislação vigente.

8.4 - As sanções dispostas poderão ser aplicadas à CONTRATADA, conforme o caso, em conformidade com os Arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.5 - A CONTRATADA será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Dar causa à inexecução total do contrato;

IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado;

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

VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.5.1 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

8.6 - Serão aplicadas, conforme o caso, ao responsável pelas infrações administrativas, as seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa;

III - Impedimento de licitar e contratar;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.7 - Na aplicação das sanções serão considerados:

I - A natureza e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

8.8 - A sanção de Advertência será aplicada exclusivamente quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

8.9 - As Multas, não poderão ser inferiores a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 8.5.

8.10 - Sem prejuízo das demais infrações administrativas previstas no item 8.5, a não observância das cláusulas contratuais sujeitará, cumulativamente, a CONTRATADA às seguintes multas:

8.11 - 5% (cinco por cento) do valor do contrato reajustado, por desatendimento de qualquer cláusula contratual.

8.12 - 0,5% (cinco décimos percentuais) do valor total do contrato reajustado, por dia de atraso na entrega ou na execução do objeto.

8.13 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 8.5, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

8.14 - A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 8.5, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 8.13, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

8.15 - A aplicação das Sanções somente ocorrerá depois de assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

8.16 - Até a decisão final transitada em julgado, nenhum numerário apurado referente à sanção será retida, sendo que após, o montante da multa poderá, ser compensado dos valores de pagamento devido ao fornecedor.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

8.17 - As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório, e conseqüentemente o pagamento delas não exime a CONTRATADA da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à CONTRATANTE.

8.18 - As multas, calculadas como acima, poderão ser deduzidas, até seu valor total, de quaisquer pagamentos devidos à CONTRATADA, ou deduzidas de eventual garantia de contrato. Poderão, alternativamente, ser inscritas em Dívida Ativa para cobrança executiva ou cobradas judicialmente.

8.19 - As decisões relacionadas à multas, penalidades e advertências, bem como as notificações dessas decisões, serão publicadas em diário oficial do município e encaminhadas via sistema 1DOC para as empresas sancionadas, garantindo o direito de ampla defesa, a contar da confirmação de recebimento da decisão.

CLÁUSULA NONA – DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES, E DAS TOLERÂNCIAS.

9.1 - Os direitos e as responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta avença e do regime de direito público a que a mesma está submetida, na forma da legislação de regência.

9.2 - Se uma das partes, em benefício da outra, ainda que por omissão, permitir a inobservância, no todo ou em parte, de cláusulas e condições do presente contrato, seus anexos e termos aditivos, tal fato não poderá liberar, desonerar, alterar ou prejudicar essas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

9.3 - Mapa de Riscos:

MAPA DE RISCOS	
Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuo de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, conforme descrições técnicas aqui apresentadas, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, com possibilidade de prorrogação conforme legislação vigente.	

RISCO 01– Demora na Conclusão da Licitação

Probabilidade:	() Muito baixa	() Baixa	(x) Média	() Alta
Impacto:	() Muito baixa	() Baixa	() Média	(x) Alta
Id	Danos	Responsável		
1.	A demora na conclusão da licitação, pode acarretar uma interrupção no serviço de alimentação escolar, o que afeta diretamente os alunos, especialmente aqueles que dependem da alimentação fornecida pela escola.	Secretaria interessada e Departamento de Compras		
2.	Falta de acesso a refeições adequadas e nutritivas, o que pode resultar em impactos negativos na saúde e no bem-estar dos alunos, afetando seu desempenho acadêmico e desenvolvimento geral.	Secretaria interessada e Departamento de Compras		
Id	Ação Preventiva*	Responsável		
1.	Comunicação do andamento da licitação com as partes interessadas.	Equipe de Licitações		
2.	Proceder com os trâmites de montagem de processo com a máxima urgência.	Secretaria interessada e Departamento de Compras		
3.	Monitorar os trâmites da licitação e auxiliar o Departamento de Compras em todas as etapas necessária, dada a urgência da demanda.	Secretaria Interessada		
Id	Ação de Contingência**	Responsável		
1.	Se necessário antes da conclusão do certame, realizar uma prorrogação excepcional no contrato vigente.	Secretaria Interessada		



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

RISCO 02– Licitação Deserta ou Fracassada

Probabilidade:	() Muito baixa	(x) Baixa	() Média	() Alta	() Muito Alta
Impacto:	() Muito baixa	() Baixa	() Média	() Alta	(X) Muito Alta
Id	Danos	Responsável			
1.	Não atender uma legislação Federal, prejudicando assim o atendimento das diretrizes e os objetivos do Programa de Alimentação Escolar e as diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1.010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação.	Secretaria Interessada.			
2.	Não atender a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece que os entes federativos (União, Estados, Distrito Federal e Municípios) devem garantir o fornecimento de alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica pública.	Secretaria Interessada.			
3.	Não fornecer e promover uma alimentação saudável aos alunos do Sistema Municipal de Ensino.	Secretaria Interessada			
4.	A ausência de licitantes pode levar à interrupção do serviço de alimentação escolar, o que afeta diretamente os alunos e o funcionamento das escolas.	Secretaria Interessada			
5.	A ausência de licitantes pode levar a contratações diretas ou emergenciais, que podem resultar em custos mais elevados e potencialmente a má gestão dos recursos públicos.	Secretaria Interessada			
Id	Ação Preventiva*	Responsável			
1.	Durante a fase de planejamento solicitar cotação de preço para diversas empresas do ramo alimentício, de modo que além de realizar a pesquisa de preço, dê publicidade ao interesse do Município na contratação, diuinando assim as chances de uma licitação deserta.	Secretaria Interessada			
2.	Executar os tramites licitatórios com a maior brevidade possível	Departamento de Compras			
Id	Ação de Contingência**	Responsável			
1.	A falta de licitantes pode resultar na necessidade de prorrogação de contratos existentes ou na busca de soluções alternativas temporárias, o que pode comprometer a continuidade do serviço de alimentação escolar.	Secretaria Interessada			

RISCO 03– Impugnação ao Edital

Probabilidade:	() Muito baixa	(x) Baixa	() Média	() Alta	() Muito Alta
Impacto:	() Muito baixa	() Baixa	() Média	() Alta	(X) Muito Alta
Id	Danos	Responsável			
1.	Possível demora na conclusão da Licitação.	Secretaria interessada e Departamento de Compras			
Id	Ação Preventiva*	Responsável			
1.	A contratação pleiteada vem sendo estudada e aprimorada durante os últimos 12 meses, a fim de mitigar toda e qualquer possibilidade de questionamento, impugnações ou representações junto aos Órgãos fiscalizadores, visando publicar um instrumento convocatório claro, transparente, objetivo e que seja suficiente para atingir o objetivo final, que é a conclusão da contratação.	Setor requisitante e Secretaria Interessada.			
Id	Ação de Contingência**	Responsável			
1.	Analisar as condições que possivelmente contribuíram para a impugnação do certame, e corrigir possíveis descompassos.	Secretaria interessada e Departamento de Compras			



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

RISCO 04- Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato

Probabilidade:		() Muito baixa	(x) Baixa	() Média	() Alta	() Muito Alta
Impacto:		() Muito baixa	() Baixa	() Média	() Alta	(X) Muito Alta
Id	Danos	Responsável				
1.	Prejuízo ao atendimento das necessidades dos alunos.	Secretaria Interessada				
2.	Ter risco constante de interrupção da prestação de serviço, o que além de afetar negativamente o dia a dia escolar, promoveria uma necessidade de rescisão contratual e com isso ter a necessidade de novamente licitar o objeto, o que gera custos adicionais para corrigir problemas, refazer o trabalho ou contratar outra empresa para a prestação de serviço, aumentando assim os custos totais do contrato.	Secretaria Interessada				
3.	A falta de recursos, expertise ou experiência por parte da empresa contratada pode levar a uma baixa qualidade do trabalho realizado, o que pode resultar em uma prestação de serviço que não atende aos padrões ou expectativas estabelecidos.	Secretaria Interessada				
Id	Ação Preventiva*	Responsável				
1.	Solicitar em Edital a apresentação de atestados de capacidade técnica, como forma de analisar a qualificação técnica operacional	Secretaria Interessada e Departamento de Compras				
2.	Solicitar em Edital a apresentação de Registro no CRN/Certidão de Cadastro, o que evita de empresas que se quer são do ramo e não possuem expertise, participem do certame licitatório, evitando assim contratar uma empresa sem experiência para o fornecimento de um serviço essencial.	Secretaria Interessada e Departamento de Compras				
3.	Solicitar em Edital a apresentação de diversas declarações, o que responsabiliza a prestação de diversas informações por parte das licitantes.	Secretaria Interessada e Departamento de Compras				
Id	Ação de Contingência**	Responsável				
1.	Recessão contratual e reinício do processo licitatório	Secretaria Interessada				

CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO.

10.1 - A CONTRATANTE exercerá a fiscalização geral dos serviços contratados, podendo, para esse fim, designar prepostos, aos quais a CONTRATADA ficará obrigada a permitir e facilitar, a qualquer tempo, a fiscalização dos mesmos, facultando-lhe o livre acesso aos seus depósitos e instalações, bem como a todos os registros e documentos pertinentes com o objeto ora contratado, sem que essa fiscalização importe, a qualquer título, em responsabilidade por parte da CONTRATANTE.

10.2 - A fiscalização verificará o cumprimento das especificações e a aplicação dos métodos construtivos e ensaios pertinentes, bem como a quantidade, qualidade e aceitabilidade dos serviços executados.

10.3 - A fiscalização poderá sustar qualquer trabalho que esteja em desacordo com o disposto neste contrato.

10.4 - Fica acordado que a fiscalização não terá qualquer poder para eximir a CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXTINÇÃO 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;

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:



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

- 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 desta Lei;
- 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** - Os emitentes das garantias previstas no art. 96 desta Lei deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 11.4** - A extinção do contrato poderá ser:
- 11.4.1** - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- 11.4.2** - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- 11.4.3** - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- 11.5** - 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.
- 11.6** - Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:
- 11.6.1** - Devolução da garantia;
- 11.6.2** - Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- 11.6.3** - Pagamento do custo da desmobilização.
- 11.7** - A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:
- 11.7.1** - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- 11.7.2** - Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- 11.7.3** - Execução da garantia contratual para:
- 11.7.3.1** - Ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
- 11.7.3.2** - Pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
- 11.7.3.3** - Pagamento das multas devidas à Administração Pública;
- 11.7.3.4** - Exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
- 11.8** - Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA, NOS TERMOS DO CAPÍTULO II DA LEI FEDERAL Nº 14.133/21.

12.1 - A garantia das obrigações assumidas, da ordem de 1% (um por cento) do valor deste instrumento contratual, conforme previsão contida no instrumento convocatório foi prestada no valor de R\$ _____ (_____), que ora se apresenta e passa a integrar este ajuste, a qual será liberada ou restituída após a execução do contrato.

12.2 - Se o valor da garantia for utilizado para pagamento de quaisquer obrigações, incluindo indenização a terceiros, a CONTRATADA, notificada por meio de correspondência simples, obrigará-se a repor ou completar seu valor, no prazo máximo e improrrogável de dois dias úteis, contados do recebimento da referida notificação;

12.2.1 - A não apresentação da cobertura garantia importará na rescisão contratual

12.3 - A CONTRATANTE cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devida pela CONTRATADA;

12.4 - Modificações no contrato, que impliquem complementação da garantia inicialmente oferecida serão formalizadas após a efetivação da nova garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA NOMEAÇÃO

13.1 - O modelo de gestão contratual será exercido por gestor e fiscal indicado, conforme disposto pelos parágrafos do artigo 117 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e pelo Decreto nº. 15.523, de 10 de março de 2023.

13.1.2 - Fica designado _____ - CPF: _____ - Cargo: _____ - Tel.: _____ – E-mail: _____ como gestor, para exercer as funções previstas nos incisos e parágrafos do artigo 2º, do Decreto nº. 15.523/23.

13.1.3 - Fica designado _____ - CPF: _____ - Cargo: _____ - Tel.: _____ – E-mail: _____, responsável como fiscal, para exercer as funções previstas nos incisos e parágrafos únicos dos artigos 4º e 5º, do Decreto nº. 15.523/23.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA LEGISLAÇÃO

14.1 – Aplicam-se à execução deste contrato, especialmente aos casos omissos, as normas emanadas da Lei Federal 14.133/21 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal nº. 15.447/22(<https://taubate.sp.gov.br/anexos/decretos/2022/15447%20REGULAMENTA%20LEI%20FEDERAL%2014133%20LICITA%C3%87OES%20E%20CONTRATOS%20.pdf>), do Decreto Municipal nº. 15.058/21 alterado pelo Decreto Municipal nº. 15.081/21, do Decreto Municipal nº. 15.523/23, e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1 – As partes elegem o foro da CONTRATANTE, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda do presente contrato e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as mesmas.

E, por assim estarem justas e contratadas as partes, mutuamente obrigadas, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

CONTRATANTE:

CONTRATADA:



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – III - a

DOCUMENTOS QUE DEVEM ACOMPANHAR NOTA FISCAL

Tendo em vista a análise do edital da Concorrência Eletrônica nº. **02/24** para a Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino **cabendo informar que de acordo** com as informações da Área de Fiscalização Tributária que o objeto da contratação não se caracteriza como prestação de serviço pelo qual fica afastada a incidência do ISSQN e orientamos quanto a apresentação de documentos que deverão acompanhar a Nota Fiscal, deverá a empresa vencedora do certame apresentar;

I) Discriminar obrigatoriamente na nota fiscal de Fornecimento:

- *Retenção do IRRF: 1,2 % (Um vírgula dois por cento) do valor do faturado; conforme disposto no artigo 64 da Lei Federal nº 9.430/1996, regulamentado pela **Instrução Normativa 1234/12 tabela do Anexo I Exceto quando optante pelo SIMPLES nacional, que deverá informar a alíquota correspondente ao percentual previsto nos Anexos III, IV ou V da Lei Complementar nº. 123 e suas alterações)***

II) Apresentar os seguintes documentos na entrega da nota fiscal :

- 1) Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União**
- 2) Certidão negativa de débitos Tributários da Dívida Ativa Estadual**
- 3) Certidão negativa de Débitos da fazenda Municipal (apenas tributos mobiliários do domicílio ou sede do licitante), na forma da lei**
- 4) Certificado de Regularidade do FGTS -CRF**
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT)**
- 6) Guia DARF do período da prestação do serviço;**
- 7) DCTFWeb completa do período da prestação do serviço;**
- 8) Guia de Recolhimento do FGTS Digital do período da prestação do serviço;**
- 9) Detalhe da Guia Emitida do FGTS Digital o CNPJ da Prefeitura de Taubaté como Tomadora da Obra/Serviço do período da prestação do serviço;**



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

- 10) FOLHA DE PAGAMENTO E RESUMO DA FOLHA**, específica por prestação de serviços, assinada pelo proprietário ou representante legal da empresa e pelo contador ou responsável pela elaboração da mesma (com carimbo de identificação), vinculada a Prefeitura Municipal de Taubaté, em todas as páginas da Folha de Pagamento, mencionando a competência dos serviços prestados; **(os itens de "a" à "e" do inciso III do art. 47 da Instrução Normativa RFB nº. 971, de 17/11/2009) do período da prestação do serviço;**
- 11) Recibo de entrega de cesta básica ou vale-refeição** (em convenção coletiva da categoria) do período da prestação do serviço;
- 12) Recibo de vale-transporte ou declaração assinada pelo trabalhador** de que não necessita deste benefício.
- 13) Recibo de Pagamentos do salário dos funcionários** (depósito bancário ou holerite assinado) do período da prestação do serviço;
- 14) Apresentar o PGR - Programa de Gerenciamento de Risco (NR 9), PSMSO Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (NR 7) –e o LTCAT - Laudo Técnicos das Condições Ambientais de Trabalho (NR 15), sem prejuízo das alterações da Norma Regulamentadora nº 1 (NR-1) do Ministério do Trabalho e Previdência.**
- 15) Ficha do Registro de Empregado**
- 16) Ficha de entrega dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)**
- 17) Recibo de entrega ao funcionário, devidamente assinado e datado, de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Vestimenta na forma da Norma Regulamentadora NR 6 do Ministério do Trabalho e arts. 157 e 166 da CLT - Consolidação das Leis do Trabalho, utilizando modelo anexo;**
- 18) Caso, no decorrer do serviço ocorra demissão de funcionários vinculados a prestação do serviço, haverá a necessidade de enviar anexo a GRFC – Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social e o Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho pelo empregado, comprovantes dos depósitos fundiários, multa de 40% no caso de dispensa sem justa causa.**

Paulo Gustavo Corrêa Silveira
Divisão de Cálculos e Terceiro Setor

Valdeci Carvalho Moreira
Servidor Municipal



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – IV

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

A empresa _____, sediada na Rua (Av., Al., etc.) _____, cidade _____, estado _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____, **ASSUME O COMPROMISSO**, formal, pelo presente documento, sob as penas da lei, para fins de participação na **Concorrência Eletrônica nº ____/____**, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Taubaté, de que, uma vez sagrando-se adjudicatária do certame, assinará, juntamente a referida Prefeitura, e concomitante com a assinatura da avença que decorrerá do presente certame, **Termo de Ciência e Notificação**, conforme Instruções 11/2021 do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme minuta ora apresentada.

Para que produza os efeitos legais, firmamos a presente declaração.

Local e data

Nome e identidade do declarante

OBS.: 1 – Este documento, facultativamente, poderá ser inserido na plataforma de concorrência eletrônica ComprasBR (<http://www.comprasbr.com.br>), e estar acompanhado de exemplar devidamente autenticado por Cartório, ou original, de contrato social inicial e suas alterações, ou contrato social consolidado atual, tudo devidamente registrado em Cartório ou publicado – conforme o caso; ou procuração pública; ou outro documento que comprove ser o subscritor representante legal da empresa, documentos estes que ficarão retidos nos autos.

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- 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;
- Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraído 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;
- 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;
- As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados 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);
- É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- 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.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Nome: _____

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(Inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24 **ANEXO – V**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, conforme descrições técnicas aqui apresentadas.

O objetivo principal do presente Estudo Técnico Preliminar é estudar detalhadamente a necessidade da proposta de eventual prestação de serviço e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Programa de Alimentação Escolar que tem por objetivos fornecer aos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP alimentação que atenda suas necessidades nutricionais durante o período letivo, com nutrientes adequados à faixa etária escolar; contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis por meio de ações de educação alimentar e nutricional; proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar, além de colaborar para a redução da evasão e repetência.

Atender as diretrizes e os objetivos do Programa de Alimentação Escolar e as diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1.010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação e promover uma alimentação saudável aos alunos do Sistema Municipal de Ensino.

Criar condição facilitadora para gestão compartilhada, promovendo e mensurando a eficácia do Programa de Alimentação Escolar.

Promover programas de alimentação saudável em conformidade com o previsto neste instrumento, motivando os alunos a se alimentarem na escola, conscientizando-os da importância de adquirir e manter hábitos alimentares saudáveis.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Qualificação técnica operacional

3.1.1 Apresentação de atestado de capacidade técnica

A licitante que melhor se classificar na fase de lances do certame, deverá comprovar a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, preconizado pelo art.67 § 2º da Lei Federal 14.133/21, mediante a Comprovação, em nome da empresa licitante, de aptidão para atender o objeto da presente licitação, mediante a apresentação de certidão(s) ou atestado(s) de capacidade técnica operacional fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado comprobatório(s) do bom desempenho e execução anterior de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, em características, prazos e quantidades, devidamente registrado(s) na entidade profissional competente, maiores informações, como a forma de aferição dos atestados deverão ser consultados no Item XIII do Termo de Referência. A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridades ou representante de quem o(s) expediu, com a devida identificação e registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, para comprovação de aptidão para desempenho das atividades nas áreas de alimentação e nutrição, em conformidade com a Resolução CFN nº510/2012, do Conselho Federal de Nutricionistas.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.1.2 Apresentação de Registro no CRN/Certidão de Cadastro.

Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, comprovado por meio da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) ou Certidão de Cadastro, em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data da apresentação das propostas. Caso a empresa licitante à qual o objeto licitatório for adjudicado, seja registrada em CRN de outra jurisdição que não a 3ª REGIÃO SP/MS (CRN3), deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, a comprovação do registro secundário no CRN/3ª Região, bem como deverá providenciar todos os procedimentos para a correta emissão da ART (Atestado de Responsabilidade Técnica), em conformidade com a legislação do CRN.

3.1.3 Comprovação de quadro funcional

Comprovação, por meio de Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro, de que a empresa licitante possui, em seu quadro permanente, na data da entrega da proposta, responsável técnico regularmente registrado como tal no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN. A Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro devem comprovar que a pessoa jurídica possui Nutricionista Responsável Técnico no local e que ambos estão regulares perante ao Conselho.

3.1.4 Apresentação das seguintes declarações

- 1- Declaração de compromisso, firmada pelo representante legal do licitante e elaborada em conformidade com o modelo constante do anexo XXI (TR),
- 2- Declaração de que o licitante disporá, por ocasião da contratação, de Centro de Distribuição para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, devidamente cadastrado no órgão competente da Vigilância Sanitária ou Ministério da Agricultura em local que não acarrete prejuízo à execução das obrigações decorrentes do contrato.
- 3- Declaração de que o licitante se compromete a utilizar, na execução do contrato, veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, em bom estado de conservação e quantidade suficiente.
- 4- Termo de responsabilidade, conforme modelo constante no anexo XXII (TR), pelo qual o licitante se responsabiliza pelo conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais, bem como de seus respectivos utensílios, mobiliários e equipamentos de cozinha, despensa e lactário, declarando ainda expressa ciência da obrigação de caso, seja necessário, realizar as adequações e manutenções previstas neste instrumento.
- 5- Declaração que o licitante elaborará e implementará Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, denominado neste instrumento de “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, em conformidade as sugestões constantes do anexo XIII (TR).
- 6- Declaração do licitante de que durante a execução do contrato possuirá em seu quadro profissionais de Segurança do Trabalho nos termos da NR-04 do SESMT.

3.2. Critério de Julgamento

O critério de julgamento das propostas deverá ser o menor valor global.

3.3 Vistoria Técnica Facultativa

Os licitantes, que assim desejarem, poderão, às suas expensas, realizar visitas técnicas junto as unidades



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

educacionais em que serão realizados os serviços, a fim de obter todas as informações necessárias para a elaboração de sua proposta.

A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é proposta ao licitante para verificação das condições e locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que o licitante julgar necessário para a formulação da proposta.

Os licitantes deverão agendar sua realização diretamente com a unidade educacional, por meio dos contatos descritos no anexo I do termo de referência (lista de endereços e telefones), devendo informar a identificação do seu representante que realizará a visita na unidade.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender a demanda por alimentação escolar, o Município possui as seguintes opções, realizar internamente o serviço, e com isso seria necessário contratar cozinheiros e auxiliares, adquirir todos os gêneros alimentícios, adquirir todos os utensílios e realizar o preparo da alimentação nas unidades escolares ou contratar uma empresa especializada em preparo alimentício.

A primeira opção citada além de demandar inúmeros certames licitatórios, requer a elaboração de um concurso público para a contratação da mão de obra necessária, ou seja, além de aumentar o gasto com pessoal e treinamento, o fornecimento da alimentação escolar pode ser constantemente interrompido pela dependência frequente em licitações de gêneros.

Diante do mencionado, a contratação de empresa especializada se mostra mais vantajosa por ter em seu escopo contratual toda a junção necessária para garantir a continuidade da prestação de serviço, que irá independe de fatores como mencionados anteriormente. Outro ponto a ser considerado é a economia em escala, a empresa especializada por ter o foco no ramo alimentício, tem mais chances de redução dos custos operacionais, tornando o processo em si mais econômico para ambas as partes.

Outro fator é a experiência, empresas especializadas têm experiência e conhecimento específico sobre nutrição e alimentação adequada para crianças e adolescentes em idade escolar. Elas entendem as necessidades nutricionais e os requisitos de segurança alimentar, fazendo com que a prestação de serviço seja de qualidade.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A prestação de serviço a ser contratada, deverá contemplar o preparo da alimentação escolar, transporte, armazenamento, logística, supervisão e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais aplicáveis vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, mediante a operacionalização de atividades adequadas, incluindo:

1. O fornecimento de todos os gêneros alimentícios; com ressalva dos gêneros adquiridos pela municipalidade com recurso oriundo do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, visando o atendimento da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e à Resolução/CD/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, em especial seu art.29, conforme estabelecido no item VIII do termo de referência.
2. O fornecimento de todos os insumos necessários à execução dos serviços;
3. O fornecimento dos serviços de logística, nutrição, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados;



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

- O fornecimento de mão de obra treinada para o recebimento, armazenamento, preparação dos alimentos, distribuição, controle, conservação, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais.
- O fornecimento de utensílios de mesa necessários à execução dos serviços.

Todo o serviço prestado deverá seguir as exigências e padrões técnicos previstos nas legislações vigentes que abrangem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a Resolução CD/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020, a Resolução nº216, de 05 de setembro de 2004, a Portaria CVS 05, de 19 de abril de 2013, o Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE/Brasília/2017, dentre outros dispositivos legais que disponham sobre o PNAE, a manipulação de alimentos e/ou serviços de alimentação.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A contratada deverá atender as 126 unidades educacionais listadas na tabela constante do anexo I do termo de referência, sendo:

Nível de Ensino	Número de Unidades Educacionais
Atendimento exclusivo Educação Infantil	68
Atendimento exclusivo Ensino Fundamental	43
Atendimento misto Ensino Fundamental e Educação Infantil	7
Atendimento misto Ensino Fundamental e Ensino Médio	3
Atendimento misto Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos-EJA	4
Atendimento misto Unidade Exclusiva de Educação Especial	1

O atendimento deverá ser conforme os cardápios estabelecidos no termo de referência, sendo que deverão ser atendidos aproximadamente 40.000 alunos.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Para o levantamento de valores e pesquisa de preços que embasarão a promoção de certame licitatório aqui descrito, será utilizada a pesquisa direta com fornecedores, por conta das características e exigências da contratação, mediante solicitação formal de cotação via e-mail institucional da Secretaria Municipal de Educação. O critério de escolha dos fornecedores foi realizado junto ao âmbito do objeto do presente Termo de Referência. O valor médio total é de R\$ 183.430.162,82 (cento e oitenta e três milhões, quatrocentos e trinta mil, cento e sessenta e dois reais e oitenta e dois centavos), conforme mapa comparativo de preços apresentado no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar, sendo para 2024 o valor previsto de R\$ 29.241.908,60 (vinte e nove milhões, duzentos e quarenta e um mil, novecentos e oito reais e sessenta centavos) para 2025 o valor previsto de R\$ 99.978.351,09 (noventa e nove milhões, novecentos e setenta e oito mil, trezentos e cinquenta e um reais e nove centavos) e para 2026 o valor previsto de R\$ 54.209.902,45



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

(cinquenta e quatro milhões, duzentos e nove mil, novecentos e dois reais e quarenta e cinco centavos), uma vez que a contratação tem um prazo inicial de 24 (vinte e quatro) meses.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO/PROMOÇÃO DE ATA DE R.P

A contratação em tela e de necessidade imediata, dispensando assim o parcelamento.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/ INTERDEPENDENTES

O presente item não se aplica a proposta de eventual aquisição em tela.

10. ALINHAMENTO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES (PAC)

O presente item não se aplica a proposta de eventual aquisição em tela posto que não há Plano Anual de Contratações em vigor na Prefeitura Municipal de Taubaté até a presente data.

11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Uma alimentação escolar balanceada fornece os nutrientes essenciais que os alunos precisam para um crescimento e desenvolvimento saudáveis, incluindo vitaminas, minerais, proteínas, carboidratos e gorduras saudáveis, estudos mostram que alunos que recebem uma alimentação saudável tendem a ter melhor desempenho acadêmico, incluindo melhorias na concentração, memória, habilidades cognitivas e desempenho em testes.

Alimentos nutritivos podem ajudar a estabilizar o humor e reduzir problemas comportamentais, como irritabilidade, agitação e falta de concentração.

Expor os alunos a uma variedade de alimentos nutritivos durante a infância pode ajudar a desenvolver hábitos alimentares saudáveis que persistirão ao longo da vida, reduzindo o risco de doenças crônicas relacionadas, Uma dieta rica em nutrientes pode fortalecer o sistema imunológico dos alunos, ajudando a prevenir doenças e reduzindo o tempo de ausência escolar devido a doenças.

Uma alimentação escolar acessível e nutritiva pode ajudar a garantir que todos os alunos tenham acesso a refeições adequadas, independentemente de sua situação socioeconômica.

Além de beneficiar o aluno de diferentes formas, a contratação se pleiteia no direito estabelecido por meio da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece que os entes federativos (União, Estados, Distrito Federal e Municípios) devem garantir o fornecimento de alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica pública.

Existem outras legislações complementares que regulamentam aspectos específicos relacionados à alimentação escolar, como portarias e resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA).

Essas medidas visam garantir que os alunos tenham acesso a uma alimentação adequada e de qualidade no ambiente escolar, promovendo não apenas a nutrição do corpo dos alunos, mas também promove seu bem-estar geral, desempenho acadêmico e desenvolvimento saudável, contribuindo para uma comunidade escolar mais forte e resiliente.

12. PROVIDENCIAS PRÉVIA AO CONTRATO

As ações a serem executadas pela Administração anteriores a celebração de instrumento contratual são os trâmites burocráticos necessários para a promoção do certame licitatório e desenvolvimento e conclusão do mesmo.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Um dos impactos ambientais a cerca da contratação pleiteada é a produção do lixo orgânico, todavia como forma de mitigação a contratada deverá recolher resíduos alimentares, descartáveis e lixo produzido da cozinha durante o período de suas atividades, diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os até a saída da cozinha, de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental, além de colaborar em operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico indicadas pela contratante, a seu critério, separando resíduos orgânicos alimentares e encaminhando-os para as referidas operações, de modo a evitar seu descarte em aterros sanitários;

Outro impacto a ser considerado é o uso da água, a contratada deverá adotar procedimentos corretos de uso adequado da água adotando redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização dos ambientes, utensílios, empregados e alimentos, tais como desfolhar as hortaliças e retirar suas partes estragadas, sempre com a torneira fechada, ou iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado; utilizar esponja não abrasiva para remover a crosta dos utensílios, jogando-as no lixo; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente.

No âmbito de energia elétrica a contratada deverá realizar a aquisição de equipamentos consumidores de energia de modo que apresentem o melhor desempenho quanto à eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

A contratada ainda deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis; e manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.

Justifica-se a viabilidade da contratação por se tratar de uma contratação extremamente necessária para o pleno funcionamento das Unidades Escolares, além de atender uma necessidade existente e garantida por lei.

Luciana Pereira da Nobrega

Nutricionista

Divisão de Alimentação Escolar

Secretaria de Educação

Profª Suellen Patareli Miragaia

Secretária de Educação



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

ANEXO I AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
- MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Mapa Comparativo de Preços

Cotação : 261/2024

Solicitação de Compra 580/2024, 585/2024, 586/2024, 587/2024

Item : 0.0.3595 - Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuo de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, com possibilidade de prorrogação conforme legislação vigente. Qtde.: 1 UN

Seq. Item	Fornecedores	CNPJ	Classificado	Marca/Model	Valor	Valor Total
1	20889 SHA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.	61.980.272/0001-90	Sim		178.948.610,7400	R\$ 178.948.610,74
	Data	01/03/2024				
1	20268 NUTRIPLUS ALIMENTACAO E TECNOLOGIA LTDA	49.254.634/0001-60	Sim		187.498.133,1200	R\$ 187.498.133,12
	Data	04/03/2024				
1	112772 SOLUÇÕES SERVIÇOS TERCEIRIZADOS EIRELI	09.445.502/0001-09	Sim		183.843.744,6000	R\$ 183.843.744,60
	Data	04/03/2024				
Médias Unitário / Total :					R\$ 183.430.162,82	R\$

Dados Vencedor	Classificado	Valor Total
20889 SHA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.	61.980.272/0001-90 Sim	R\$ 178.948.610,74

Desclassificação	Motivo
------------------	--------

Total para o Menor Preço:	R\$ 178.948.610,74
Total para o Maior Preço:	R\$ 187.498.133,12
Total para a Média Cotada:	R\$ 183.430.162,82

Justificativa : Uma alimentação escolar balanceada fornece os nutrientes essenciais que os alunos precisam para um crescimento e desenvolvimento saudáveis, incluindo vitaminas, minerais, proteínas, carboidratos e gorduras saudáveis, estudos mostram que alunos que recebem uma alimentação saudável tendem a ter melhor desempenho acadêmico, incluindo melhorias na concentração, memória, habilidades cognitivas e desempenho em testes.

Alimentos nutritivos podem ajudar a estabilizar o humor e reduzir problemas comportamentais, como irritabilidade, agitação e falta de concentração.

Expor os alunos a uma variedade de alimentos nutritivos durante a infância pode ajudar a desenvolver hábitos alimentares saudáveis que persistirão ao longo da vida, reduzindo o risco de doenças crônicas relacionadas. Uma dieta rica em nutrientes pode fortalecer o sistema imunológico dos alunos, ajudando a prevenir doenças e reduzindo o tempo de ausência escolar devido a doenças.

Uma alimentação escolar acessível e nutritiva pode ajudar a garantir que todos os alunos tenham acesso a refeições adequadas, independentemente de sua situação socioeconômica.

Além de beneficiar o aluno de diferentes formas, a contratação se pleiteia no direito estabelecido por meio da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece que os entes federativos (União, Estados, Distrito Federal e Municípios) devem garantir o fornecimento de alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica pública.

Existem outras legislações complementares que regulamentam aspectos específicos relacionados à alimentação escolar, como portarias e resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Essas medidas visam garantir que os alunos tenham acesso a uma alimentação adequada e de qualidade no ambiente escolar, promovendo não apenas a nutrição do corpo dos alunos, mas também promove seu bem-estar geral, desempenho acadêmico e desenvolvimento saudável, contribuindo para uma comunidade escolar mais forte e resiliente.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24
ANEXO – VI

MAPA DE RISCOS

MAPA DE RISCOS	
Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuo de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, conforme descrições técnicas aqui apresentadas, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, com possibilidade de prorrogação conforme legislação vigente.	

RISCO 01– Demora na Conclusão da Licitação

Probabilidade:	() Muito baixa	() Baixa	(x) Média	() Alta
Impacto:	() Muito baixa	() Baixa	() Média	(x) Alta
Id	Danos	Responsável		
1.	A demora na conclusão da licitação, pode acarretar uma interrupção no serviço de alimentação escolar, o que afeta diretamente os alunos, especialmente aqueles que dependem da alimentação fornecida pela escola.	Secretaria Interessada e Departamento de Compras		
2.	Falta de acesso a refeições adequadas e nutritivas, o que pode resultar em impactos negativos na saúde e no bem-estar dos alunos, afetando seu desempenho acadêmico e desenvolvimento geral.	Secretaria Interessada e Departamento de Compras		
Id	Ação Preventiva*	Responsável		
1.	Comunicação do andamento da licitação com as partes interessadas.	Equipe de Licitações		
2.	Proceder com os trâmites de montagem de processo com a máxima urgência.	Secretaria Interessada e Departamento de Compras		
3.	Monitorar os trâmites da licitação e auxiliar o Departamento de Compras em todas as etapas necessária, dada a urgência da demanda.	Secretaria Interessada		
Id	Ação de Contingência**	Responsável		
1.	Se necessário antes da conclusão do certame, realizar uma prorrogação excepcional no contrato vigente.	Secretaria Interessada		

RISCO 02– Licitação Deserta ou Fracassada

Probabilidade:	() Muito baixa	(x) Baixa	() Média	() Alta	() Muito Alta
Impacto:	() Muito baixa	() Baixa	() Média	() Alta	(X) Muito Alta
Id	Danos	Responsável			
1.	Não atender uma legislação Federal, prejudicando assim o atendimento das diretrizes e os objetivos do Programa de Alimentação Escolar e as diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1.010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação.	Secretaria Interessada.			
2.	Não atender a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece que os entes federativos (União, Estados, Distrito Federal e Municípios) devem garantir o fornecimento de alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica pública.	Secretaria Interessada.			
3.	Não fornecer e promover uma alimentação saudável aos alunos do Sistema Municipal de Ensino.	Secretaria Interessada			
4.	A ausência de licitantes pode levar à interrupção do serviço de alimentação escolar, o que afeta diretamente os alunos e o funcionamento das escolas.	Secretaria Interessada			
5.	A ausência de licitantes pode levar a contratações diretas ou emergenciais, que podem resultar em custos mais elevados e potencialmente a má gestão dos recursos públicos.	Secretaria Interessada			
Id	Ação Preventiva*	Responsável			
1.	Durante a fase de planejamento solicitar cotação de preço para diversas empresas do ramo alimentício, de modo que além de realizar a pesquisa de preço, dê publicidade ao interesse do Município na contratação, diluindo assim as chances de uma licitação deserta.	Secretaria Interessada			
2.	Executar os trâmites licitatórios com a maior brevidade possível	Departamento de Compras			
Id	Ação de Contingência**	Responsável			
1.	A falta de licitantes pode resultar na necessidade de prorrogação de contratos existentes ou na busca de soluções alternativas temporárias, o que pode comprometer a continuidade do serviço de alimentação escolar.	Secretaria Interessada			



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

RISCO 03- Impugnação ao Edital

Probabilidade:	() Muito baixa	(x) Baixa	() Média	() Alta	() Muito Alta
Impacto:	() Muito baixa	() Baixa	() Média	() Alta	(X) Muito Alta
Id	Danos				Responsável
1.	Possível demora na conclusão da Licitação.				Secretaria Interessada e Departamento de Compras
Id	Ação Preventiva*				Responsável
1.	A contratação pleiteada vem sendo estudada e aprimorada durante os últimos 12 meses, a fim de mitigar toda e qualquer possibilidade de questionamento, impugnações ou representações junto aos Órgãos fiscalizadores, visando publicar um instrumento convocatório claro, transparente, objetivo e que seja suficiente para atingir o objetivo final, que é a conclusão da contratação.				Setor requisitante e Secretaria Interessada.
Id	Ação de Contingência**				Responsável
1.	Analisar as condições que possivelmente contribuíram para a impugnação do certame, e corrigir possíveis desconhecimentos.				Secretaria Interessada e Departamento de Compras

RISCO 04- Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato

Probabilidade:	() Muito baixa	(x) Baixa	() Média	() Alta	() Muito Alta
Impacto:	() Muito baixa	() Baixa	() Média	() Alta	(X) Muito Alta
Id	Danos				Responsável
1.	Prejuízo ao atendimento das necessidades dos alunos.				Secretaria Interessada
2.	Ter risco constante de interrupção da prestação de serviço, o que além de afetar negativamente o dia a dia escolar, promoveria uma necessidade de rescisão contratual e com isso ter a necessidade de novamente licitar o objeto, o que gera custos adicionais para corrigir problemas, refazer o trabalho ou contratar outra empresa para a prestação de serviço, aumentando assim os custos totais do contrato.				Secretaria Interessada
3.	A falta de recursos, expertise ou experiência por parte da empresa contratada pode levar a uma baixa qualidade do trabalho realizado, o que pode resultar em uma prestação de serviço que não atende aos padrões ou expectativas estabelecidos.				Secretaria Interessada
Id	Ação Preventiva*				Responsável
1.	Solicitar em Edital a apresentação de atestados de capacidade técnica, como forma de analisar a qualificação técnica operacional				Secretaria Interessada e Departamento de Compras
2.	Solicitar em Edital a apresentação de Registro no CRN/Certidão de Cadastro, o que evita de empresas que se quer são do ramo e não possuem expertise, participem do certame licitatório, evitando assim contratar uma empresa sem experiência para o fornecimento de um serviço essencial.				Secretaria Interessada e Departamento de Compras
3.	Solicitar em Edital a apresentação de diversas declarações, o que responsabiliza a prestação de diversas informações por parte das licitantes.				Secretaria Interessada e Departamento de Compras
Id	Ação de Contingência**				Responsável
1.	Recessão contratual e reinício do processo licitatório				Secretaria Interessada

Profa. Suellen Patareli Miragaia
Secretária de Educação

AV. TIRADENTES, 520 - CENTRO - TAUBATÉ/SP - CEP: 12030-180



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – VII

TERMO DE REFERÊNCIA

Identificação

Resumo do objeto

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuo de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, conforme descrições técnicas aqui apresentadas, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, com possibilidade de prorrogação conforme legislação vigente.

Unidade Demandante

Secretaria Municipal de Educação de Taubaté/SP - SEED.

Objetivo

Executar o Programa de Alimentação Escolar que tem por objetivos fornecer aos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP alimentação que atenda suas necessidades nutricionais durante o período letivo, com nutrientes adequados à faixa etária escolar; contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis por meio de ações de educação alimentar e nutricional; proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar, além de colaborar para a redução da evasão e repetência.

1. OBJETO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

1.1 Este termo de referência tem como objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo, transporte, armazenamento, logística, supervisão e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais aplicáveis vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, mediante a operacionalização de atividades adequadas, incluindo:

1.1.1 O fornecimento de todos os gêneros alimentícios;

1.1.2 O fornecimento de todos os insumos necessários à execução dos serviços;

1.1.3 O fornecimento dos serviços de logística, nutrição, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados;

1.1.4 O fornecimento de mão de obra treinada para o recebimento, armazenamento, preparação dos alimentos,



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

distribuição, controle, conservação, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais;

1.1.5 O fornecimento de utensílios de mesa necessários à execução dos serviços.

1.2 Todas as atividades supracitadas deverão ser desenvolvidas em conformidade com os dispositivos e anexos do presente Termo de Referência e com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e demais órgãos sanitários, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

1.3 Incluindo todas as despesas decorrentes e necessárias à sua plena execução, em especial as atinentes a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

2. - FUNDAMENTAÇÃO:

2.1 Atender as diretrizes e os objetivos do Programa de Alimentação Escolar e as diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1.010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação e promover uma alimentação saudável aos alunos do Sistema Municipal de Ensino.

2.2 Criar condição facilitadora para gestão compartilhada, promovendo e mensurando a eficácia do Programa de Alimentação Escolar.

2.3 Promover programas de alimentação saudável em conformidade com o previsto neste instrumento, motivando os alunos a se alimentarem na escola, conscientizando-os da importância de adquirir e manter hábitos alimentares saudáveis.

2.4 DA ANÁLISE TÉCNICA

2.4.1 A presente contratação foi devidamente analisada por meio do Estudo Técnico Preliminar em anexo, instrumento o qual se mostrou justificável e viável.

2.5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

2.5.1 A prestação de serviço a ser contratada, deverá contemplar o preparo da alimentação escolar, transporte, armazenamento, logística, supervisão e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais aplicáveis vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, mediante a operacionalização de atividades adequadas, incluindo:

2.5.1.1 O fornecimento de todos os gêneros alimentícios; com ressalva dos gêneros adquiridos pela municipalidade com recurso oriundo do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, visando o atendimento da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e à Resolução/CD/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, em especial seu art.29, conforme estabelecido no item VIII do termo de referência.

2.5.1.2 O fornecimento de todos os insumos necessários à execução dos serviços;



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

2.5.1.3 O fornecimento dos serviços de logística, nutrição, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados;

2.5.1.4 O fornecimento de mão de obra treinada para o recebimento, armazenamento, preparação dos alimentos, distribuição, controle, conservação, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais.

2.5.1.5 O fornecimento de utensílios de mesa necessários à execução dos serviços.

2.5.2 Todo o serviço prestado deverá seguir as exigências e padrões técnicos previstos nas legislações vigentes que abrangem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a Resolução CD/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020, a Resolução nº216, de 05 de setembro de 2004, a Portaria CVS 05, de 19 de abril de 2013, o Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE/Brasília/2017, dentre outros dispositivos legais que disponham sobre o PNAE, a manipulação de alimentos e/ou serviços de alimentação.

3. – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR A SEREM PRESTADOS:

3.1 Todo o serviço prestado deverá seguir as exigências e padrões técnicos previstos nas legislações vigentes que abrangem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a Resolução CD/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020, a Resolução nº216, de 05 de setembro de 2004, a Portaria CVS 05, de 19 de abril de 2013, o Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE/Brasília/2017, dentre outros dispositivos legais que disponham sobre o PNAE, a manipulação de alimentos e/ou serviços de alimentação.

3.1.1 Os serviços deverão ser prestados na forma estabelecida neste termo de referência e seus anexos, mas sem limitações. Todos os procedimentos relacionados à prestação de serviço deverão, no que couber, rigorosamente, observar os dispositivos legais vigentes e regulamentares porventura vigentes.

3.1.2 Os locais de prestação dos serviços, objeto desta licitação, serão as dependências das 126 unidades educacionais listadas na tabela constante do **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços**.

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

Nível de Ensino	Número de Unidades Educacionais
atendimento exclusivo Educação Infantil	68
atendimento exclusivo Ensino Fundamental	43
atendimento misto Ensino Fundamental e Educação Infantil	7
atendimento misto Ensino Fundamental e Ensino Médio	3
atendimento misto Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e	4



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Adultos-EJA	
atendimento misto Unidade Exclusiva de Educação Especial	1

3.1.3 A critério da CONTRATANTE poderão, durante vigência do contrato e nas mesmas condições originais, ser acrescentadas novas unidades educacionais não relacionadas no **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços** para execução do contrato, sem alteração de preço unitário, respeitando o limite previsto no **artigo 124 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

3.1.3.1 A CONTRATANTE deverá informar a CONTRATADA sobre o início da prestação de serviço em novas unidades com antecedência mínima de 30 (trinta) dias úteis do início do atendimento.

3.1.4 Os serviços deverão ser executados de segunda a sexta-feira, em horários a serem estabelecidos pela CONTRATANTE nas unidades educacionais considerando o horário dos intervalos dos turnos letivos para a distribuição da alimentação escolar.

3.1.5 Excepcionalmente, quando houver necessidade de trabalhos aos sábados, domingos e feriados, por motivo de greve, paralisações, ou outras anormalidades, ou em função de necessidades geradas pelo calendário escolar a CONTRATADA será oficializada com antecedência para que proceda à respectiva alteração na rotina de trabalho de seus funcionários.

3.1.6 Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA poderá realizar, as suas expensas, pequenas adequações da cozinha e despensa, tais como regulagem da torneira, adequação da tomada próxima ao equipamento, instalação do gás no fogão, regulagem no registro do fogão, etc., mediante prévia autorização da unidade educacional e aprovação da CONTRATANTE.

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

3.1.7 Caso, através do presente instrumento licitatório, haja alteração da empresa prestadora de serviços na unidade, a CONTRATADA deverá articular com sua antecessora, a troca ou aquisição ou empréstimo dos equipamentos, mobiliários e utensílios presentes nas unidades a ela vinculados, de modo a não causar descontinuidade ou qualquer outro tipo de prejuízo no atendimento aos alunos.

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

3.1.9 Todo o suporte logístico referente à entrega de gêneros inerentes à prestação de serviço objeto deste Termo de Referência são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

3.1.9.1 Observando-se ainda, as ações de planejamento, organização, coordenação, orientação, acompanhamento e



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

avaliação dos serviços de alimentação escolar executados.

3.1.10 A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar para a adequada execução dos serviços, as instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios de mesa e cozinha porventura existentes nas unidades educacionais elencadas no **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços** e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços.

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

3.2.1 No que diz respeito aos alimentos:

3.2.1.1 Fornecer todos os alimentos conforme o Padrão de Qualidade constante neste instrumento e no **Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos**, e legislação aplicável vigente, frescos e “in natura” no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.), e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade).

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

3.2.1.3 Alimentos hortifrúti (alimentos vegetais) minimamente processados poderão ser utilizados após aprovação da CONTRATANTE, devendo ser transportados e armazenados na unidade educacional.

3.2.1.4 O fornecimento de hortaliças, frutas e legumes em cada unidade educacional deverá ser, no mínimo, duas vezes na semana, respeitando a infraestrutura de cada unidade educacional, para garantir produtos frescos aos educandos. Os funcionários da própria CONTRATADA deverão recebê-los e conferi-los, assim como os demais gêneros alimentícios e insumos diversos.

3.2.1.5 A CONTRATADA deverá utilizar apenas os alimentos constantes na Lista de Produtos Homologados, que consiste de uma relação única de marcas de produtos apresentadas pela própria CONTRATADA.

3.2.1.5.1 Para homologação, a CONTRATADA deverá apresentar a(s) “Ficha(s) de Identificação de Produto(s)” (FIPs) e registro(s) fotográfico(s) legível(s) do(s) produto(s) (demonstrando todas as faces da embalagem, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, caso houver, modo de conservação, prazo de validade, peso da embalagem, informações do fabricante, informações sobre conteúdo alergênico, carimbo do SIF e/ou indicação de produto orgânico, caso houver) para avaliação da CONTRATANTE.

3.2.1.5.1.1 Os produtos serão avaliados previamente em relação à FIP e demais exigências estabelecidas no **Anexo X – Modelo de Ficha de Identificação de Produtos**.

3.2.1.5.1.2 Mediante aprovação da FIP e registro fotográfico, se houver necessidade, a critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA será convocada a apresentar amostra(s) do(s) produto(s) para análise técnica e/ou sensorial.

3.2.1.5.1.2.1. A(s) amostra(s) do(s) produto(s) deverão ser encaminhadas para análise na sua embalagem primária



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

original, ou seja, aquela que será utilizada.

3.2.1.5.1.3 As FIP's deverão estar devidamente assinadas pelo responsável técnico por suas informações, e de acordo com o modelo constante do **Anexo X – Modelo de Ficha de Identificação de Produtos**, devendo ser entregues no ato da assinatura do Termo de Contrato.

3.2.1.5.1.3.1. Para produtos com vários sabores ou tipos previstos, como, por exemplo, biscoitos, e pães, a CONTRATADA deverá apresentar no mínimo 03 (três) sabores ou tipos, a fim de permitir a variação dos cardápios.

3.2.1.5.1.3.2. A CONTRATANTE informará a lista de produtos homologados no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

3.2.1.5.1.4 Os produtos cujas “Fichas de Identificação”, não tiverem sido entregues no ato da assinatura do contrato, seja por motivos de alteração em sua composição ou novos produtos, somente poderão ser utilizados mediante autorização e homologação da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado por escrito pela CONTRATADA, antes do início do fornecimento, com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência à sua utilização no Cardápio.

3.2.1.5.1.4.1. A CONTRATADA nestes casos deverá atender as disposições supracitadas nos itens 3.2.1.5.1; 3.2.1.5.1.2; 3.2.1.5.1.2.1; 3.2.1.5.1.3; e item 3.2.1.5.1.3.1.

3.2.1.5.1.4.2. A CONTRATANTE informará a lista de produtos homologados no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após a apresentação completa pela CONTRATADA.

3.2.1.5.2 A utilização de produtos não homologados pela CONTRATANTE estará sujeita à aplicação das penalidades previstas no contrato.

3.2.1.5.3 Para homologação de produtos, além da “Ficha de Identificação”, poderá ser exigida, a critério da CONTRATANTE, a apresentação de documento de Registro do Rótulo do Produto no Ministério da Agricultura (contemplando todas as informações acerca do produto), Registro do Estabelecimento no SIF/MAPA ou SISP/MAPA (produtor ou fabricante), e Termo de Responsabilidade pela Qualidade de Produtos de origem animal (carnes e pescados) assinado pelo técnico responsável da CONTRATADA, amostras (para análise de rotulagem, embalagem, peso líquido, avaliação técnico-culinária, se necessário, e análise sensorial, em conjunto ou independentemente).

3.2.1.5.3.1. Para os produtos de origem animal, as “Fichas de Identificação dos Produtos” deverão sempre vir acompanhadas dos documentos relacionados no item 3.2.1.5.3.

3.2.1.5.4 Os produtos cárneos e carnes de origem bovina e suína a serem ofertados deverão também vir acompanhados de laudo técnico que comprove o percentual de gordura, sempre que ocorrer a primeira entrega do fornecedor escolhido pela CONTRATADA. No caso de mudança de fornecedor, deverá ser apresentado novo laudo técnico, na primeira entrega deste fornecedor. A CONTRATADA também deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, análise comprobatória do teor percentual de gordura presente nesses produtos, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

3.2.1.5.5 As amostras que não forem aprovadas na análise sensorial poderão ser novamente apresentadas para avaliação uma única vez, caso tenha havido reformulação do produto.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.2.1.5.6 As amostras deverão ser encaminhadas para aprovação na sua embalagem primária original, ou seja, aquela que será utilizada.

3.2.1.5.7 Para arroz e feijão, além da Ficha de Identificação, poderá ser solicitada a apresentação de laudo e/ou certificado de classificação e especificações agrônômicas de produto da safra corrente na ocasião da sua solicitação, emitido por órgão credenciado pelo Ministério da Agricultura.

3.2.1.5.8 Produtos novos ou outros já incluídos na Lista de Produtos Homologados e/ou em Lista específica para atendimento das unidades educacionais que, eventualmente, se apresentem em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento, e/ou com algum resultado insatisfatório em qualquer uma das análises de sua qualidade abaixo apontadas, realizadas de acordo com os parâmetros técnicos estabelecidos pela CONTRATANTE, e a seu critério, não serão aprovados e/ou terão sua homologação suspensa pela mesma, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades contratualmente estabelecidas. Dentre os parâmetros técnicos destacam-se:

3.2.1.5.8.1. Análise Agrônômica (para grãos e hortícolas): realizada por órgão oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, indicado pela CONTRATANTE.

3.2.1.5.8.2. Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial ou autorizado pela ANVISA/MS e/ou Ministério da Agricultura e/ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais e/ou Laboratórios que apresentem acreditação das análises/ensaios pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas), válidas e atualizadas.

3.2.1.5.8.3. Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição): realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

3.2.1.5.8.4. Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

3.2.1.5.8.5. Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE junto à população escolar atendida por meio das pesquisas de opinião ou outra metodologia reconhecida pelo FNDE formalizadas em registros efetuados pela Direção das unidades educacionais.

3.2.1.5.8.6. Inspeção das instalações do Estabelecimento Fabricante de produtos homologados, a ser realizada pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária, nos casos em que forem constatadas, irregularidades e/ou riscos à saúde do consumidor.

3.2.1.5.9. Os produtos constantes da “Lista de Produtos Homologados” para atendimento das unidades educacionais estarão sujeitos ao cancelamento e/ou suspensão a qualquer momento nos casos em que forem identificadas não conformidades com o padrão de qualidade especificado no **Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos**, independentemente de reclamação ou situação ter ocorrido com a CONTRATADA, e demais casos em que forem constatadas irregularidades e/ou risco a saúde do consumidor.

3.2.1.5.10. A homologação dos produtos pela CONTRATANTE não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

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

3.2.1.5.11. A critério da CONTRATANTE poderão ser realizadas análises laboratoriais de alimentos que possuam registros de reclamação de qualidade efetuados pelas unidades educacionais e/ou comprovados por Nutricionista da CONTRATANTE.

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

3.2.1.5.13. As amostras de alimentos para análise poderão ser encaminhadas pela CONTRATADA ou colhidas diretamente na unidade educacional pela CONTRATANTE, com acompanhamento de um representante da CONTRATADA.

3.2.1.6. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos e preparados, em quantidades adequadas para atendimento ao porcionamento especificado no **Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto**.

3.2.1.7. O cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade educacional, deve seguir os parâmetros indicados nos **Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto** e **Anexo XII – Cardápio Proposto**, respectivamente, especialmente quanto ao per capita, o porcionamento, e às reposições dos alimentos e preparações.

3.2.1.8. A CONTRATADA deverá garantir que a quantidade dos gêneros alimentícios entregues seja suficiente para suprir o cardápio até a próxima entrega. Quando a quantidade não for suficiente deverá ser efetuada complementação em tempo hábil para que não ocorra interrupção do fornecimento de alimentação escolar aos alunos.

3.2.1.9. Os alimentos entregues pela CONTRATADA que não estiverem de acordo com o padrão de qualidade especificado neste instrumento e no **Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos**, não serão aceitos pela CONTRATANTE, deverão ser devolvidos, ficando a CONTRATADA sujeita a substituir o produto nos locais de entrega, devendo a reposição ocorrer em até 24 (vinte e quatro) horas após a notificação da CONTRATANTE, independente da aplicação de penalidades cabíveis.

3.2.1.9.1. A CONTRATADA deverá realizar reposição dos gêneros alimentícios nos seguintes casos:

3.2.1.9.1.1. Em processo de descongelamento ou com características de recongelamento, no caso de alimentos congelados;

3.2.1.9.1.2. Alteração de cor, odor, constatação de mofo e/ou caruncho no momento de entrega e antes do vencimento do prazo de validade;

3.2.1.9.1.3. Embalagens danificadas;



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

- 3.2.1.9.1.4.** O peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiver em desacordo com a proposta aprovada;
- 3.2.1.9.1.5.** Na análise sensorial o produto apresentar características organolépticas alteradas;
- 3.2.1.9.1.6.** Quando, apurado por laudo, o produto apresentar alguma diferença em suas características físico-químicas;
- 3.2.1.9.1.7.** Quando, apurado por laudo, análise microbiológica, demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto;
- 3.2.1.9.1.8.** Caso não atenda a legislação vigente;
- 3.2.1.9.1.9.** No caso dos ovos, além das alterações citadas nos subitens acima, será considerado impróprio para consumo quando estiver em desconformidade com o Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RIISPOA e em normas complementares.
- 3.2.1.10.** Avaliações da Aceitabilidade: serão realizadas pela CONTRATANTE junto à população escolar atendida por meio das pesquisas de opinião ou outra metodologia reconhecida pelo FNDE formalizadas em registros efetuados pela Direção das unidades educacionais.
- 3.2.1.10.1.** A CONTRATANTE analisará os registros efetuados e dará providências, se necessário, junto a CONTRATADA.
- 3.2.1.10.2.** As avaliações de aceitabilidade poderão ser aplicadas a qualquer tempo da vigência contratual pela CONTRATANTE, para acompanhamento e verificação do serviço prestado pela CONTRATADA.
- 3.2.1.11.** A critério da CONTRATANTE, poderão ser realizadas análises de alimentos cuja avaliação de aceitabilidade tenha sido negativa, conforme os registros efetuados pelas unidades educacionais, devendo ser utilizada, neste caso, metodologia reconhecida pelo FNDE.
- 3.2.1.11.1.** Quando a análise sensorial e de qualidade de um determinado alimento ou preparação após a aplicação de teste de aceitabilidade acusar recusa por parte dos comensais este produto poderá sofrer alteração, mediante justificativa fundamentada e havendo concordância entre as partes desde que não impliquem alteração do custo, ressalvando-se os alimentos destinados a dietas especiais, os quais poderão ter custos diferenciados.
- 3.2.1.11.2.** O custo das análises, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA.
- 3.2.1.11.3.** As amostras de alimento para análise deverão ser colhidas diariamente na unidade educacional pela CONTRATADA, conforme estabelecido pela legislação sanitária vigente.
- 3.2.1.12.** Prover o atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos, após solicitação e autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE.
- 3.2.1.12.1.** A CONTRATADA deverá atender, em até 5 (cinco) dias úteis, todas solicitações da CONTRATANTE que



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

venham a surgir durante a execução do contrato, para fornecer os alimentos e/ou produtos necessários à composição das dietas especiais de alunos, cujas restrições ou adequações alimentares, em virtude do estado ou de condição de saúde específica, tenham sido devidamente atestadas e solicitadas por médicos/nutricionistas, e validadas pelo setor competente da CONTRATANTE, ainda que os gêneros alimentícios não estejam previstos nos cardápios, tabela de incidência e padrão de qualidade – **Anexos XII – Cardápio Proposto, XI – Tabelas de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto e IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos**, respectivamente.

3.2.1.12.1.1. Aplicam-se ao item anterior o atendimento aos alunos neuropatas, e/ou com problemas de deglutição, os quais além de adequações e restrições alimentares utilizam suplemento e/ou aditivo alimentar, ou demais condições de saúde que exijam o uso de suplemento e/ou aditivos.

3.2.1.12.1.2. Aplicam-se também ao item 3.2.1.12.1 alunos com transtorno espectro autista (TEA), e demais transtornos ou síndromes metabólicas que implicam em alterações alimentares, alunos com alimentação vegetariana, vegana e questões religiosas.

3.2.1.12.2. Para estes atendimentos deverá ser elaborado pela CONTRATADA e CONTRATANTE, uma lista de substituição de alimentos e/ou cardápio, considerando o cardápio padrão dos demais escolares, com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme estabelece o art.1º da Lei Federal nº 12.982/2014 e demais legislações vigentes.

3.2.1.12.2.1. A CONTRATADA será responsável pela aquisição de gêneros alimentícios não apresentados na tabela de per capita e incidência, nos casos de alimentação/dietas especiais.

3.2.1.12.2.2. Devendo a CONTRATADA substituir os gêneros alimentícios regulares pelos especiais equivalentes solicitados mediante laudo médico ou de outro profissional da saúde comprobatório.

3.2.1.12.2.3. O percentual estimado de incidência de alimentação/dieta especial no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, com base nos dados históricos entre o ano de 2022 e ano de 2023, de que trata o **Anexo XIII – Percentual Estimado de Incidência de Alimentação/ Dieta Especial**, poderá sofrer alterações.

3.2.1.12.3. A inclusão de alimentos destinados ao atendimento especial acima mencionado que porventura não estiverem na “Lista de Produtos Homologados”, poderá ser solicitada pela CONTRATADA a qualquer momento, e submetidos à análise técnica da Ficha de Identificação do Produto e análise sensorial da CONTRATANTE.

3.2.1.12.3.1. A CONTRATADA nestes casos deverá atender às disposições supracitadas nos itens 3.2.1.5.1; 3.2.1.5.1.2; 3.2.1.5.1.2.1; 3.2.1.5.1.3; e item 3.2.1.5.1.3.1.

3.2.1.12.4. Os resultados das análises técnicas para inclusão, nos casos com parecer favorável, conforme previsto no subitem 3.2.1.12.3, serão imediatamente informados a CONTRATADA, no intuito de agilizar o atendimento aos alunos com dietas especiais.

3.2.1.13. Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá aprovar, mediante justificativa devidamente fundamentada e lavrada em termo próprio, gêneros alimentícios não previstos no padrão de qualidade dos alimentos estabelecido no



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos, especialmente aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA, visando à adequação do plano alimentar, conforme disposto no item VII, deste instrumento, inclusive alimentos para os alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais. Tal aprovação será baseada na legislação pertinente ao assunto vigente no país e padrão estabelecido pela CONTRATANTE e desde que não implique alteração no custo dos Cardápios.

3.2.1.14. A CONTRATANTE poderá solicitar, a qualquer momento, a introdução de gêneros alimentícios do mesmo grupo de alimentos listados no **Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos**, a título complementar, substituto ou quando houver alteração na legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE em relação aos gêneros alimentícios, sendo que a CONTRATADA terá o prazo de 40 (quarenta) dias para introduzi-los nos cardápios.

3.2.1.14.1. Considerando a natureza contínua dos serviços objeto desta licitação, e a possibilidade de surgimento de produtos com maior valor nutricional ou que melhor atendam às necessidades das unidades educacionais, o padrão de qualidade dos alimentos de que trata o **Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos** deste termo poderá sofrer alterações ou ajustes, desde que haja concordância entre as partes e não impliquem alteração do custo, ressalvando-se os alimentos destinados a dietas especiais, os quais poderão ter custos diferenciados.

3.2.2. No que diz respeito a insumos diversos:

3.2.2.1. Cabe a CONTRATADA fornecer insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, conforme lista básica obrigatória discriminada no **Anexo XIV – Listagem Básica Obrigatória de Insumos, Materiais e Uniformes**, tais como:

3.2.2.1.1. Materiais para a cozinha;

3.2.2.1.2. Materiais de limpeza/higienização;

3.2.2.1.3. Materiais de higiene para a mão de obra contratada para prestação dos serviços;

3.2.2.1.4. Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para sua mão de obra para o desempenho das funções;

3.2.2.1.5. Materiais diversos;

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

3.2.2.1.7. Fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização;

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

3.2.3. No que diz respeito a utensílios, equipamentos e mobiliários, em cada unidade educacional:

3.2.3.1. A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário da CONTRATANTE já



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

disponíveis nas unidades educacionais, conforme inventário discriminado no **Anexo XV – Inventário de Equipamentos e Utensílios das Unidades Educacionais**.

3.2.3.2. Caberá a CONTRATADA o fornecimento em cada unidade educacional:

3.2.3.2.1. Utensílios de mesa:

3.2.3.2.1.1 Utensílios de mesa, conforme lista e padrão de qualidade discriminados no **Anexo XVI – Listagem de Utensílios** e no **Anexo XVII – Padrão de Qualidade dos Utensílios de Mesa**, respectivamente, de acordo com a necessidade inicial, de qualidade adequada, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de estudantes matriculados por período, e quando houver solicitação da CONTRATANTE, realizada pela unidade educacional ou nutricionista supervisor da CONTRATANTE, sempre que necessário, por meio de formulário próprio, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA, com prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, do recebimento da notificação pela CONTRATADA, para a entrega dos utensílios de mesa na unidade educacional.

3.2.3.2.1.2 O inventário da cozinha/lactário da unidade educacional deverá ser atualizado sempre que houver o fornecimento de utensílios de mesa.

3.2.3.2.1.3 Não caberá a CONTRATADA o fornecimento do utensílio denominado mamadeira.

3.2.3.2.1.4 Para as unidades de Educação Infantil (EMEI), considerando a adequação do tipo de utensílio a faixa etária atendida, poderão ser requisitadas 02 (duas) unidades de colheres de sobremesa e 02 (duas) canecas para cada criança para a faixa etária de 02 anos a 06 anos, e 02 (duas) unidades de colheres de chá/sobremesa e 02 (dois) copos de transição para cada criança entre a faixa etária de 04 meses a 01 ano e 11 meses. A caneca e copo de transição extras tem por objetivo serem utilizados para a hidratação dos estudantes ao longo do dia.

3.2.3.2.1.5 Dependendo do desenvolvimento fisiológico da criança, a colher de sobremesa, a caneca ou o garfo de sobremesa poderão ser oferecidos para crianças com menos de 02 anos.

3.2.3.2.1.6 Para fornecimento dos utensílios de mesa discriminados anteriormente a CONTRATADA deverá observar os quantitativos de estudantes por unidade educacional e por período.

3.2.3.2.1.7 De acordo com o Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais-2017 do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e demais legislações vigentes, e a fim de evitar a contaminação cruzada na produção dos cardápios especiais com exclusão de alérgenos, a CONTRATADA deverá fornecer utensílios e materiais exclusivos para cada escolar: esponja, limpador de mamadeiras, e utensílios de mesa, entre outros que se fizerem necessários, dentro os quais constam como responsabilidade da CONTRATADA neste termo. Utensílios de materiais, como vidro, inox ou alumínio poderão ser de uso comum se adequadamente higienizados, excetos nos casos graves de alergias alimentar.

3.2.3.2.1.8 Os utensílios de uso exclusivo deverão ser separados dos demais e armazenados em caixas plásticas fechadas e identificadas para cada tipo de alergia e/ou múltiplas.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.2.3.2.1.9 O uso de utensílios exclusivos, diferenciados (com o uso de coloração diferenciada), nos cardápios especiais, principalmente os utensílios de mesa, devem auxiliar na identificação dos alimentos no momento da distribuição.

3.2.3.2.1.10 A supervisão do estado de conservação dos utensílios disponibilizados aos estudantes é de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta substituí- los sempre que assim se fizer necessário.

3.2.3.2.1.11 Ao término do contrato, os utensílios de mesa entregues pela CONTRATADA conforme discriminados no **Anexo XVI – Listagem de Utensílios** poderão ser retirados ou doados oficialmente à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

3.2.3.2.2. Equipamentos:

3.2.3.2.2.1 Balança Eletrônica de precisão, com capacidade de 05kg e escala de 01grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade educacional em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, como por exemplo, aferição de porcionamento e pesagem de ingredientes para confecção de receitas, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato ou oficialmente doados pela mesma à unidade educacional, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

3.2.3.2.2.2 Nos casos de unidades educacionais com funcionamento de mais de uma cozinha, cada cozinha deverá apresentar uma balança eletrônica de precisão. O mesmo se aplica a lactários.

3.2.3.2.2.3 A CONTRATADA será responsável pela calibragem, manutenção e perfeito funcionamento da balança eletrônica de precisão de cada unidade educacional em que prestar serviço. Assim como, das balanças eletrônicas com capacidade entre 15kg a 30kg da CONTRATANTE presentes nas cozinhas e lactários das unidades educacionais.

3.2.3.2.2.4 Termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, e equipamentos de armazenamento, que satisfaça as exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha e no lactário de cada unidade educacional e poderá ser retirado pela CONTRATADA no final do contrato ou oficialmente doados pela mesma à unidade educacional, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

3.2.3.2.2.5 Nos casos de unidades educacionais com funcionamento de mais de uma cozinha, cada cozinha deverá apresentar um termômetro. O mesmo se aplica a lactários.

3.2.3.2.2.6 A CONTRATADA será responsável pela calibragem, manutenção e perfeito funcionamento do termômetro de cada unidade educacional em que prestar serviço, bem como deverá substituir o equipamento de forma imediata caso este seja retirado da cozinha para qualquer finalidade, tais como: manutenção, troca de bateria, calibragem entre outros, a fim de evitar prejuízos na prestação de serviços, principalmente no que tange ao controle de qualidade.

3.2.3.2.2.7 Em caso de quebra ou extravio de qualquer equipamento, mobiliário e/ou utensílio da CONTRATANTE, o mesmo deverá ser repostado pela CONTRATADA, sendo incorporado imediatamente ao Patrimônio Mobiliário Municipal.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

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

3.2.3.2.2.9 O inventário deverá permanecer, durante toda a execução do contrato, de forma impressa, atualizado, dentro de cada cozinha de cada unidade educacional, devidamente atestado e assinado por responsáveis de ambas as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA.

3.2.3.2.2.10 O inventário final supracitado deverá ser realizado 40 (quarenta) dias corridos antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, ou aumento do quantitativo que se façam necessários, a serem adimplidos pela CONTRATADA.

3.2.3.2.2.11 O inventário deverá ser atestado em 02 (duas) vias, sendo uma para a CONTRATANTE, no caso a unidade educacional, e outra para CONTRATADA.

3.2.3.2.2.12 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá manter a execução da manutenção dos equipamentos nas mesmas condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos, procedimento este que deverá ser controlado pela Direção da unidade educacional.

3.2.3.2.2.13 A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE da necessidade de substituição dos equipamentos, utensílios e mobiliários tidos como não utilizáveis, documentando e justificando a constatação da inviabilidade do aproveitamento, indicando a motivação, e solicitando à CONTRATANTE, a sua retirada para destinação final.

3.2.3.2.2.14 Na ocorrência de quebras/perdas excessivas de utensílios gerados por mau uso ou atos de vandalismo, as situações serão analisadas individualmente por meio de comissão formada por representantes da CONTRATANTE (da equipe de supervisão da Secretaria de Educação, da Direção Escolar e/ou do Supervisor Escolar) e da CONTRATADA, que deverão avaliar a situação, para definição das responsabilidades, e articular entre as partes a reposição dos itens.

3.2.3.2.2.15 A transferência de utensílios de cozinha, equipamentos e mobiliários da CONTRATANTE entre unidades educacionais é vedada à CONTRATADA, salvo nos casos com autorização expressa da CONTRATANTE.

3.2.4. No que diz respeito a serviços e suporte logístico à execução do objeto:

3.2.4.1. Serviços de manutenção corretiva e preventiva.

3.2.4.1.1. A CONTRATADA deverá manter equipe de manutenção corretiva e preventiva em número suficiente para atendimento das cozinhas das unidades educacionais indicadas no **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços**.

3.2.4.1.2. Os equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha fornecidos pela CONTRATANTE, inclusive os que



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

venham a ser adquiridos pela mesma, sempre que se fizer necessário, deverão sofrer manutenção preventiva e corretiva.

3.2.4.1.3. As manutenções deverão ser realizadas preventivamente ou mediante solicitação da CONTRATANTE ou do nutricionista supervisor da CONTRATADA, e autorização da CONTRATANTE.

3.2.4.1.4. Caberá à CONTRATADA a manutenção de equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados para execução do objeto, na seguinte forma:

3.2.4.1.4.1. Serviços de reparos de mobiliários da cozinha, despensa e lactário da unidade educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços.

3.2.4.1.4.2. Responsabilizar-se pelos custos e despesas da manutenção preventiva e corretiva vinculados aos reparos e reposições de peças dos equipamentos/utensílios/mobiliários disponibilizados para execução dos serviços.

3.2.4.1.4.3. As manutenções deverão ser devidamente registradas, em formulário próprio, e atestadas pela Direção da unidade educacional quando da visita da equipe técnica da CONTRATADA.

3.2.4.1.4.4. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente relatório à CONTRATANTE, informando as ações corretivas e preventivas realizadas a cada equipamento / utensílio / mobiliário em cada cozinha das unidades educacionais.

3.2.4.1.4.5. A manutenção corretiva de equipamentos / utensílios / mobiliários a ser executada pela CONTRATADA deverá ser comunicada previamente e registrada à Direção da unidade educacional. Nos casos em que houver necessidade de retirada dos equipamentos / utensílios / mobiliários das unidades educacionais para reparos, os mesmos só poderão ser removidos após assinatura de cautela pela equipe gestora da unidade, em formulário próprio, e substituição o quanto antes do mesmo, a fim de evitar prejuízos na prestação de serviço. A CONTRATADA terá total responsabilidade sobre o bem durante seu traslado e armazenamento no período de reparo.

3.2.4.1.4.6. Os equipamentos geladeiras e freezers deverão ser mantidos pela CONTRATADA com adequada vedação das portas. O material para vedação deverá ser de boa qualidade a fim de evitar a formação de frestas nas portas que possibilitam a perda de refrigeração dos produtos.

3.2.4.1.4.7. Os sistemas de aquecimento e refrigeração deverão ser verificados periodicamente. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

3.2.4.1.4.8. A logística e transporte para efetivação das manutenções correrá sob responsabilidade da CONTRATADA.

3.2.4.1.4.9. O equipamento/utensílio/mobiliário defeituoso deverá ser o quanto antes substituído pela CONTRATADA, temporariamente, enquanto estiver em manutenção, caso sua ausência prejudique a continuidade dos serviços e descumpra a legislação vigente.

3.2.4.2. Colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias), a fim de evitar entupimentos bem



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

como a proliferação de microrganismos e infestações são responsabilidades da CONTRATADA, sendo que sua ausência e/ou ocorrência de entupimentos por sua ação acarretará a aplicação da penalidade cabível.

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

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

3.2.4.5. A CONTRATADA deverá informar a CONTRATANTE e responder pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio da CONTRATANTE por seus funcionários e/ou fornecedores.

3.2.4.6. Serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, que deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição que garanta o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis.

3.2.4.6.1. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos à rotina das unidades educacionais (preferencialmente em horários diferentes da distribuição das refeições, e de entrada e saída dos alunos).

3.2.4.6.2. Os horários de entrega deverão ser previamente programados, e caso seja no mesmo período em que as refeições estiverem servidas aos alunos, todas as medidas de segurança deverão ser tomadas de modo a não causar prejuízos à segurança alimentar dos alunos.

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

3.2.4.6.3.1. A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do relatório final elaborado pela equipe de acompanhamento da CONTRATANTE, cujos técnicos poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

3.2.4.7. A CONTRATADA, antes do início da execução do contrato e sempre que sofrer atualização, deverá apresentar a CONTRATANTE cópia autenticada do Alvará Sanitário de Funcionamento atualizado da Central de Distribuição da mesma.

3.2.4.8. Os alimentos e demais insumos entregues deverão ser recebidos por funcionário da CONTRATADA, cabendo a eles proceder da devolução de produtos que apresente qualquer tipo de irregularidade quanto à qualidade, procedência ou quantidade, ou qualquer outra que impossibilita a utilização no cumprimento do objetivo contratual, sob pena de adoção das medidas administrativas cabíveis pela CONTRATANTE, devendo, ainda, a CONTRATADA, motivar a recusa no verso da nota de entrega, principalmente, quando se tratar de produtos de aquisição direta da CONTRATANTE, conforme previsto no item VIII deste instrumento.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.2.4.9. Os gêneros alimentícios deverão ser estocados em quantidades suficientes para atender o cardápio, devendo ser observado os prazos de validade dos produtos estocáveis, realizando o controle constante dos itens em estoque, bem como a programação de entrega e utilização dos itens perecíveis.

3.2.4.10. Transporte dos alimentos deverão ser transportados para as unidades educacionais em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente, em especial as Portarias CVS nº15/1991 e CVS nº04/2011.

3.2.4.10.1. Os veículos deverão ser adequados para o transporte de alimentos e deverão possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.

3.2.4.10.1.1. A CONTRATADA deverá efetuar o transporte em carro fechado em condições adequadas de conservação e higienização, de modo que o material a ser entregue esteja devidamente protegido do sol, chuva, pó e umidade, e em temperatura adequada para conservação do produto.

3.2.4.10.1.2. Os veículos também deverão possuir, de forma visível, nos dois lados do caminhão, em formato retangular de 30cm de altura e 60cm de comprimento os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, produto perecível/não perecível.

3.2.4.10.1.3. Os veículos deverão apresentar revestimento interno liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização. E dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

3.2.4.10.1.4. Os veículos de transporte deverão possuir estrados para o transporte dos alimentos e materiais, não podendo os mesmos estar em contato direto com o chão do veículo. Os estrados deverão ser de material resistente, e apresentar-se em bom estado de conservação, higienização e adequados ao peso do material.

3.2.4.10.1.5. A CONTRATADA, antes do início da execução do contrato e sempre que sofrer atualização, deverá apresentar a CONTRATANTE à relação do(s) veículo(s) para o transporte dos produtos nas unidades educacionais no município, e a cópia autenticada do Alvará Sanitário que autoriza o transporte de alimentos.

3.2.4.10.1.6. O carregamento, transporte e descarregamento dos produtos no(s) local(s) de entrega, ocorrerão por conta e responsabilidade da CONTRATADA, que deverá também enviar pessoal, em número suficiente, para executar os serviços.

3.2.4.10.1.7. A CONTRATADA deverá dispor em quantidade suficiente de caminhões para a realização das entregas nas unidades educacionais.

3.2.4.10.1.8. Os profissionais responsáveis pelas entregas deverão estar uniformizados (com identificação da CONTRATADA, no mínimo, na camisa/camiseta), utilizando camisa/camiseta, calça, calçados fechados e touca descartável.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.2.4.10.1.8.1. Todas as peças do uniforme deverão estar em bom estado de conservação e adequados para sua segurança e para a entrega do material nas unidades educacionais. Não serão permitidas, em hipótese alguma, vestimentas inadequadas como shorts, bermuda, camiseta regata e chinelo.

3.2.4.10.1.8.2. Os entregadores deverão se apresentar em adequadas condições de higiene e estar com uniforme completo.

3.2.4.10.1.9. Em todo o processo logístico, principalmente no transporte e entrega, a CONTRATADA deverá também garantir o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI). Do mesmo modo, garantir saneantes para higienização das mãos, tais como sabão e álcool em gel 70%.

3.2.4.11. Serviços de supervisão técnica, realizados por nutricionistas da CONTRATADA com registro no Conselho Regional de Nutricionistas Região 3 CRN-3, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação nas unidades educacionais.

3.2.4.11.1. A CONTRATADA deverá atender à Portaria CRN-3 nº306/2016, com a disponibilização de número adequado de nutricionistas para supervisão das cozinhas e lactários das unidades educacionais relacionadas no **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços**, sem prejuízos de eventuais alterações normativas a respeito.

3.2.4.11.2. O(s) RT(s) deverão, atendendo as normativas do Conselho de Classe, realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente, para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. Mediante as características do serviço contratado, o RT deverá realizar supervisão em cada unidade educacional, na seguinte habitualidade:

3.2.4.11.2.1. Na frequência mínima de 01 (uma) vez por semana, com permanência superior ou igual a 02 (duas) horas, mediante registro e relatório de atividade. Nos casos de unidades educacionais com a existência de mais de uma cozinha, a permanência deverá ser superior ou igual a 03 (três) horas;

3.2.4.11.2.2. No horário de funcionamento da unidade educacional;

3.2.4.11.2.3. Numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas;

3.2.4.11.2.4. Abrangendo mensalmente todos os períodos de funcionamento da unidade educacional;

3.2.4.11.2.5. Abordando o fiscalizador primário, a Direção da unidade educacional, a fim de receber as avaliações dos serviços prestados e adotar possíveis correções;

3.2.4.11.2.6. Acompanhando, todos os processos, obedecendo rigorosamente o cardápio elaborado previamente autorizado pela nutricionista da CONTRATANTE.

3.2.4.11.2.7. Principais atribuições:



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.2.4.11.2.7.1. Supervisionar de forma global os serviços e o trabalho dos manipuladores de alimentos, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas, bem como quanto à postura frente aos alunos e a Direção da unidade educacional;

3.2.4.11.2.7.2. Apresentar à Direção da unidade educacional, logo após sua visita técnica, o relatório contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos, e outras providências inerentes à responsabilidade da Direção da unidade educacional, a CONTRATANTE;

3.2.4.11.2.7.3. Realizar treinamentos In loco, sempre que houver necessidade;

3.2.4.11.2.7.4. Orientar e supervisionar os manipuladores no processo de implantação de receitas e preparações novas;

3.2.4.11.2.7.5. Orientar os manipuladores de alimentos no tocante ao preparo e distribuição de dietas especiais, bem como no processo de reconhecimento dos alunos que receberão as dietas;

3.2.4.11.2.7.6. Orientar os manipuladores de alimentos quanto ao per capita de preparo dos alimentos e o porcionamento a ser servido a cada aluno, estabelecidos neste instrumento.

3.2.4.11.2.7.7. Disponibilizar aos manipuladores de alimentos a lista de substituição de alimentos e/ou cardápio especial e carômetro dentro da cozinha e lactário, sempre atualizado, para a adequada manipulação, preparo e distribuição das dietas especiais.

3.2.4.11.2.7.8. Verificar a presença e condições dos cartazes orientativos no interior da cozinha escolar e lactário, para a adequada visualização dos manipuladores de alimentos.

3.2.4.11.2.7.9. Verificar a presença dos Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs atualizados.

3.2.4.11.2.7.10. Caso o Nutricionista Supervisor (RT) tenha realizado visita técnica semanal na unidade educacional, e seja constatadas inadequações pela CONTRATANTE posteriormente a visita, o Nutricionista Supervisor (RT) deverá realizar visita técnica adicional, para correção das inadequações que não atendam o presente instrumento e legislações vigentes, devendo ocorrer de forma imediata.

3.2.4.11.2.7.10.1. As visitas técnicas adicionais também deverão ser atestadas pela Direção da unidade educacional, e registradas em relatório, descrevendo as medidas adotadas para correção, e ciência dos empregados envolvidos nas medidas.

3.2.4.11.2.7.10.2. Os relatórios elaborados deverão ser encaminhados à CONTRATANTE, em formato digital, até 02 (dois) dias úteis após a visita adicional.

3.2.4.11.2.7.10.3. Sem prejuízos à aplicação de sanções previstas neste.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.2.4.11.2.7.11. O(s) RT(s) têm ainda, dentre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento, exposição do prato padrão e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

3.2.4.11.2.7.12. O(s) RT(s) deverão se dirigir ao Diretor ou responsável pela unidade educacional para informá-lo sobre as ocorrências encontradas e tomar ciência das solicitações da própria unidade educacional registrando em livro próprio da mesma unidade, com as condições gerais e específicas da inspeção, sem prejuízo de comunicação à Secretaria Municipal de Educação.

3.2.4.11.2.7.13. Os serviços prestados em cada uma das unidades educacionais são de responsabilidade do respectivo RT, que responderá integralmente, ética, civil e criminalmente, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

3.2.4.12. Serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em adequada condição de saúde, e em número adequado à prestação de serviço.

3.2.5. No que diz respeito aos empregados:

3.2.5.1. Fornecer mão-de-obra adequada e devidamente capacitada ao desenvolvimento dos serviços, bem como orientada a, diariamente, apresentar-se uniformizada e com higiene pessoal adequada, portando crachás com fotografia recente, que possibilite a identificação para entrada na unidade educacional.

3.2.5.2. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, logística, manipuladores de alimentos e nutricionistas, em números suficientes para a prestação de serviços, atendendo aos horários de distribuição da alimentação escolar, nos termos das normas vigentes da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis, tais como:

3.2.5.2.1. Manipuladores de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar, simultaneamente em todas as unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino, listadas no **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços**.

3.2.5.2.1.1 Considerar número de refeições dos cardápios, número de preparações dos cardápios, incluindo dietas especiais, número de porções de alimentos preparados, número de intervalos, tipos de alimentos utilizados, estrutura física de cada cozinha, tipo e número de equipamentos e utensílios disponíveis, dinâmica da equipe, período de férias, licenças, entre outros fatores.

3.2.5.2.1.2 A substituição/reposição de manipuladores deverá ser realizada sempre que necessário, e de modo a não gerar prejuízos à prestação dos serviços, bem como sobrecarga de trabalho aos demais manipuladores da unidade educacional, por profissional de experiência equivalente, observadas as exigências legais.

3.2.5.2.1.2.1. A CONTRATADA deverá manter um quadro de manipuladores de alimentos suficiente para garantir o atendimento em cada unidade educacional.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.2.5.2.2. Nutricionistas, com registro no CRN.3, em quantidade suficiente para assegurar, no mínimo, 01 (uma) visita semanal por unidade educacional, com permanência superior ou igual a 02 (duas) horas, mediante registro e relatório de atividade. Nos casos de unidades educacionais com a existência de mais de uma cozinha, a permanência deverá ser superior ou igual a 03 (três) horas.

3.2.5.2.2.1 A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos, **conforme previsto na Lei 14.133/2021** e Resolução CFN nº378/2005, alterada pelas Resoluções CFN nº544/2014 e nº652/2020, e atualizações se houver.

3.3. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **EXECUTAR** todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

3.3.1. No que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque de alimentos e insumos diversos:

3.3.1.1. Receber os alimentos e materiais para execução do serviço em horários pré-determinados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.

3.3.1.1.1. Os funcionários ou fornecedores, que precisarem adentrar a área da cozinha para efetuar as entregas, bem como outras pessoas estranhas à equipe de funcionários da área de produção, deverão estar identificados e devidamente paramentados com touca para proteger os cabelos, confeccionados em material descartável, de forma a não colocar em risco a sanidade do local. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de saúde específicos (por exemplo: máscaras faciais).

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

3.3.1.1.3. Produtos frescos como hortifrutigranjeiros deverão, no momento do recebimento, ser transferidos para caixas plásticas vazadas previamente higienizadas para posteriormente serem armazenados dentro da cozinha em local adequado, sob responsabilidade da CONTRATADA.

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

3.3.1.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.

3.3.1.4. Fica vedada a utilização do espaço imediatamente abaixo da cuba da pia para armazenamento de alimentos.

3.3.1.5. Os alimentos que não necessitam de refrigeração ou congelamento deverão ser armazenados em temperatura ambiente (estoque seco). A disposição dos produtos deverá obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método PVPS – primeiro que vence primeiro que sai. As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade, de acordo com o Manual de Boas Práticas.

3.3.1.6. A colocação dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deverá respeitar a capacidade máxima de armazenamento dos mesmos, a fim de evitar sobrecargas e redução na eficiência de refrigeração.

3.3.1.7. Caso seja necessário, retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a colocação ou transcrição do rótulo original, podendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto, ficando vedado o reaproveitamento de embalagens.

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

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

3.3.1.9. Os produtos acondicionados em caixas de papelão podem ser recebidos e armazenados em estoque, porém deverão ser retirados da embalagem de papelão no momento em que forem para área de pré-preparo e cocção.

3.3.1.10. Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso, obedecendo às normas técnicas e sanitárias vigentes;

3.3.1.11. Os alimentos de uso de funcionários e aqueles destinados a festividades promovidas pela unidade educacional deverão estar devidamente organizados, segregados e identificados.

3.3.1.12. Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela unidade educacional, em local apropriado que não comprometa o controle higiênico-sanitário do ambiente e alimentos. Se estes locais forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização do porta vassouras e dos sacos plásticos.

3.3.1.12.1. Nos casos em que os materiais de limpeza, rodos e vassouras, forem armazenados dentro da cozinha estes materiais deverão estar protegidos por sacos plásticos e serem armazenados em locais estratégicos que não comprometam o controle higiênico sanitário do ambiente e alimentos.

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

3.3.1.14 Prever no estoque quantidade de alimentos não perecíveis destinados ao atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

3.3.1.15 Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes, e informando a ocorrência de qualquer irregularidade.

3.3.1.16 Os alimentos impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, destinados à devolução ou descarte, deverão ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Os produtos resfriados e congelados, mesmo quando identificados para descarte, devem estar armazenados sob refrigeração, de forma segregada.

3.3.1.17 Manter na despensa formulário de controle de estoque, com todas as informações pertinentes, como: produto, data, quantidade, lote e prazo de validade.

3.3.1.17.1 Incluindo os produtos porventura provenientes da CONTRATANTE.

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

3.3.2. No que diz respeito ao pré-preparo, preparo, cocção, distribuição:

3.3.2.1. A CONTRATADA deverá, salvo casos excepcionais, proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos a serem fornecidos, na própria unidade educacional.

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

3.3.2.1.2. A CONTRATADA deverá realizar e observar o planejamento para o pré-preparo, preparo e cocção dos serviços, de acordo com o cardápio estabelecido e acordo entre as partes e na quantidade necessária ao número de alunos, respeitando o per capita por aluno estabelecido. Inclusive com relação às dietas especiais.

3.3.2.1.3. Os alimentos deverão ser preparados conforme o "Receituário Padrão, para manter, independentemente das escalas de serviços adotadas, a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

3.3.2.1.3.1 Deverá ser adequada a consistência e corte a faixa etária dos escolares, conforme Manual Orientativo e Receituário Padrão.

3.3.2.1.4. Realizar a mensuração e controle de temperatura das preparações, após o preparo e até o momento final da distribuição, registrando as aferições conforme Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

3.3.2.1.5. A CONTRATADA deverá manter o adequado manuseio e higienização dos alimentos, de modo a garantir os padrões de qualidade e atender às normas técnicas e sanitárias vigentes e Manual de Boas Práticas, evitando assim a



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

contaminação cruzada desde o início dos processos.

3.3.2.1.6. Realizar a coleta e armazenamento de amostra diária da alimentação preparada em cada período de atendimento, na forma estabelecida pelo Manual de Boas Práticas, para eventuais análises laboratoriais, sendo responsabilidade da Contratada a aquisição de todos os itens necessários para este procedimento, tais como sacos de amostra, luvas descartáveis, fita adesiva, álcool e tesoura.

3.3.2.1.7. Quanto aos critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos constante no Manual de Boas Práticas, ressaltando que vegetais crus e frutas, deverão ser submetidos ao processo de desinfecção com solução clorada (hipoclorito de sódio), com registro na ANVISA, de acordo com as normas vigentes, adquirido às suas expensas;

3.3.2.1.8. Realizar a mensuração e controle de temperatura dos equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), registrando as aferições conforme Manual de Boas Práticas e legislação vigente.

3.3.2.1.9. Realizar controle de qualidade no preparo da alimentação adequada do ponto de vista higiênico sanitário e sensorial.

3.3.2.1.10. Registrar a retirada diária de todos os produtos utilizados no preparo dos alimentos, no caso de uso de alimentos provenientes da CONTRATANTE, por meio da aquisição com recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.

3.3.2.1.11. Na preparação de dietas especiais, respeitar as adequações para cada escolar e processo de inclusão.

3.3.2.1.12. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado de acordo com as normas estabelecidas em legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

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

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

3.3.2.3. A CONTRATADA deverá planejar a escala de execução de atividades correspondentes a cada etapa do processo produtivo, respeitando a rotina estabelecida em cada unidade educacional, considerando as especificidades de cada unidade, infraestrutura e número de manipuladores de alimentos lotados no local, indicando o responsável por cada função e os dias em que cada atividade deve ser executada (diariamente e/ou semanalmente).

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

3.3.2.4.1. Manter alimentos quentes em banho-maria após finalização do preparo até o final da distribuição em temperatura adequada evitando a contaminação do alimento;



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.3.2.5. Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos. Podendo ser reaproveitados somente os alimentos que foram mantidos em adequadas condições de armazenamento e temperatura, que não foram levados para a distribuição.

3.3.2.5.1. No caso de uso de alimentos provenientes da CONTRATANTE, por meio da aquisição com recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos, devidamente justificadas e registradas em planilha de controle diário, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que foram mantidos em adequadas condições de armazenamento e temperatura, que não foram levados para a distribuição.

3.3.2.5.2. Será considerada apenas a sobra limpa mantida constantemente em banho-maria e produtos refrigerados que não saíram de refrigeração, sobras de alimentos que foram para o balcão de distribuição deverão ser descartadas.

3.3.2.6. Os alimentos que sofrerem cocção somente deverão ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento quando devidamente resfriados.

3.3.2.7. Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa, adequados à faixa etária, em boas condições de uso, higienizados e secos, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade educacional.

3.3.2.7.1. Os alimentos deverão ser servidos/apresentados de forma a permitir o reconhecimento e as características sensoriais de cada alimento.

3.3.2.7.2. Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, principalmente, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), e demais, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos. Todos os alimentos (exceto os embalados individualmente) e preparações deverão ser distribuídos em utensílios apropriados.

3.3.2.7.2.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar para a equipe da unidade educacional, responsável por servir os alimentos diretamente aos alunos de faixa etária entre 04 meses a 02 anos, luvas descartáveis, quando distribuídos alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), nos casos em que se fizerem necessários auxílio para consumo do escolar.

3.3.2.8. Todos os alimentos (excetos os embalados individualmente) e preparações deverão ser distribuídos em utensílios de mesa apropriados.

3.3.2.9. Realizar a adequada limpeza e higienização das áreas de distribuição e dos utensílios utilizados no acondicionamento dos alimentos e na distribuição das alimentações, incluindo pratos, talheres e canecas.

3.3.2.10. Na distribuição, que os alimentos estejam devidamente acondicionados, com apresentação, temperatura e qualidade mantidas em condições adequadas.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.3.2.11. Para controle e acompanhamento de consumo, a CONTRATADA deverá manter dentro da cozinha registro diário individual de consumo dos serviços ofertados para as dietas especiais.

3.3.3. No que diz respeito ao porcionamento:

3.3.3.1. O porcionamento da alimentação fornecida a cada aluno deverá ser realizado com a utilização de utensílios de cozinha padronizados e apropriados, de maneira correta e uniforme, conforme estabelecido neste instrumento e no **Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto**, de acordo com o porcionamento mínimo constante.

3.3.3.1.1. Salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento vier a ser utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

3.3.3.2. Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos.

3.3.3.3. Para verificação do correto porcionamento, diariamente, deverá a CONTRATADA manter em exposição, do lado de fora da cozinha, em local de fácil visualização, para os alunos, durante o todo o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos (todos os itens previsto no serviço ofertado), de acordo com o porcionamento mínimo constante no **Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto**, devidamente acondicionado para proteção, de modo a proporcionar fácil e adequada visualização das porções de alimentos preparados.

3.3.3.3.1. A exposição poderá ser realizada por meio de registros fotográficos, desde que tenha boa visualização e o porcionamento seja reproduzido em tamanho real, permitindo a comparação entre o registro fotográfico e o porcionamento servido.

3.3.3.4. Supervisionar, quando excepcionalmente houver, o transporte da alimentação da cozinha para outra dependência da unidade, se sua qualidade e temperatura estão adequadas, assim como seu porcionamento e distribuição.

3.3.3.5. Não será permitida a repetição de doces, no serviço sobremesa, ou quando vier a ser ofertado, por ventura de aquisição da CONTRATANTE, suco individual.

3.3.4. No que diz respeito à higienização:

3.3.4.1. Observar as normas e critérios de higienização das legislações vigentes e Manual de Boas Práticas:

3.3.4.1.1. A CONTRATADA deverá controlar e realizar a adequada higienização das áreas destinadas à alimentação escolar das unidades educacionais (cozinha, despensa e lactário) utilizadas para a execução da prestação de serviço diário:

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



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.3.4.1.1.2 A CONTRATADA deverá planejar a escala de execução de limpeza e higienização do ambiente e mobiliário respeitando a rotina estabelecida em cada unidade educacional, considerando infraestrutura e número de manipuladores de alimentos lotados no local, indicando o responsável pela função e os dias em que cada atividade deverá ser executada (diariamente, semanalmente e mensalmente).

3.3.4.1.2. A higienização e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da CONTRATANTE, assim como a limpeza da parte externa dos vitrôs da cozinha, despensa e lactário, e de sua grade externa de proteção, bem como, os banheiros dos colaboradores da CONTRATADA, quando houver.

3.3.4.1.3. A CONTRATADA deverá controlar e realizar a adequada higienização dos utensílios de mesa, inclusive mamadeiras, utensílios de cozinha e equipamentos destinados à alimentação escolar das unidades educacionais (cozinha, despensa e lactário) utilizados diariamente. Nas unidades educacionais com Educação Infantil, deverá proceder também com a higienização dos utensílios de mesa (caneca, copo de transição, mamadeiras) utilizados para a hidratação diária dos escolares matriculados.

3.3.4.1.3.1 Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, em local adequado, e guardados protegidos. Na impossibilidade de secagem natural, a secagem poderá ser realizada com pano descartável sem uso anterior.

3.3.4.1.4. A CONTRATADA deverá controlar e realizar a adequada higienização dos alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p.ex., maçã, goiaba, pêra, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com produto saneante, de acordo com as normas vigentes.

3.3.4.1.4.1 A CONTRATADA deverá afixar cartazes orientativos, dentro das cozinhas, próximo ao local destinado a higienização, indicando o procedimento correto, passo-a- passo, para higienização de hortifrutícolas.

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

3.3.4.1.5.1 A CONTRATADA deverá afixar cartazes orientativos, dentro das cozinhas e lactários, próximo ao local destinado a higienização, indicando o procedimento correto, passo-a-passo, para higienização das mãos.

3.3.4.1.5.2 Fica vedado o uso de telefones celulares, e outros aparelhos eletrônicos nas áreas de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos. Em casos excepcionais, quando o uso for necessário para o empregado se comunicar com a CONTRATADA, para tratar de assuntos referentes ao serviço, esta poderá fazer uso do objeto fora das áreas de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e posteriormente proceder com a assepsia das mãos e armazenar o aparelho em local seguro para manter a sanidade do local.

3.3.4.1.6. Proceder a higiene com produtos registrados e/ou notificados no Ministério da Saúde.

3.3.4.1.7. Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos escolares, na área destinada para esse fim, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.3.4.1.8. Recolher resíduos alimentares, descartáveis e lixo produzido da cozinha durante o período de suas atividades, diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os até a saída da cozinha, de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental.

3.3.4.1.8.1 Fica vedada a recolha de resíduos nos períodos de intervalo dos alunos ou de preparo e distribuição das refeições, de acordo com as normas do Manual de Boas Práticas.

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

3.3.4.1.10. É vedada a permanência de pessoas estranhas ao serviço na cozinha, despensa e lactário, exceto em situações autorizadas pela CONTRATANTE e com uniforme parcial reserva.

3.3.4.1.10.1 Nos casos em que houver visitantes na cozinha autorizados pela CONTRATANTE ou fornecedores e/ou seus empregados que precisarem entrar na cozinha para efetuar entregas, bem como outras pessoas estranhas à equipe das áreas de produção, deverão estar identificados e devidamente paramentados com touca para proteger os cabelos, confeccionados em material descartável e fornecidos pela CONTRATADA, de forma a não colocar em risco a sanidade do local.

3.3.4.1.11. Prezar pela higienização pessoal dos manipuladores de alimentos, que devem adotar procedimentos de higiene pessoal, e durante a prestação de serviço se adequando aos procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis.

3.3.4.1.11.1 A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

3.3.5. No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:

3.3.5.1. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar”, para cada unidade educacional atendida, contendo os respectivos POPs, de acordo com a legislação vigente.

3.3.5.2. Executar rigoroso controle higiênico e sanitário dos gêneros e produtos alimentícios utilizados, em todas as etapas de preparação das refeições (no pré-preparo, no preparo e distribuição das refeições), quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene, responsabilizando-se, inclusive, pela qualidade dos alimentos perante as autoridades sanitárias competentes.

3.3.5.3. Coletar e guardar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade educacional, diariamente, e de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

alimentos servidos no kit lanche passeio, em conformidade as normas estabelecidas em legislação vigente e Manual de Boas Práticas, armazenando de forma organizada, e de acordo com as seguintes orientações:

3.3.5.3.1. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição.

3.3.5.3.2. As amostras de alimentos servidos no kit lanche passeio deverão ser coletadas antes do transporte aos locais em que serão distribuídos, após o seu acondicionamento nas sacolas dos kits.

3.3.5.3.3. As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário, período em que foi servido, identificação do responsável pela coleta e nome da unidade educacional), e guardadas por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

3.3.5.3.3.1 Quando se tratar de amostra relacionada a alimentação de alunos com necessidades alimentares especiais, deverá ser acrescido na identificação da amostra a expressão “dieta especial” e nome do aluno.

3.3.5.3.4. A critério da CONTRATANTE, na suspeita de doenças veiculadas por alimentos, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno (inclusive os componentes do kit lanche passeio) em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório oficial indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado à Secretaria Municipal de Educação.

3.3.5.3.4.1 Os custos das análises, quando houver, ficarão a cargo da CONTRATADA.

3.3.5.3.4.2 Caso o surto alimentar seja confirmado, a CONTRATADA será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos alunos afetados.

3.3.5.3.5. Deverá ser coletada uma amostra, de no mínimo 100 gramas/mililitros, de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades alimentares especiais e os que compõem o kit lanche passeio.

3.3.5.3.5.1 Dentre as preparações com manipulação na unidade educacional, a serem consideradas para coleta de amostra, estão fórmulas lácteas infantis, leite integral, composto lácteo, flocos de milho porcionado com leite, pão com recheio, doces elaborados na unidade, vitaminas, frutas cortadas ou inteiras, papas de frutas, todos os alimentos do serviço denominado refeição.

3.3.5.3.5.1.1 Para alimentos servidos aos alunos com necessidade de alimentação especial, serão coletadas amostras dos itens preparados, no momento da distribuição, caso o aluno esteja presente na unidade.

3.3.5.3.5.2 Os alimentos industrializados e não perecíveis (que não tem preparo na unidade), em embalagem individual, como barra de cereal, doces individuais, bolinho individual, suco individual, entre outros, servidos na dieta especial, podem ter suas amostras mantidas na despensa de forma segregada e identificada, desde que não tenham sofrido qualquer tipo de manipulação.

3.3.5.3.5.2.1 É vedado como guarda de amostra embalagens vazias de alimentos.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.3.5.3.5.2.2 Aplicam-se ao item 3.3.5.3.5.2, os alimentos industrializados em embalagem a granel, que serão porcionados antes da oferta e que não envolvem manipulação e baixo risco de manipulação, tais como pão servido sem recheio, biscoito doce ou salgado, flocos de milho porcionado sem leite, aveia, suco integral de litro, entre outros servidos nas dietas especiais,

3.3.5.3.5.2.3 A CONTRATADA deverá preencher, a cada uso, em cada cozinha/lactário das unidades educacionais, a planilha de rastreabilidade de alimentos, constante do **Anexo XVIII – Modelo de Planilha para Rastreabilidade de Alimentos Industrializados**.

3.3.5.3.6. É responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de todos os itens necessários para este procedimento, tais como sacos de amostra, luvas descartáveis, fita adesiva, álcool e tesoura.

3.3.5.3.7. Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações.

3.3.5.3.8. A CONTRATADA deverá afixar cartazes orientativo, dentro das cozinhas, próximo ao local em que as amostras são armazenadas, indicando o procedimento correto, passo-a-passo, para coleta das amostras e descarte das mesmas, descrevendo os dias da semana e horários para a realização da coleta e descarte.

3.3.6. No que diz respeito a reparação ou substituição de alimentação que apresente vício:

3.3.6.1. Deverá a CONTRATADA reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.

3.3.7. No que diz respeito aos manuais relativos à execução do objeto:

3.3.7.1. Deverá a CONTRATADA, elaborar, desenvolver, atualizar sempre que houver necessidade ou solicitação da CONTRATANTE e fornecer a todos os participantes do monitoramento da execução do objeto ou sua fiscalização, a fim de subsidiá-los tecnicamente, os seguintes manuais:

3.3.7.1.1. “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar”, adequado à execução dos serviços contratados, atendendo à Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, a Portaria CVS nº05/2013, e demais normas técnicas e legislações vigentes, observadas as orientações neste instrumento e a relação de unidades educacionais, número de alunos e faixa etária – **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços** e **XIX – Unidades Educacionais e Número de Alunos por Cardápio**, respectivamente.

3.3.7.1.1.1. Deverá ser assinado por nutricionista habilitado, portador de Carteira de Identidade Profissional e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas-CRN.

3.3.7.1.1.2. O Manual de BP deve ser elaborado para cada uma das unidades educacionais, de acordo com a sugestão de roteiro presente no **Anexo XX – Sugestão de Roteiro para Elaboração do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar**.

3.3.7.1.2. “Manual de Orientação”, que deverá conter, no mínimo:



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.3.7.1.2.1. Plano alimentar previsto neste instrumento;

3.3.7.1.2.2. Tabela de “per capita”, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária (no caso de EMEI), prevista neste instrumento;

3.3.7.1.2.3. Fotos da alimentação pronta (Atendimento), disposta em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servida aos alunos;

3.3.7.1.2.4. Indicação dos utensílios de mesa apropriados para cada faixa etária;

3.3.7.1.2.5. Orientação para consistência e corte apropriado dos alimentos de acordo com o tipo de cardápio e faixa etária;

3.3.7.1.2.6. Dispositivos legais (decretos, portarias) referentes às responsabilidades dos participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar, de que trata o **Anexo XXI – Sistemática da Gestão Compartilhada**;

3.3.7.1.2.7. Outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço, adequado à execução de suas atividades.

3.3.7.1.3. “Receituário Padrão”, que deverá atender o disposto no art. 17, inciso 10 da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de maio de 2020, contendo, no mínimo, as informações apresentadas no modelo de Ficha Técnica de Preparo, constante do **Anexo XXII – Modelo de Ficha Técnica de Preparo para Receituário Padrão**, eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.); e outras informações pertinentes.

3.3.7.1.3.1. A CONTRATANTE poderá acompanhar e auxiliar na elaboração das receitas que irão compor o Receituário e deverá revisar o conteúdo antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros segmentos, que deverá ser providenciada pela CONTRATADA.

3.3.7.2. Todos os manuais deverão ser validados pela CONTRATANTE, antes de sua disponibilização aos participantes da execução do objeto.

3.3.7.2.1. A CONTRATADA deverá providenciar a impressão, a organização em pasta tipo catálogo e a distribuição dos materiais constantes nos itens 3.3.7.1.1, 3.3.7.1.2 e 3.3.7.1.3.

3.3.7.2.2. No caso de não aprovação dos manuais ou receituário apresentado, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para adequá-lo e reapresentá-lo.

3.3.7.2.3. Referente à entrega do “Manual de Boas Práticas”, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão”, a CONTRATADA deverá observar os seguintes prazos:

3.3.7.2.3.1. Prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, contados do ato da assinatura do contrato para revisão e aprovação pela CONTRATANTE.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.3.7.2.3.2. Prazo de até 10 (dez) dias úteis após sua revisão e aprovação pela CONTRATANTE, para entrega de cada manual (Boas Práticas, de Orientação e Receituário Padrão), no mínimo:

3.3.7.2.3.2.1. Uma cópia em cada unidade educacional em que prestar serviço, ou uma cópia para cada cozinha, quando ocorrer da unidade educacional possuir mais de uma cozinha.

3.3.7.2.3.2.2. Seis cópias aos seguintes segmentos, sendo três cópias para a Secretaria Municipal de Educação; uma cópia para a Coordenação Pedagógica da Secretaria de Educação; uma cópia para o Conselho de Alimentação Escolar (CAE); uma cópia para Departamento de Vigilância Sanitária do município.

3.3.7.2.3.2.3. Uma cópia para cada Nutricionista supervisora da Secretaria Municipal de Educação responsável pela fiscalização do serviço (sete profissionais em atuação). Podendo este quantitativo ser aumentado em função de contratações de novos profissionais nutricionistas para a Secretaria Municipal de Educação.

3.3.7.2.3.2.4. A CONTRATADA terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a distribuição do “Manual de Boas Práticas, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão” e seus itens complementares, para entregar à CONTRATANTE a relação contendo cada unidade educacional que o recebeu, com a identificação de data da entrega e do responsável pelo seu recebimento (deverá conter carimbo da unidade educacional, nome completo legível do responsável pelo recebimento, assinatura e número do registro funcional ou registro geral). É recomendável que estes manuais sejam entregues diretamente à Direção Escolar.

3.3.7.2.3.2.5. As Cópias dos Manuais (Boas Práticas, de Orientação e Receituário Padrão) e os seus itens complementares, destinadas nos subitens 2 e 3 supracitados do item 3.3.7.2.3.2, deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, a quem caberá a distribuição entre os setores conforme divisão prevista.

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

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

3.3.7.4. Ao final do contrato, os Manuais de Boas Práticas e de Orientação e o Receituário Padrão deverão permanecer na unidade educacional sob a responsabilidade da Direção.

3.3.7.5. A CONTRATADA deverá entregar em até 10 (dez) dias corridos após o ato da assinatura do contrato, para eventual necessidade de consulta, a descrição das normas e critérios que utiliza:

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



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.3.7.5.2. Para adquirir os alimentos e insumos dos fornecedores cadastrados.

3.3.7.5.3. Para aferir a qualidade dos alimentos e insumos adquiridos, inclusive quanto à embalagem e rotulagem, como:

3.3.7.5.3.1. Se coleta amostras para serem submetidas a análise e qual o tipo de análise: laboratorial, sensorial, culinária, agrônômica, de rotulagem, de ficha técnica, ou se solicita aos fornecedores tal laudo;

3.3.7.5.3.2. Se as análises são realizadas em laboratório próprio ou terceirizado;

3.3.7.5.3.3. Se tem cópia dos laudos;

3.3.7.5.3.4. Qual a frequência com que realiza cada tipo de análise;

3.3.7.5.3.5. Se mantém em banco de dados visando acompanhar o registro das análises e o desempenho de seu fornecedor;

3.3.7.5.3.6. Se confere se na rotulagem constam todas as informações pertinentes ao consumidor e mecanismo que possibilite a rastreabilidade do produto.

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

3.3.7.5.5. Para, se for o caso, embalar produtos hortifrutícolas e kits lanche passeio (manual, automático, terceirizado, etc.) e qual o tipo de embalagem usada, para preservar a integridade e qualidade do produto, se atende à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem, e o procedimento no seu controle de qualidade.

3.3.7.5.6. Para realizar a seleção e admissão de funcionários.

3.3.7.5.7. Para realizar o dimensionamento dos funcionários da cozinha.

3.3.7.5.8. Para garantir a aquisição de utensílios de mesa de qualidade.

3.3.7.5.9. Para dimensionar o número de unidades que cada nutricionista ficará como Responsável Técnico (RT).

3.3.8. No que diz respeito a utilização de lactários:

3.3.8.1. Nas unidades educacionais que atendem a Educação Infantil que possuem lactário, este deverá ser utilizado pela CONTRATADA para atender os alunos matriculados na modalidade de ensino Berçário, conforme os critérios estabelecidos abaixo:

3.3.8.1.1. Preparo e distribuição de fórmulas infantis para crianças;

3.3.8.1.2. Recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição de leite materno ordenhado, conforme previsto em



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

legislação pertinente;

3.3.8.1.3. Preparo e distribuição de leite integral até que a criança complete a transição da mamadeira para caneca;

3.3.8.1.4. Os serviços de refeição (refeição manhã e refeição tarde) e colação para as crianças a partir de 06 meses poderão ser preparadas na cozinha;

3.3.8.1.5. Higienização e armazenamento de utensílios utilizados para o preparo e distribuição do leite materno, leites e fórmulas das crianças;

3.3.8.1.6. A utilização do lactário poderá ser estendida como copa de apoio para a distribuição dos serviços refeição (refeição manhã e refeição tarde) e colação destinadas às crianças, e higienização destes utensílios nas unidades educacionais em que o refeitório do Berçário seja distante da cozinha.

3.3.8.1.7. Nas unidades educacionais que possuem alunos em aleitamento materno, que recebem o leite materno na unidade, a CONTRATADA deverá proceder com os cuidados necessários ao recebimento, armazenamento, controle, preparo e distribuição.

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

3.3.8.1.8.1 A CONTRATADA deverá, para cada unidade educacional, elaborar e disponibilizar o Procedimento Operacional Padrão-POP individualizado, levando em consideração as características específicas da cozinha da unidade, para orientar o manipulador nestas atividades dentro da cozinha. O POP deverá permanecer juntamente ao Manual de Boas Práticas da unidade educacional.

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

3.4.1 No que diz respeito à mão de obra:

3.4.1.1 Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

3.4.1.1.1 Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional, e periódico, em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas.

3.4.1.1.2 Manter disponíveis, dentro da cozinha, nas unidades educacionais em que presta serviço uma cópia dos controles de saúde dos funcionários atuantes, o Atestado de Saúde Ocupacional – ASOs (com validade) de cada um de seus empregados, conforme legislação vigente, para verificação de órgãos externos (auditores), e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE sempre que realizados.

3.4.1.1.2.1. Nos casos em que houver remanejamento ou transferência do empregado para outra unidade educacional, este também deverá apresentar cópia do Atestado de Saúde Ocupacional – ASO atualizado na unidade em que se



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

encontrar.

3.4.1.1.3 Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas unhas, mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites, entre outras, que podem colocar em risco a alimentação.

3.4.1.1.4 Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica/operacional, higiene pessoal (banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas; sem esmalte ou base, sem uso de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros), uniformização (completa e adequada, inclusive em tamanho e isenta de furos ou rasgos, e de uso exclusivo na Cozinha).

3.4.1.1.5 Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções, consoante instruções deste anexo e legislação vigente, e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa. A unidade educacional deve disponibilizar um espaço para a troca de uniforme.

3.4.1.1.6 Adequada quanto aos procedimentos de higiene durante o transporte, manipulação e distribuição de alimentos:

3.4.1.1.7 Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de programa de formação, abordando, de acordo com a Resolução nº216 de 15/09/2004 (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas), abrangendo temas como prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais, primeiros socorros e cuidados e procedimentos envolvendo alimentação/dieta especial, e demais demandas que se fizerem necessárias à adequada execução dos serviços. Por se tratar de um programa de formação, deverá ser desenvolvido anualmente na seguinte frequência:

3.4.1.1.7.1. Períodos de formação semestral, abordando boas práticas de manipulação de alimentos e técnicas culinárias, por profissional qualificado (gastrônomo, culinária ou outro profissional qualificado), cuidados e procedimentos na alimentação especial e atendimento ao público.

3.4.1.1.7.2. Períodos de formação semestral, para todos os manipuladores atuantes nas unidades educacionais com atendimento à Educação Infantil, abordando, por meio de capacitação prática, sobre os procedimentos de diluição das fórmulas infantis, higienização e desinfecção de mamadeiras e seus acessórios, entre outros assuntos relacionados à alimentação de lactentes.

3.4.1.1.7.3. Períodos de formação com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional em que atuam, no mínimo, 04 (quatro) vezes ao ano, abordando, principalmente, temas específicos referentes as inconformidades detectadas nas unidades educacionais.

3.4.1.1.7.4. Formação periódica em ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros.

3.4.1.1.7.5. Formação, sempre que necessário, sobre ações de prevenção da propagação de microrganismos em caso de surtos, epidemias e pandemias.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

3.4.1.1.7.6. A CONTRATADA será a responsável pela promoção das formações de sua equipe de trabalho, empregados operacionais, administrativos e técnicos.

3.4.1.1.7.7. A CONTRATADA deverá encaminhar previamente à CONTRATANTE o conteúdo dos treinamentos semestrais, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos da data de execução, para ciência, acompanhamento e eventuais sugestões. O material deverá ser disponibilizado preferencialmente em formato digital.

3.4.1.1.7.8. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo e às expensas da CONTRATADA, após avaliação técnica, requerer novo treinamento com objetivo de garantir a qualidade dos serviços prestados.

3.4.1.1.7.9. A CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE a listagem nominal de participação dos manipuladores, contendo devidamente o nome completo e assinatura do manipulador, a pauta do treinamento, data de realização, duração da formação, nome completo, carimbo e profissão do aplicador do treinamento, materiais utilizados e registros fotográficos, relatando os assuntos abordados.

3.4.1.1.7.9.1. A CONTRATADA também deverá encaminhar à CONTRATANTE, documentação dos treinamentos aplicados aos demais empregados da CONTRATADA que estão relacionados indiretamente com a manipulação dos alimentos, que participarão da prestação de serviço, tais como motoristas e entregadores.

3.4.1.2. A CONTRATADA deverá no que diz respeito aos nutricionistas:

3.4.1.1.1. Entregar à CONTRATANTE, no início da execução dos serviços, a relação (contendo nome e nº de registro no CRN) dos nutricionistas responsáveis técnicos (RT) e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.

3.4.1.1.2. Deverá encaminhar à CONTRATANTE, em até 02 (dois) dias úteis após eventual substituição, sua relação atualizada dos nutricionistas (RT).

3.4.1.1.3. Informar à CONTRATANTE, até 05 (cinco) dias úteis após o término do mês de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas (RTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas por mês, com suas respectivas datas da supervisão, horário de permanência na unidade, total de visitas, relatórios de atividades e eventuais ocorrências. As visitas técnicas devem ser atestadas pela Direção da unidade educacional.

3.4.1.2.3.1 A Direção da unidade educacional deverá registrar em documento próprio (relatório), a ser elaborado pela CONTRATADA, a data da visita, o nome completo e registro funcional ou registro geral, assinar e inserir o carimbo da unidade educacional.

3.4.1.2.3.2 Os relatórios de visitas técnicas de cada unidade educacional poderão ser apresentados em formato digital.

3.4.1.2. A CONTRATADA deverá garantir o cumprimento e respeitar a legislação, no horário de almoço/descanso, conforme normas da CLT e demais normativas aplicáveis às categorias profissionais.

3.4.1.3. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, relação nominal de todos os prestadores de serviço



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

alocados por unidade educacional, bem como manter a relação atualizada a cada desligamento ou admissão.

3.4.1.3.1. Deverá a CONTRATADA, antes do ingresso do prestador de serviço a qualquer unidade educacional, informar o nome completo, data de admissão, função e local de prestação de serviço.

3.4.1.4.1.1 Aplicam-se ao item anterior, os casos de admissão, transferências e remanejamentos.

3.4.1.4. Para cada unidade educacional deverá ser apresentada à equipe gestora desta, a relação nominal de profissionais ali alocados, e em casos de substituição.

3.4.1.5. Deverá a CONTRATADA substituir, dentro de 72 horas, da comunicação que lhe fizer a CONTRATANTE, o prestador de serviço que, por conduta indevida, dissídio no desempenho das funções, falta de urbanidade no trato com os escolares e outros atos que prejudiquem a prestação com qualidade dos serviços.

3.4.1.6. Deverá a CONTRATADA manter junto à Direção da unidade educacional e afixada em local visível dentro da cozinha, sem rasuras, a relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com o nome completo, o horário de trabalho e a escala de serviço, e de seus nutricionistas (RT), com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

3.4.1.7. É vedada à CONTRATADA a utilização, em sua equipe, de familiares de alunos matriculados na mesma unidade educacional em que se promove a prestação de serviços.

3.4.1.7.1. Para fins do disposto no item anterior, consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade educacional.

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

3.4.1.9. Deverá a CONTRATADA informar previamente à Direção da unidade educacional a admissão de manipuladores para unidade, ou desligamento. Bem como, demais informações pertinentes à entrada e saída de manipuladores não habituais na unidade educacional.

3.4.1.10. A CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE a relação de profissionais de supervisão por unidade educacional (nutricionista) mensalmente ou sempre que houver atualização.

3.4.1.11. Para contratação de manipuladores de alimentos, a CONTRATADA, ao realizar processo de seleção, deverá observar a formação escolar do profissional, e se for o caso, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão dos estudos da educação básica, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, considerando que o trabalho a ser executado requererá conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per capita, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

3.4.1.12. O pessoal contratado pela CONTRATADA deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerada, nesse particular, como única



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

3.4.1.13. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE plano de ação, para quando identificadas inadequações no decorrer da execução do contrato.

3.4.1.14. A CONTRATADA deverá substituir imediatamente seus empregados, cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.

3.4.2. No que diz respeito à afixação dos cardápios:

3.4.2.1. Responsabilizar-se por manter o cardápio afixado, de forma legível, obrigatoriamente, no refeitório, na cozinha e no lactário de cada unidade educacional, garantindo transparência e publicidade, devendo conter o cálculo nutricional dos principais nutrientes ofertados.

3.4.2.1.1. O cardápio deverá corresponder ao publicado na página eletrônica oficial do Município de Taubaté e portal da Secretaria Municipal de Educação.

3.4.2.2. Responsabilizar-se por elaborar, disponibilizar e manter a relação de alimentos substitutos e/ou cardápios para dieta especial disponível para consulta, em local de fácil acesso, na cozinha e no lactário da unidade educacional.

3.4.2.3. Responsabilizar-se por elaborar, disponibilizar e manter a relação de alunos com dieta especial, por meio do uso de carômetro, disponível para consulta, em local de fácil acesso, na cozinha e no lactário da unidade educacional.

3.4.2.3.1. O carômetro deverá conter, no mínimo, as informações apresentadas no modelo constante do **Anexo XXIII – Modelo de Carômetro para Escolar com Alimentação Especial**.

3.4.2.4. O cardápio deverá conter a identificação dos Nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, nº de registro no CRN, local de trabalho), podendo também ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da empresa.

3.4.3. No que diz respeito ao acompanhamento e motivação dos alunos:

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

3.4.3.2. Com a devida autorização da CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica da Coordenadoria Pedagógica da Secretaria Municipal de Educação, a CONTRATADA, sob orientação de seu Nutricionista (RT), poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

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

3.4.4. No que diz respeito ao controle integrado de pragas e limpeza de reservatório de água:



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3.4.4.1. Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, por meio da adoção de medidas preventivas, limpeza e comunicação à CONTRATANTE quanto a ocorrências de infestação na cozinha, despensa e lactário.

3.4.4.2. Os procedimentos de desinsetização e desratização deverão ser providenciados pela CONTRATANTE, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.

3.4.4.2.1. Os serviços descritos no item anterior, sob responsabilidade da CONTRATANTE, deverão ser realizados em toda a edificação da unidade educacional, por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.

3.4.4.3. Os procedimentos de troca e higienização do filtro de água deverão ser providenciados pela CONTRATANTE, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.

3.4.4.4. Caberá a CONTRATADA, solicitar e acompanhar, junto à Direção da unidade educacional, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 06 (seis) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, informando a CONTRATANTE caso não ocorra tal procedimento. Sendo de responsabilidade da CONTRATANTE a execução da limpeza do reservatório de água das unidades educacionais.

3.4.4.4.1. Na hipótese de acidentes que possam contaminar a água, caberá à CONTRATADA informar a CONTRATANTE de imediato.

3.4.5. No que diz respeito a assuntos diversos:

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

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

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

3.4.5.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar em cada cozinha escolar uma, ou mais, pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de refrigeração, atestado de saúde ocupacional, controle de consumo das dietas especiais, entre outros.

3.4.5.5. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE e demais órgãos competentes, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agrônômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão a seu cargo.

3.4.5.6. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais.

3.4.5.6.1. A CONTRATANTE deverá decidir sobre a permanência dos alunos na unidade educacional.

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

3.4.5.6.3. As preparações para lanche ou refeição transportada poderão ser simplificadas, mediante autorização do(a) nutricionista da CONTRATANTE.

3.4.5.6.3.1. A Direção da unidade educacional deverá proceder com a medição habitual do serviço.

3.4.5.7. Fornecer alimentação escolar exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP nas quais prestar serviço.

3.4.5.8. Servir a cada aluno o porcionamento mínimo constante no **Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto**, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento seja utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

3.4.5.9 Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos “in natura” ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.

3.4.5.10 Colaborar na execução de teste de aceitabilidade e de novas receitas, assim como em atividades relacionadas à alimentação nas unidades educacionais.

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

3.4.5.12 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo fornecimento de cópias reprográficas referentes aos controles higiênico-sanitários previstos em legislação e Manuais que orientam a prestação do serviço, tais como planilha de controle de temperatura dos equipamentos e refeições, planilha de controle de estoque (dos gêneros alimentícios da CONTRATADA e dos adquiridos com recurso do PNAE), planilha de consumo de alimentação especial, planilha de rastreabilidade dos alimentos industrializados, entre outros citados no presente instrumento, ou que venham a ser exigidos em legislação para adequada prestação de serviço.

IV – ACOMPANHAMENTO E MEDIÇÃO DO SERVIÇO A SER CONTRATADO:

4.1 Para fins das presentes especificações técnicas, será designado por **Atendimento**, a efetiva entrega aos alunos, de alimentos, devidamente manipulados, preparados e acabados, no porcionamento per capita indicado neste instrumento, sendo disponibilizado ao aluno toda a composição do cardápio do dia, ficando, nas unidades educacionais de Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação Especial e EJA, a critério de cada aluno o consumo desejado.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

4.1.1. Nas unidades educacionais de Educação Infantil – EMEI, creche e pré-escola, (Cardápios I, II, III, IV e V): a totalidade dos cardápios, por aluno presente em cada dia letivo, incluídos nessa regra os casos de alimentações/dietas especiais.

4.1.2. Nas demais unidades educacionais: cada uma das subdivisões do cardápio: lanche da manhã, refeição da manhã, lanche da tarde e refeição da tarde, incluídos nessa regra os casos de alimentações/dietas especiais.

4.2. As alimentações/dietas especiais aos alunos serão solicitadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mediante demanda.

4.2.1 Dietas especiais serão computadas na forma prevista no item 4.1, devendo a CONTRATADA substituir os gêneros alimentícios regulares pelos especiais, de forma a torná-lo equivalente, inclusive nutricionalmente, ao cardápio e as preparações dos demais escolares, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

4.2.2 Poderá haver variação do quantitativo em função da demanda verificada ao longo da vigência do contrato, sendo a CONTRATADA responsável pela absorção integral dessa demanda, nos termos deste instrumento.

4.2.2.1 Para alunos com necessidades especiais na alimentação, serão mantidos os cardápios básicos para as modalidades de ensino, devendo ser substituídos os alimentos contraindicados por alimentos permitidos para as patologias/restrições, de acordo com a prescrição médica e/ou profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar e nutricional, utilizando o mesmo porcionamento e incidências.

4.2.3 O percentual estimado de incidência de alimentação/dieta especial no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP consta do **Anexo XIII – Percentual Estimado de Incidência de Alimentação/ Dieta Especial**, e poderá sofrer alterações.

4.3. A medição do serviço contratado será diária, aqui denominada medição inicial, e ficará, exclusivamente, a cargo da equipe Gestora da unidade educacional, sendo a contagem acompanhada pela CONTRATADA que dará vistas as planilhas de controle. Em nenhuma hipótese, poderá ser realizada pela CONTRATADA.

4.3.1 A Direção da unidade educacional se responsabilizará por manter um caderno de registro diário, contendo quantidade de alimentação servida por tipo e período, eventuais ocorrências na prestação de serviço, com assinatura diária do servidor responsável e demais informações que julgar pertinente, de modo a subsidiar o preenchimento da planilha/relatório de medição inicial e avaliação do serviço.

4.3.2 O(s) caderno(s) de registro deverá permanecer disponível para consulta da Secretaria de Educação e demais órgãos de controle, que poderão solicitar cópia sempre que necessário.

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

4.3.3.1 Ao apontamento diário das quantidades de Atendimentos por faixa etária e por cardápio.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

4.3.3.2 Para as unidades educacionais de Educação Infantil (Cardápios I, II, III, IV e V), a medição inicial deverá ser realizada conforme a quantidade de número de alunos registrados com presença diariamente (frequência diária), sendo considerado o valor do cardápio por aluno presente, conforme o período de matrícula (parcial/integral) e por faixa etária, e as possíveis repetições, que não serão computadas para fins de medição.

4.3.3.3 Para as demais unidades educacionais (Ensino Fundamental, Educação Especial, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos – EJA, Cardápios VI, VII e VIII) a medição inicial será condicionada pela quantidade de atendimentos realizados (entregue ao estudante) diariamente em cada subdivisão do cardápio, por exemplo: 1 lanche da manhã = 1 atendimento, 1 refeição da manhã = 1 atendimento, 1 lanche da tarde = 1 atendimento, 1 refeição da tarde = 1 atendimento.

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

4.3.3.5 Eventuais ocorrências de irregularidades constatadas durante a medição do serviço, que possam sujeitar a CONTRATADA a penalidade ou ajuste de conduta deverão ser objeto de imediata ação por parte da CONTRATANTE.

4.3.3.6 A unidade educacional deverá permitir que a CONTRATADA dê vistas às planilhas e/ou anotações referentes às quantidades de alimentos servidos diariamente.

4.4 A Direção da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição inicial dos serviços, e deverá atestá-las assinando e carimbando.

4.4.1 No apontamento diário a que se refere o item 4.3.1, a ser realizado pela Direção da unidade educacional, a CONTRATANTE poderá implementar sistema eletrônico, contador manual, por meio da distribuição de ficha, tíquete, instalação de catracas nos refeitórios, ou outro mecanismo de seu interesse para contabilizar os atendimentos efetivamente servidos aos alunos.

4.4.2 Com exceção das unidades educacionais com atendimento à Educação Infantil – EMEI (Cardápios I, II, III, IV e V), os critérios de contabilização descritos no item 4.4.1. deverão ser adotados pela Direção da unidade educacional de forma a permitir a exata quantificação de todos os tipos de alimentação servida aos estudantes (lanche e refeição, inclusive a quantificação de eventual repetição), podendo ser utilizada, por exemplo, a distribuição de fichas, ou, ainda, outra metodologia que possibilite a exata quantificação do número de cardápios distribuídos.

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

4.5 A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, que a realizará da seguinte forma:

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



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

4.5.2 Analisando o desempenho do serviço prestado, constatado e registrado pelas unidades educacionais;

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

4.5.4 A Direção da unidade educacional comunicará a medição do serviço mensalmente à Secretaria Municipal de Educação, por meio de documento físico original organizado por semanas, contendo as seguintes informações:

4.5.4.1 Nas unidades educacionais de Ensino Fundamental, Educação Especial, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos – EJA (Cardápios VI, VII e VIII):

4.5.4.1.1 Número total de Atendimentos por serviço (lanche, refeição e sobremesa festiva) fornecidos por dia, por tipo de cardápio, por período (parcial, integral) de funcionamento, com a respectiva totalização semanal.

4.5.4.1.2. Incluindo-se ao item acima o número total de eventual repetição do serviço lanche e refeição fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade, em observância ao item 4.7.

4.5.4.2 Nas unidades educacionais de Educação Infantil (Cardápios I, II, III, IV e V):

4.5.4.2.1 Número total de Atendimentos por número total de alunos presentes, registrados no diário de classe do professor, nas unidades educacionais de Educação Infantil, por dia, por tipo de cardápio, por período (parcial e integral), e por faixa etária.

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

4.6 Ficam proibidas as repetições do serviço sobremesa festiva em todas as unidades atendidas, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA arcar com os custos de eventual permissão de repetição desse item.

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

4.6.2 A CONTRATADA deverá atender eventuais repetições dos serviços de refeição e lanche solicitados pelos estudantes.

4.7 Na medição dos serviços prestados serão considerados os apontamentos realizados pela Direção da unidade educacional referentes à quantidade e ao tipo de alimentação/cardápio fornecido por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização mensal), para faturamento e pagamento à CONTRATADA.

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



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

4.7.2 Sem prejuízo do disposto no item anterior, tal controle também será administrativamente realizado e monitorado pela Secretaria Municipal de Educação, bem como pela Divisão de Controle da Alimentação Escolar.

4.8 A Direção da unidade educacional tem prazo de até o 5º (quinto) dia útil do mês imediatamente subsequente à medição para encaminhar os documentos à Secretaria Municipal de Educação.

4.9 Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos deverão receber, conforme seu tempo de permanência na unidade educacional, os seguintes tipos de alimentação:

Modalidade de Ensino	Tipo de Alimentação		Período de Permanência a na unidade educacional	Quantidade de serviços ofertados	Tipo de serviço(s) a ser ofertado(s)	Plano Alimentar	
Educação Infantil (EMEI) Berçário (creche) (faixa etária de 04 a 05 meses)	Cardápio I	Cardápio I	Integral	04 tipos de serviços	lanche manhã + refeição manhã + lanche tarde + refeição tarde	Lanche manhã :	Bebida
						Refeição manhã :	Bebida
						Lanche da tarde :	Bebida
		Cardápio I (A)	Parcial matutino	02 tipos de serviços	lanche manhã + refeição manhã	Lanche manhã :	Bebida
						Refeição manhã :	Bebida
						Lanche da tarde :	Bebida
Cardápio I (B)	Parcial vespertino	02 tipos de serviços	lanche tarde + refeição tarde	Lanche da tarde :	Bebida		
				Refeição tarde :	Bebida		

Educação Infantil (EMEI) Berçário (creche) (faixa etária de 06 a 11 meses)	Cardápio II	Cardápio II	Integral	06 tipos de serviços	lanche manhã + colação manhã + refeição manhã + lanche tarde + colação tarde* + refeição tarde	Lanche manhã :	Bebida
						Colação manhã:	Fruta
						Refeição manhã :	Prato base + Prato principal + Guarnição
						Lanche da tarde :	Bebida
						Colação tarde* :	Fruta
						Refeição tarde :	Prato base + Prato principal + Guarnição
		Cardápio II (A)	Parcial matutino	03 tipos de serviços	lanche manhã + colação manhã + refeição manhã	Lanche manhã :	Bebida
						Colação manhã:	Fruta
						Refeição manhã :	Prato base + Prato principal + Guarnição
						Lanche da tarde :	Bebida
						Colação tarde* :	Fruta
						Refeição tarde :	Prato base + Prato principal + Guarnição
Cardápio II (B)	Parcial vespertino	03 tipos de serviços	lanche tarde + colação tarde* + refeição tarde	Lanche da tarde :	Bebida		
				Colação tarde* :	Fruta		
				Refeição tarde :	Prato base + Prato principal + Guarnição		

Obs: * O serviço colação tarde nesta modalidade de ensino poderá ser ofertado no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de lanche tarde.

Educação Infantil (EMEI) Berçário (creche) (faixa etária de 01 a 02 anos)	Cardápio III	Cardápio III	Integral	06 tipos de serviços	lanche manhã + colação manhã + refeição manhã + lanche tarde + colação tarde* + refeição tarde	Lanche manhã :	Bebida + Acompanhamento
						Colação manhã:	Fruta
						Refeição manhã :	Prato base + Prato principal + Guarnição
						Lanche da tarde :	Bebida + Acompanhamento
						Colação tarde* :	Fruta
						Refeição tarde :	Prato base + Prato principal + Guarnição
		Cardápio III (A)	Parcial matutino	03 tipos de serviços	lanche manhã + colação manhã + refeição manhã	Lanche manhã :	Bebida + Acompanhamento
						Colação manhã:	Fruta
						Refeição manhã :	Prato base + Prato principal + Guarnição
						Lanche da tarde :	Bebida + Acompanhamento
						Colação tarde* :	Fruta
						Refeição tarde :	Prato base + Prato principal + Guarnição
Cardápio III (B)	Parcial vespertino	03 tipos de serviços	lanche tarde + colação tarde* + refeição tarde	Lanche da tarde :	Bebida + Acompanhamento		
				Colação tarde* :	Fruta		
				Refeição tarde :	Prato base + Prato principal + Guarnição		



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

						Guarnição
Obs: * O serviço colação tarde nesta modalidade de ensino poderá ser ofertado no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de lanche tarde.						

Modalidade de Ensino	Tipo de Alimentação		Período de Permanência na unidade educacional	Quantidade de serviços ofertados	Tipo de serviço(s) a ser ofertado(s)	Plano Alimentar	
Ensino Fundamental 1º a 5º ano (anos iniciais e finais) (faixa etária de 06 a 14 anos)	Cardápio VI	Cardápio VI (A)	Integral tipo 2 (ensino regular matutino e atividade integral vespertino) Integral tipo 1 (atividade integral matutino e ensino regular vespertino)	03 tipos de serviços	lanche manhã + refeição manhã + refeição tarde Esporadicamente: sobremesa festiva	Lanche manhã : Bebida + Acompanhamento Refeição manhã : Prato base + Prato principal + Guarnição + Sobremesa (1x fruta/semana) Sobremesa festiva manhã : Doce especial Refeição tarde : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição/sobremesa 2x/semana) Sobremesa festiva tarde : Doce especial	
		Cardápio VI (B)	Parcial matutino	02 tipos de serviços	lanche manhã + refeição manhã Esporadicamente: sobremesa festiva	Lanche manhã : Bebida + Acompanhamento Refeição manhã : Prato base + Prato principal + Guarnição + Sobremesa (1x fruta/semana) Sobremesa festiva manhã : Doce especial	
		Cardápio VI (C)	Parcial vespertino	02 tipos de serviços	lanche tarde + refeição tarde Esporadicamente: sobremesa festiva	Lanche da tarde : Bebida + Acompanhamento Refeição tarde : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição/sobremesa 2x/semana) Sobremesa festiva tarde : Doce especial	
		Cardápio VI (D)	Parcial noturno	02 tipos de serviços	refeição noite + lanche noite Esporadicamente: sobremesa festiva	Refeição noite : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição/sobremesa 2x/semana) Sobremesa festiva noite : Doce especial Lanche noite : Bebida + Acompanhamento	
Obs: A sobremesa festiva nesta modalidade de ensino deverá ser ofertada no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de refeição.							
Ensino Médio 3ª série (faixa etária a partir de 15 anos)	Cardápio VII	Cardápio VII (A)	Estendido noturno (ano de 2024: atendimento do 3º ano)	03 tipos de serviços	lanche tarde + refeição noite + lanche noite Esporadicamente: sobremesa doce festivo	Lanche tarde : Bebida + Acompanhamento Lanche noite : Bebida + Acompanhamento Refeição noite : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição) Sobremesa festiva noite : Doce especial	
		Obs: A sobremesa festiva nesta modalidade de ensino deverá ser ofertada no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de refeição.					
		Cardápio VIII	Parcial Noturno	01 tipo de serviço	refeição noite Esporadicamente: sobremesa doce festivo	Refeição noite : Prato base + Prato principal + Guarnição + Sobremesa (3x fruta/semana)	
						Sobremesa festiva noite : Doce especial	
Obs: A sobremesa festiva nesta modalidade de ensino deverá ser ofertada no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de refeição.							
Kit Lanche Passado				Kit Tipo 01	Bebida + Acompanhamento Seco + Fruta + Barra de Cereal		
				Kit Tipo 02	Bebida + Acompanhamento Frios + Fruta + Barra de Cereal		
				Kit Tipo 03	Bebida + Acompanhamento Seco + Fruta		



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Modalidade de Ensino	Tipo de Alimentação		Período de Permanência na unidade	Quantidade de serviços ofertados	Tipo de serviço(s) a ser ofertado(s)	Plano Alimentar
Ensino Fundamental 1º a 9º ano (anos iniciais e finais) (faixa etária de 06 a 14 anos)	Cardápio VI	Cardápio VI (A)	Integral tipo 2 (ensino regular + atividade integral vespertina)	03 tipos de serviços	lanche manhã + refeição manhã + refeição tarde	Lanche manhã : Bebida + Acompanhamento
					Refeição manhã :	Prato base + Prato principal + Guarnição + Sobremesa (1x fruta/semana)
			Integral tipo 1 (atividade integral matutino e ensino regular vespertino)	Esporadicamente:	Sobremes a festiva manhã : Doce especial	
				sobremesa festiva	Refeição tarde : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição/sobremesa 2x/semana)	
		Cardápio VI (B)	Parcial matutino	02 tipos de serviços	lanche manhã + refeição manhã	Lanche manhã : Bebida + Acompanhamento
					Esporadicamente:	Refeição manhã : Prato base + Prato principal + Guarnição + Sobremesa (1x fruta/semana)
			Parcial vespertino	02 tipos de serviços	sobremesa festiva	Sobremes a festiva manhã : Doce especial
					lanche tarde + refeição tarde	Lanche da tarde : Bebida + Acompanhamento
		Cardápio VI (C)	Parcial vespertino	02 tipos de serviços	Esporadicamente:	Refeição tarde : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição/sobremesa 2x/semana)
					sobremesa festiva	Sobremes a festiva : Doce especial
			Parcial noturno	02 tipos de serviços	refeição noite + lanche noite	Refeição noite : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição/sobremesa 2x/semana)
					Esporadicamente:	Sobremes a festiva noite : Doce especial
Cardápio VI (D)	Parcial noturno	02 tipos de serviços	sobremesa festiva	Lanche noite : Bebida + Acompanhamento		
			refeição noite + lanche noite	Refeição noite : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição/sobremesa 2x/semana)		
	Parcial noturno	02 tipos de serviços	Esporadicamente:	Sobremes a festiva noite : Doce especial		
			sobremesa festiva	Lanche noite : Bebida + Acompanhamento		
Obs: A sobremesa festiva nesta modalidade de ensino deverá ser ofertada no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de refeição.						
Ensino Médio 3ª série (faixa etária a partir de 15 anos)	Cardápio VII	Cardápio VII (A)	Extendido noturno (ano de 2024: atendimento do 3º)	03 tipos de serviços	lanche tarde + refeição	Lanche tarde : Bebida + Acompanhamento
					noite + lanche noite	Lanche noite : Bebida + Acompanhamento
					Esporadicamente:	Refeição noite : Preparação diversa (prato base/principal/guarnição)
					sobremesa doce festivo	Sobremes a festiva : Doce especial
Obs: A sobremesa festiva nesta modalidade de ensino deverá ser ofertada no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de refeição.						
Educação de Jovens e Adultos - EJA (faixa etária acima de 18 anos)	Cardápio VIII	Parcial Noturno	01 tipo de serviço	refeição noite Esporadicamente: sobremesa doce festivo	Refeição noite : Prato base + Prato principal + Guarnição + Sobremesa (3x fruta/semana)	
					Sobremes a festiva noite : Doce especial	
Obs: A sobremesa festiva nesta modalidade de ensino deverá ser ofertada no mesmo horário ao qual for ofertado o serviço de refeição.						



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Kit Lanche Passeio	Kit Tipo 01	Bebida + Acompanhamento Seco + Fruta + Barra de Cereal
	Kit Tipo 02	Bebida + Acompanhamento Frios + Fruta + Barra de Cereal
	Kit Tipo 03	Bebida + Acompanhamento Seco + Fruta

4.9.1 Para fins de atendimento com alimentação escolar no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, entende-se como integral os alunos que permanecem na escola em atividade letiva no contraturno.

4.9.2 O atendimento para o Ensino Médio ocorrerá somente no exercício de 2024 para salas de 3ª série, sendo extinto o atendimento a este nível de ensino no Sistema Municipal de Taubaté/SP a partir do exercício de 2025.

4.10 O fornecimento de kit lanche passeio, quando se fizer necessário, ocorrerá somente mediante autorização da CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação.

4.10.1 Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos realizados pela Direção da unidade educacional referentes à quantidade e ao tipo de kit fornecido por dia.

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

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

4.11.2 Sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, o fornecimento pela CONTRATADA às unidades educacionais de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia, inclusive kit lanche passeio:

4.11.2.1 Unidades educacionais de Ensino Fundamental, Educação Especial, Ensino Médio e EJA:

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

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

4.11.2.2. Unidades educacionais de Educação Infantil:

4.11.2.2.1. Com a falta de um dos componentes dela integrantes ensejará o pagamento da quantia de apenas 50% do valor da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimento incompleto: (exemplo: não serviu a carne do almoço na faixa etária de 01 ano a 02 anos e 11 meses);

4.11.2.2.2. Com a falta de dois ou mais componentes integrantes do mesmo tipo de alimentação ensejará o não



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

pagamento da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimento incompleto (exemplo: não serviu a carne e a sobremesa do almoço na faixa etária de 01 ano a 02 anos e 11 meses);

4.11.2.2.3. Com a falta de dois ou mais componentes integrantes do cardápio previsto para o atendimento do dia, também ensejará o não pagamento da medição relativa ao dia, faixa etária e número de atendimento incompleto (exemplo: não serviu o leite do lanche e a carne do almoço na faixa etária de 01 ano a 02 anos e 11 meses).

4.12 A previsão de atendimentos por tipo de alimentação para contratação almejada, constante do **Anexo I – Proposta de Preços**, considera uma média de adesão e assiduidade de acordo com a série histórica de atendimentos, conforme o número de alunos matriculados indicados no controle da Secretaria Municipal de Educação. O quantitativo previsto poderá sofrer variação e adequação quanto ao tipo de atendimento.

V – OBRIGAÇÕES DAS UNIDADE EDUCACIONAIS QUERECEBERÃO O SERVIÇO:

5.1 Caberá à Direção das unidades educacionais, além da medição diária do serviço, registrada em formulários padronizados, e o encaminhamento deste à Secretaria Municipal de Educação, de forma documental:

5.1.1 Informar à CONTRATADA e à Secretaria Municipal de Educação sobre:

5.1.1.1. Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas.

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

5.1.1.3. Horário dos intervalos de aulas dos alunos e organização dos mesmos para distribuição dos serviços de alimentação escolar, indicando por horário a modalidade de ensino a ser atendida, o número de escolares estimado, a duração de tempo e alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais autorizados para recebimento de alimentação/dieta especial.

5.1.1.4. Utilização da cozinha para as festas nas unidades educacionais, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias corridos, desde que não sejam utilizados quaisquer produtos da CONTRATADA.

5.1.2 Encaminhar à Secretaria Municipal de Educação para análise e deliberação junto à CONTRATADA, solicitação referente a fornecimento de:

5.1.2.1. Kits lanches passeio;

5.1.2.2. Lanche emergencial;

5.1.2.3. Alimentação para atendimento aos programas e projetos educacionais que necessitem do fornecimento de alimentação aos alunos regularmente matriculados no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté;

5.1.2.4. Inclusão de alimentação aos sábados, desde que a atividade educacional faça parte do calendário escolar;



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

5.1.2.5. Alimentação para o atendimento de necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais tais como diabetes, intolerância à lactose e outros, sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, por meio do envio de cópia do documento comprobatório (laudo de médico, de nutricionista, de e/ou outro profissional de saúde responsável pela indicação da necessidade nutricional), ou preenchimento do formulário próprio padronizado da Secretaria de Educação por médico, nutricionista ou outro profissional da saúde.

5.1.3. As solicitações serão previamente analisadas pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação e autorizadas apenas quando julgadas pertinentes, para posterior encaminhamento a CONTRATADA.

5.2. Caberá à Direção das unidades educacionais, ou servidor por ele designado, acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar.

5.3. Caberá à Direção das unidades educacionais, ou servidor por ele designado, realizar a degustação da alimentação a ser servida aos alunos. Este procedimento deverá ser realizado antes de cada distribuição aos alunos, de modo a possibilitar eventuais correções ou substituições de alimentos e preparações pela CONTRATADA.

5.3.1. O servidor a ser designado pela Direção da unidade educacional deverá ser membro integrante da comissão fiscalizadora da unidade educacional, comissão esta denominada por “Comissão Fiscalizadora de Profissionais da Educação”.

5.3.1.1. A Comissão Fiscalizadora de Profissionais da Educação é composta pelo(a) Diretor(a) e por 02 (dois) professores estatutários, preferencialmente um de cada período. Os membros são nomeados mediante portaria, com a incumbência de realizar avaliação diária sobre o desempenho e a execução geral dos serviços prestados pela CONTRATADA na unidade educacional.

5.3.1.1.1. A Comissão deve realizar mensalmente as avaliações gerais dos serviços prestados diariamente, mediante registro em relatório próprio. A Direção da unidade educacional deverá encaminhar a avaliação juntamente às medições apuradas no mês de referência.

5.3.1.2. A porção degustada deverá contemplar os mesmos itens que serão servidos aos alunos e em quantidade equivalente a, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do porcionamento estabelecido.

5.4. Caberá à Direção da unidade educacional acompanhar a comissão fiscalizadora de responsáveis legais dos alunos matriculados, designada em sua unidade educacional, quando em visita para monitoramento da alimentação escolar.

5.4.1. A comissão fiscalizadora denominada “Comissão Fiscalizadora de Responsáveis Legais” também foi instituída no município de Taubaté/SP para garantir a qualidade da alimentação escolar e aproximar a participação da comunidade ao ambiente escolar, sendo composta, por 02 (dois) pais de alunos matriculados em cada unidade educacional, também nomeados mediante portaria. Os membros fiscalizadores deverão realizar 01 (uma) visita mensal à unidade educacional, para, após degustação da alimentação servida aos alunos, conforme item 5.3.1.2, avaliar em relatório próprio mensal.

5.4.1.1. A Direção deverá encaminhar à Secretaria Municipal de Educação ao final da medição mensal os relatórios das



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

comissões supracitadas, para se necessária adoção de providências junto a CONTRATADA.

5.5. A Direção da unidade educacional não poderá interferir no processo de contratação de funcionários da CONTRATADA, bem como, dispensar/afastar funcionários, reduzir carga horária, impedir acesso ao local de trabalho. Qualquer necessidade relacionada ao quadro de pessoal que presta serviço na unidade deverá ser tratada preferencialmente por e-mail, com a Secretaria de Educação, ou ainda, por meio de registro em caderno próprio destinado à alimentação escolar na unidade educacional junto a um representante da CONTRATADA.

5.6. A Direção da unidade educacional, na figura de fiscal de contrato da unidade educacional, é responsável pela fiscalização da empresa CONTRATADA e deve sinalizar no relatório de avaliação de desempenho do serviço a ser entregue juntamente com a medição inicial ocorrências como: deixar de servir alimentação para parte ou total dos alunos, alimentação em qualidade ou quantidade inadequada, utilização de produtos não homologados, higienização inadequada, descumprimento de cardápio, não atendimento de dietas especiais autorizadas, entre outras, descritas neste instrumento.

VI – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL:

6.1 Deverão ser observadas as seguintes instruções pela CONTRATADA:

6.1.1 A CONTRATADA deverá conhecer, participar e colaborar, junto à CONTRATANTE, com a aplicação de Programas de Educação Alimentar e Nutricional, desenvolvidos pela CONTRATANTE, nas unidades educacionais, a fim de contribuir para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, o incentivo a adoção de bons hábitos alimentares, a prevenção de doenças e carências nutricionais e a promoção à adequada alimentação escolar.

6.1.2 A CONTRATADA, por meio do profissional Nutricionista, deverá participar e colaborar com a aplicação dos Projetos de Educação Alimentar e Nutricional, desenvolvidos pela CONTRATANTE, aplicados semestralmente nas unidades educacionais nos meses de março e outubro, e que ocorrem em semana selecionada nos respectivos meses para aplicação.

6.1.2.1 A Nutricionista da CONTRATADA deverá participar e colaborar, no mínimo, 01 (uma) vez ao ano em cada unidade educacional.

6.1.2.2 Em observância à temática do projeto da CONTRATANTE sugerido às unidades educacionais, a CONTRATADA deverá indicar previamente, à Nutricionista RT da CONTRATANTE, para aprovação e autorização de execução, a ação selecionada para ser executada/desenvolvida pelo seu Nutricionista, como participação ao projeto da CONTRATANTE.

6.1.2.3 A dinâmica a ser selecionada para a participação do Nutricionista da CONTRATADA em cada unidade educacional será determinada previamente em comum acordo com a CONTRATANTE, e deverá abranger as atividades e temas propostos nos Projetos de Educação Alimentar e Nutricional estabelecidos pela CONTRATANTE.

6.1.2.4 A CONTRATANTE irá informar e disponibilizar os Projetos de Educação Alimentar e Nutricional a serem desenvolvidos no Sistema Municipal de Educação com, no mínimo, 40 (quarenta) dias corridos de antecedência à semana determinada para execução dos mesmos nas unidades educacionais.

6.1.2.5 A participação poderá ser mediante palestras, atividades lúdicas, gincanas, uso de folders, cartazes, entre outras



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

aplicáveis.

6.1.2.6 Todos os materiais que se fizerem necessários para uso do Nutricionista da CONTRATADA na participação das atividades do Projeto de Educação Nutricional deverão ser fornecidos pela própria CONTRATADA.

6.1.2.7 A CONTRATADA deverá enviar, para comprovação de participação do Nutricionista nos Projetos de Educação Alimentar e Nutricional supracitados, relatório de registro de participação assinado pela Direção da unidade educacional, contendo, no mínimo, o nome da unidade educacional, data de participação, horário, público alvo (modalidade de ensino participante), tipo de atividade desenvolvida e registro fotográfico de participação.

6.1.3 A CONTRATADA poderá disponibilizar programas de alimentação saudável, com o objetivo de motivar os alunos a se alimentarem na unidade educacional, conscientizando-os da importância dos hábitos de alimentação saudável.

6.1.3.1 Com a devida autorização da CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica da Coordenação da CONTRATANTE e diretrizes estabelecidas para a Alimentação Escolar, a CONTRATADA, sob orientação de Nutricionista (RT), poderá estabelecer e implantar planos de ações positivas em todas as unidades educacionais atendidas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

6.1.3.2 Os trabalhos desenvolvidos nessa área poderão ocorrer uma vez ao ano em cada unidade educacional, com apresentação prévia, de, no mínimo, 30 (trinta) dias úteis, à nutricionista RT da CONTRATANTE para aprovação e autorização de execução.

6.1.3.3 A apresentação prévia deverá ser descrita em formato de dissertação, apresentando o tema a ser abordado, dentro do enfoque da alimentação saudável, e sua relevância para abordagem, os materiais que serão utilizados, a faixa etária que será atendida, tempo de duração estimado para o desenvolvimento, metodologia, e aplicadores.

6.1.3.4 Todos os materiais para uso nos trabalhos/projetos deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

6.1.3.5 Um cronograma, anexo ao envio da apresentação prévia, deverá ser sugerido, indicando a(s) data(s) em que se pretende aplicar a(s) ação(s) em cada unidade educacional, para verificação da CONTRATANTE de disponibilidade e organização da mesma.

6.1.3.6 A realização dos projetos poderá ser mediante palestras, atividades lúdicas, gincanas, uso de folders, cartazes, entre outras aplicáveis.

6.1.3.7 Após a realização do projeto, no prazo de 10 (dez) dias úteis, deverá ser entregue um relatório final, assinado pelos aplicadores e Direção da unidade educacional, contendo:

6.1.3.7.1 Nome da unidade educacional e nome completo do Diretor;

6.1.3.7.2 Data de aplicação;

6.1.3.7.3 Indicação dos níveis de ensino e ano escolar dos participantes;



6.1.3.7.4 Número total de participantes;

6.1.3.7.5 Descrição breve das atividades desenvolvidas;

6.1.3.7.6 Registro fotográfico da realização;

6.1.3.7.7 Avaliação final após a aplicação.

6.1.4 Os projetos deverão considerar as legislações vigentes do Ministério da Saúde e Educação para a promoção da alimentação saudável, bem como legislações pertinentes à alimentação escolar.

6.1.5 O programa de alimentação saudável poderá se estender aos responsáveis dos escolares.

6.1.6 Em casos excepcionais, mediante justificativa e concordância entre partes, poderá ocorrer mais de uma vez na mesma unidade educacional.

VII – CARDÁPIOS:

7. CARDÁPIOS

7.1. Os cardápios serão elaborados pela CONTRATANTE, de acordo com as instruções contidas neste instrumento, e terão pelo menos um nutricionista como Responsável Técnico, atendendo à Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações, e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.

7.1.1. Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:

7.1.1.1. Diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar;

7.1.1.2. O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja, o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macronutrientes e micronutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, de acordo com o período de permanência na unidade educacional e com o número e tipo de alimentação fornecida;

7.1.1.3. Aceitabilidade mínima dos alimentos, de acordo com o parâmetro preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, correspondente a, pelo menos 85% (oitenta e cinco por cento) ou 90% (noventa por cento), dependendo da metodologia empregada, ou por parâmetros determinados pela CONTRATANTE, desde que não sejam inferiores à porcentagem ora citada;

7.1.1.3.1. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% (oitenta e cinco por cento) ou a 90% (noventa por cento), conforme metodologia, a CONTRATANTE poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo.

7.1.1.4. Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor os Atendimentos: aparência, cor



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida;

7.1.1.5. Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir no combate aos principais distúrbios nutricionais prevalentes no país;

7.1.1.6. Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e à interação e biodisponibilidade entre os nutrientes;

7.1.1.7. Adequação entre horário e tipo de alimentação servida e entre clima regional e estação do ano, para evitar desperdícios;

7.1.1.8. Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade educacional, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação;

7.1.1.9. Alimentação/dietas especiais, necessidades alimentares e nutricionais especiais, de parte dos alunos atendidos, (tais como: alergia alimentar ao leite de vaca, diabetes etc.), que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustadas às necessidades requeridas, devendo as preparações serem semelhantes dos demais escolares;

7.1.1.10. Recomendações da “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” (57ª Assembleia Mundial de Saúde, 22/05/04), a qual, entre outras, recomenda que seja limitado o consumo de açúcares livres; aumentado o consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais; limitado o consumo de gorduras e substituídas as gorduras saturadas por insaturadas;

7.1.1.11. Recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira”, “Guia alimentar para crianças menores de 02 anos” e Caderno de Atenção Básica – Saúde da Criança – Aleitamento Materno e Alimentação Complementar instrumentos oficiais do Ministério da Saúde, que definem as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, ou outros que vierem a substituí-los;

7.1.1.12. Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (Educação Infantil, Fundamental, Médio e EJA), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação) nº1.010, de 8 de maio de 2006;

7.1.1.13. Observância da Política Nacional de Promoção à Saúde, em especial no desenvolvimento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos;

7.1.1.14. Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

7.1.1.15. Relação de alimentos e respectivos per capita, porcionamento e frequências de utilização, estabelecidos nos **Anexos XII – Cardápio Proposto e XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto;**

7.1.1.16. Observar o tipo de alimentação estabelecido neste instrumento;



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

7.1.1.17. Compatibilidade entre o custo de cada tipo de alimentação e seu respectivo preço contratado;

7.1.1.18. Previsão das eventuais dificuldades relativas à logística de abastecimento, sem que haja prejuízo à execução do objeto;

7.1.1.19. Outros fatores poderão ser considerados na elaboração dos cardápios, que venham propiciar racionalidade e uniformidade de tratamento às unidades educacionais, quanto ao:

7.1.1.19.1. Atendimento alimentar;

7.1.1.19.2. Controle, supervisão e avaliação do Programa de Alimentação Escolar;

7.1.1.19.3. Avaliação dos serviços prestados pela CONTRATADA;

7.1.1.19.4. Uniformização dos valores monetários despendidos.

7.1.1.20. Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7.1.1.21. Lei Federal nº12.982 de 28 de maio de 2014, que dispõe sobre as dietas especiais, da obrigatoriedade às unidades educacionais manterem alimentação diferenciada aos alunos com necessidades e/ou restrições nutricionais e alimentares.

7.2. Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão encaminhados à CONTRATADA, com no mínimo, 50 (cinquenta) dias corridos de antecedência da execução. A CONTRATADA poderá enviar sugestões em prazo determinado pela CONTRATANTE, para avaliação da viabilidade. Após a publicação, terão a corresponsabilidade técnica dos nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução.

7.2.1. Os cardápios, contendo a forma de preparação dos alimentos de acordo com o Receituário Padrão, serão publicados pela CONTRATANTE no site oficial do município, ou em outro meio de comunicação oficial, visando a divulgação dos mesmos.

7.2.1.1. A CONTRATADA deverá divulgá-los e disponibilizá-los às unidades educacionais em que presta serviço, em local que permita a sua adequada visualização, podendo ser utilizado formulário padronizado com seu logotipo, desde que estejam identificados todos os nutricionistas da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, nº do CRN e local de trabalho/Razão social da CONTRATADA).

7.2.1.2. Os cardápios publicados nos meios de comunicação oficial do município deverão conter a identificação de todos os nutricionistas da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, nº do CRN e local de trabalho/Razão social da CONTRATADA).

7.2.2. Os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

parâmetros indicados nos **Anexos XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto** e **Anexo XII – Cardápio Proposto**, especialmente no que se refere à quantidade per capita, porcionamento, e às frequências dos alimentos e/ou preparações.

7.2.3. A composição dos cardápios, as quantidades per capita, o porcionamento, as frequências e o padrão de qualidade dos alimentos e/ou preparações poderão ser alterados 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 o respectivo preço contratado, sem prejuízo à qualidade.

7.2.4. Os cardápios elaborados e publicados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de macronutrientes e micronutrientes, conforme estabelecido pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações. O referido cálculo deverá ser entregue pela CONTRATADA em prazo a ser estabelecido pela CONTRATANTE.

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

7.2.6. Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, como por exemplo Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças, Natal, poderão ser propostos tanto pela CONTRATADA como pela CONTRATANTE, e somente poderão ser adotados caso haja acordo entre as partes, considerando, um dia especial para cada data, sem alteração de custo para a CONTRATANTE.

7.2.6.1. O cardápio a ser planejado para datas festivas e especiais poderá utilizar-se de mais de um alimento diferenciado, e de adaptações nas preparações.

7.2.7. O cardápio poderá ser alterado em casos excepcionais, desde que autorizado pela CONTRATANTE, devendo o pedido de alteração ser encaminhado pela CONTRATADA à CONTRATANTE com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis ao seu cumprimento, salvo nos casos emergenciais (ponto de maturação do alimento e/ou alimento impróprio para consumo; ocorrências de greves ou outras situações que venham a ocasionar a interrupção das aulas ou diminuição excessiva da frequência diária de alunos). Esta solicitação deverá priorizar a inversão parcial ou integral da composição do cardápio e será passível de análise e autorização da CONTRATANTE.

7.2.7.1. Caso autorizada a alteração de cardápio, a alteração deverá ser comunicada pela CONTRATADA às unidades educacionais, no mínimo, 01 (um) dia antes da execução do cardápio.

7.2.8. No que diz respeito à Alimentação/Dieta Especial:

7.2.8.1. Conforme orientação e autorização da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá realizar adequações nos cardápios publicados para atender aos alunos com quaisquer necessidades alimentares e nutricionais especiais, tipo de patologia ou condição de saúde, comprovada com laudo médico, bem como necessidades alimentares religiosas.

7.2.8.1.1. Inclusive no que se refere às alterações na consistência dos alimentos e preparações (por exemplo líquida, pastosa) e em datas festivas.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

7.2.8.2. A CONTRATADA terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da autorização, para iniciar o fornecimento.

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

7.2.8.2.2. O item anterior também deverá ser aplicado nos casos referentes às dietas que requerem apenas o termo de responsabilidade (pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos), porém com similaridade no valor nutritivo dos alimentos; também devem ser atendidas imediatamente após a comunicação à CONTRATADA.

7.2.8.3. Havendo, porventura, algum alimento descrito na tabela de incidência constante do **Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto**, cujo valor per capita não tenha sido elencado, deverão ser tidos como base mínima para o fornecimento dos mesmos, o balanceamento protéico calórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução nº06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

7.2.8.4. No início de cada ano letivo, deverá ser dada a continuidade na oferta das alimentações/dietas especiais autorizadas pela CONTRATADA até 31 de dezembro do ano anterior, nos seguintes termos:

7.2.8.4.1. Não será encaminhado à CONTRATADA novo laudo médico, somente nos casos em que o laudo médico possua mais de um ano de prescrição.

7.2.8.4.2. Será encaminhado à CONTRATADA novo laudo médico nos casos em que houver alteração da prescrição médica.

7.2.8.5. A Direção da unidade educacional deverá informar aos responsáveis dos novos alunos matriculados sobre o atendimento de alimentação/dieta especial disponibilizado na unidade educacional, apresentando o formulário próprio, elaborado pela CONTRATANTE, para preenchimento do médico ou profissional de saúde e esclarecendo sobre apresentação da declaração médica, em receituário próprio do profissional, documento este também válido para a solicitação de alimentação/dieta especial. Em ambos os documentos (formulário e declaração) deverá conter, no mínimo, o nome completo do aluno, diagnóstico da doença/restrrição/condição nutricional e alimentar, orientação alimentar a ser seguida, data, assinatura e carimbo do profissional de saúde.

7.2.8.6. A mesma conduta, apresentação de laudo médico ou formulário, se aplicará nos casos dos alunos com alimentação/dieta especial que porventura receberem alta médica da restrição/condição nutricional e alimentar. Nos casos de alta parcial, em alergias/restrrições múltiplas, deverá ser indicado o alimento que está sendo liberado para consumo.

7.2.8.7. Toda e quaisquer informações acerca de novas solicitações de alimentação/dieta especial, laudos, atualização, suspensão, modificação, serão tratados diretamente pela Direção da unidade educacional e posteriormente



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

encaminhados a Secretaria Municipal de Educação, para o setor responsável.

7.2.8.7.1 A CONTRATADA só poderá realizar o atendimento de alimentação/dieta especial, ou alteração deste, mediante autorização da Secretaria Municipal de Educação.

7.2.8.8 Após recebimento do formulário de solicitação de alimentação/dieta especial, a CONTRATADA deverá elaborar a lista de substituição de alimentos, adaptando o cardápio que o aluno deverá consumir no período em que permanecer na unidade educacional.

7.2.8.8.1 A lista de substituição de alimentos deverá ser o instrumento utilizado para orientar os manipuladores de alimentos na conduta com o aluno, devendo permanecer dentro da cozinha ou lactário. Em casos mais complexos, deverá ser elaborado um cardápio específico para o aluno.

7.2.8.8.2 A lista de substituição deverá ser individual e nominal. E apresentar campos para orientações complementares, nos casos necessários, tais como indicação de cortes, modo de apresentação do prato, utensílios a serem ofertados, marcas de produtos a serem oferecidos, necessidade de separação ou não de utensílios para pré-preparo, preparo dos alimentos e itens pessoais para consumo, entre outras particularidades.

7.2.8.8.3 Uma outra cópia da lista de substituição deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA à Direção da unidade educacional, sob às expensas da CONTRATANTE, para que seja arquivada na pasta de documentos do aluno na unidade, e se necessário disponibilizada aos responsáveis pelo aluno.

7.2.8.8.4 Todo início de atendimento de alimentação/dieta especial a ser realizado pela CONTRATADA deverá ser atestado por meio de comprovante (denominado Comprovante de Início de Atendimento de Dieta Especial), conforme modelo constante no **Anexo XXIV – Modelo de Comprovante de Início de Atendimento de Alimentação Especial**.

7.2.8.8.5 A CONTRATADA deverá procurar a Direção da unidade educacional para comunicar o início do atendimento e registrar o ateste da mesma, com data, assinatura e carimbo no comprovante previamente preenchido pela CONTRATADA, em que deverá constar no mínimo o nome da unidade educacional, nome completo do aluno, o nível de ensino, o ano escolar, período de permanência na unidade, a patologia/diagnóstico, a assinatura da(s) cozinheira(s) que foram orientadas para conduzirem a alimentação do aluno, o nome e assinatura da Nutricionista responsável da CONTRATADA pela unidade educacional, e data.

7.2.8.8.6 A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE:

7.2.8.8.6.1. Uma cópia do Comprovante de Início de Atendimento de Dieta Especial devidamente preenchido e assinado à Direção da unidade educacional.

7.2.8.8.6.2. Uma cópia digital do Comprovante de Início de Atendimento de Dieta Especial devidamente preenchido e assinado à Secretaria Municipal de Educação, até 05 (cinco) dias úteis após o final de cada mês.

7.2.8.8.7. Como estratégia de identificação dos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais a CONTRATADA deverá confeccionar o Carômetro (mural com fotos dos alunos que necessitam de dieta especial) de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

acordo com sugestão do Caderno de Referência Sobre Alimentação Escolar Para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (FNDE, 2017).

7.2.8.8.7.1. O Carômetro deverá estar disponível dentro da cozinha escolar de imediato à CONTRATADA disponibilizar a alimentação/dieta especial que o aluno consumirá na unidade educacional. O Carômetro é um instrumento para que os manipuladores de alimentos reconheçam a fisionomia do estudante e de consulta rápida sobre a restrição alimentar.

7.2.8.8.7.2. A Direção deverá fornecer as fotos dos alunos com alimentação/dieta especial autorizada para a nutricionista supervisora da CONTRATADA, para que seja confeccionado o Carômetro.

7.2.8.8.7.3. O Carômetro também deverá estar disponível no refeitório, quando autorizado pela Direção da unidade educacional, ou em outro local para orientação da equipe escolar responsável pelo acompanhamento dos escolares no refeitório, sob às expensas da CONTRATANTE.

7.2.8.8.8. Deverá integrar o treinamento semestral dos manipuladores de alimentos, os procedimentos e condutas sobre atendimento de alimentação/dieta especial, para promoção do atendimento adequado, em conformidade com as orientações médicas, inclusive no que se refere aos cuidados com contaminação cruzada.

7.2.8.8.9. A equipe de manipuladores de alimentos e nutricionistas da CONTRATADA deverão receber reciclagem contínua, com abordagem de temas como atendimento, manipulação, receitas novas, contaminação cruzada, estudos de casos, entre outros.

7.2.8.8.10. Para os casos de alergia alimentar em que for sinalizado em laudo médico que deverá ser utilizado utensílios exclusivos na dieta do aluno deverá ser considerado as orientações Caderno de Referência Sobre Alimentação Escolar Para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (FNDE, 2017) item 2.7 Preparo e Distribuição:

“Dispor de utensílios exclusivos para cada alérgeno (esponja, detergente, talheres de preparo, potes plásticos, tábuas, peneiras, mamadeiras); utensílios plásticos, incluindo copo de liquidificador, devem ser exclusivos; utensílios de outros materiais, como vidro, inox e alumínio, podem ser de uso comum, se adequadamente higienizados)”.

7.2.8.8.10.1. Tal conduta poderá ser adotada para os demais escolares com dieta especial nas unidades educacionais, visando garantir a segurança dos alimentos e da distribuição.

7.2.8.8.11. Em caso de ocorrências de irregularidades no fornecimento de dieta especial para o aluno com necessidades alimentares e nutricionais especiais, a CONTRATADA deverá manter em todas as unidades educacionais um protocolo de ações emergenciais, em consonância com as ações da unidade sobre os primeiros socorros a serem executados. Tais ações devem também fazer parte dos treinamentos de manipuladores.

7.2.8.8.12. Caberá a CONTRATADA e CONTRATANTE o acompanhamento do consumo dos alunos com alimentação/dieta especial autorizada, por meio de planilha de controle de consumo, conforme modelo sugerido no **Anexo XXV – Modelo de Planilha de Controle de Consumo da Alimentação Especial.**

7.2.8.8.13. Quando identificadas quaisquer intercorrências com a alimentação do escolar, ou a constante ausência de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

consumo, a Secretaria Municipal de Educação deverá ser comunicada para análise e adoção de providências, se for o caso.

7.2.8.8.14. A Direção da unidade de ensino será responsável por estabelecer a metodologia de identificação dos escolares com necessidades alimentares e nutricionais especiais no refeitório, para auxílio do manipulador de alimento e equipe escolar, tais como crachá, pulseira de identificação, adesivo ao uniforme, entre outros.

7.3. No que diz respeito ao fornecimento de Kit Lanche Passeio:

7.3.1. Eventualmente, a CONTRATADA deverá fornecer Kits Lanche Passeio aos alunos em eventos fora da unidade educacional (passeios culturais, eventos, torneios esportivos, desfile cívico, festivais educacionais, feiras culturais, etc.), levando-se em conta o seguinte:

7.3.1.1. O fornecimento de Kit Lanche Passeio ocorrerá somente mediante autorização da CONTRATANTE, por meio da Secretaria de Educação, após análise da solicitação encaminhada pela unidade educacional.

7.3.2. A CONTRATADA deverá ser comunicada sobre a necessidade fornecimento dos Kits pela CONTRATANTE com, no mínimo, 20 (vinte) dias corridos de antecedência a data do evento/passeio, e entregues nas unidades educacionais indicadas com antecedência mínima de 02 (dois) a 01 (um) dias úteis antes do evento.

7.3.2.1. Em situações em que sejam realizadas solicitações fora do prazo contratual estabelecido, as autorizações dependerão de concordância da CONTRATADA.

7.3.2.2 O fornecimento de Kit lanche Passeio deverá abranger o atendimento, quando solicitado pela CONTRATANTE, de escolares cadastrados com necessidades alimentares e nutricionais especiais na alimentação escolar.

7.3.3. Os Kits deverão ser fornecidos em embalagens plásticas fechadas, transparentes ou de coloração branca que permitam a visualização dos itens que o compõem, íntegras, inodoras, próprias para contato com alimentos, de tamanho apropriado, tipo sacola.

7.3.3.1. Em cada Kit deverá constar 01(um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm, embalado individualmente, atóxico, totalmente vedado.

7.3.4. Deverão ser fornecidos três modelos (tipos) de Kits, sendo:

7.3.4.1. Kit Lanche Passeio Modelo nº01, com a seguinte composição:

7.3.4.1.1. Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate (embalagem individual de 200ml);

7.3.4.1.2. Biscoito salgado/doce (mínimo de 25g embalagem individual);

7.3.4.1.3. Fruta (01 unidade);

7.3.4.1.4. Barra de cereal (20g a 25g embalagem individual).



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

7.3.4.2. Kit Lanche Passeio Modelo nº02, com a seguinte composição:

7.3.4.2.1. Suco integral UHT (embalagem individual de 200ml);

7.3.4.2.2. Pão tipo Hot Dog (50g), com queijo muçarela/prato (aprox.20g, uma fatia) e presunto (20g, uma fatia);

7.3.4.2.3. Fruta (01 unidade);

7.3.4.2.4. Barra de cereal (20g a 25g embalagem individual).

7.3.4.3. Kit Lanche Passeio Modelo nº03, com a seguinte composição:

1. Suco integral UHT (embalagem individual de 200ml);

2. Bolinho individual (30g a 40g embalagem individual);

3. Fruta (01 unidade).

7.3.4.4. 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 embalamento e prazo de validade constando na embalagem.

7.3.4.4.1. No caso de fornecimento de 02 Kits Lanches por escolar, independente do modelo, deverão ser diferenciadas as frutas oferecidas nos Kits.

7.3.4.5. Os sanduíches que compõem o Kit, 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 embalamento e prazo de validade constando na embalagem.

7.3.4.6. Os demais componentes dos Kits, como barras de cereais e 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 nº259, de 20/09/2002, ANVISA/MS, Resolução nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal nº10.674, de 16/05/2003 e Código de Defesa do Consumidor – Lei nº8.078/1990.

7.3.4.7. Os kits do Modelo nº02 deverão ser entregues devidamente embalados e condicionados em caixas térmicas dotadas de gelo artificial rígido reutilizável, higienizados e resistentes ao transporte e manuseio.

VIII – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM RECURSOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE PARA UTILIZAÇÃO NO PREPARO DOS CARDÁPIOS:

8.1. Para fins de atendimento à Lei Federal nº11.947, de 16 de junho de 2009 e à Resolução/CD/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, em especial seu art.29, a CONTRATANTE poderá abrir certame licitatório e/ou chamada pública para adquirir gêneros alimentícios com os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE visando à alimentação escolar tais como arroz, feijão, hortifrutigranjeiros, óleo de soja, carnes, aves, etc., os quais deverão ser repassados à CONTRATADA para que sejam inseridos na elaboração dos serviços (Atendimentos), em substituição àqueles que seriam adquiridos pela mesma, ou para complementação.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

8.1.1 Inclusão de alimentos da CONTRATANTE poderá ocorrer a qualquer tempo e por critérios próprios, para substituir e/ou complementar o cardápio da CONTRATADA.

8.1.1.1 Sempre que a CONTRATANTE pretenda adquirir gêneros alimentícios, notificará a CONTRATADA de sua intenção e potencial aquisição com antecedência, mínima, de 40 (quarenta) dias corridos.

8.1.1.2 Para fins de cumprimento do disposto no item 8.1.1, no momento da entrega da ordem de serviço para início da execução contratual, a CONTRATADA será informada da data da programação inicial de aquisições de gêneros alimentícios pela CONTRATANTE e da indicação desses gêneros alimentícios.

8.2 Na ocorrência do disposto no item 8.1, independentemente dos preços pagos pela CONTRATANTE a seus fornecedores, serão abatidos do pagamento devido à CONTRATADA, os preços praticados pela CONTRATADA para a aquisição de itens análogos, comprovados por meio de apresentação de notas fiscais de aquisições emitidas há no máximo três meses, em nome da CONTRATADA e, na inexistência dessas, serão utilizados os preços pagos pela CONTRATANTE.

8.2.1 A quantidade de gêneros alimentícios fornecidos e repassados será descontada integralmente da CONTRATADA.

8.3 No que diz respeito aos gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE com recurso do PNAE:

8.3.1 Observarão as quantidades necessárias calculadas com base nos valores “per capita” e porcionamento, faixa etária e frequência de consumo;

8.3.2 Observarão análogas especificações técnicas e mesmo padrão de qualidade exigidos da CONTRATADA;

8.3.3 Os gêneros alimentícios deverão ser retirados pela CONTRATADA do depósito da CONTRATANTE localizado na Avenida dos Bandeirantes, nº1.153 – Jd. Maria Augusta, no município de Taubaté/SP, ou outro local que o substitua, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contado da correspondente notificação, ou conforme necessidade para atendimento dos cardápios.

8.3.3.1 A retirada e posterior distribuição às unidades educacionais correrá inteiramente sob responsabilidade da CONTRATADA, incluindo-se mão de obra para carregamento e descarregamento, e equipamento necessário para movimentação de produtos e cargas.

8.3.3.1.1 A CONTRATADA deverá dispor de veículos adequados em condições higiênico-sanitárias e em número suficiente para a realização das retiradas e a entrega dos gêneros alimentícios nas unidades educacionais.

8.3.3.1.2 Para as retiradas, a CONTRATADA deverá fornecer pessoal treinado, em número suficiente e em adequadas condições de saúde, devidamente uniformizado, utilizando, no mínimo, camisa/camiseta (com identificação da CONTRATADA), calça, calçados fechados e touca descartável.

8.3.3.2 A retirada dos produtos deverá ser acompanhada por um funcionário da CONTRATANTE e um responsável da CONTRATADA, mediante agendamento prévio, entre as partes, e registro em formulário próprio assinado pelo retirante,



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

em que conste a qualidade e quantidade dos produtos, comprometendo-se, a CONTRATADA, pela conservação e utilização dos itens em consonância com a legislação do PNAE e orientações da CONTRATANTE.

8.3.3.2.1 O registro da retirada, disposto no item 8.3.3.2, deverá ser preenchido pela CONTRATANTE, constando, no mínimo, as informações referentes a data e horário da retirada, descrição do gênero alimentício, quantidades totais retiradas por veículo de cada gênero alimentício, placa dos veículos utilizados na retirada, identificação do responsável por cada veículo e identificação e assinatura dos responsáveis da CONTRATANTE e da CONTRATADA que acompanharam a retirada. A CONTRATANTE deverá entregar uma cópia desse registro à CONTRATADA.

8.3.3.3 O quantitativo a ser definido para cada retirada deverá ser encaminhado pela CONTRATADA, com antecedência mínima de 02 (dois) dias corridos anteriores à data agendada para retirada. A quantidade deverá ser baseada no consumo médio para cada unidade educacional por nível de ensino, em cada tipo de alimentação/cardápio e serviço, no qual os gêneros alimentícios serão utilizados no período que abrange o consumo referente a cada retirada.

8.3.3.4 Somente será admitida recusa do recebimento dos referidos itens pela CONTRATADA, mediante formalização de justificativa técnica, por meio de documento escrito assinado por representante legal e nutricionista RT da CONTRATADA e pela CONTRATANTE, que procederá à análise oportuna dessa motivação por meio da equipe gestora do contrato, sujeitando a CONTRATADA às penalidades cabíveis caso a justificativa apresentada não se demonstre plausível.

8.3.3.5 Os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE que, porventura, forem entregues diretamente nas unidades educacionais, habitualmente hortifrutigranjeiros e produtos perecíveis, deverão, no ato da entrega do fornecedor da CONTRATANTE, ser recebidos por um empregado da CONTRATADA, juntamente a um funcionário da unidade educacional designado pela Direção da unidade.

8.3.3.5.1 Para atestar o recebimento, as partes deverão assinar documento de registro de recebimento, que acompanhará o produto entregue, com todas as informações de forma clara e legível. A partir do recebimento, a CONTRATADA será responsável pela integridade dos itens até o consumo.

8.3.3.6 Aplicam-se à retirada dos referidos gêneros alimentícios as mesmas normas e a legislações pertinentes que garantam o transporte, estocagem e preparo/manuseio em adequadas condições higiênicos-sanitárias até o consumo pelos alunos atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar.

8.4 A responsabilidade de armazenagem dos produtos caberá à CONTRATANTE ou a seus fornecedores, conforme o caso, até a retirada do item pela CONTRATADA, quando esta passará a ser responsável pela integridade dos itens.

8.5 Os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE são destinados exclusivamente ao consumo dos alunos matriculados no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté.

8.6 A CONTRATADA será responsável pelo controle de estoque, qualidade e validade dos produtos repassados pela CONTRATANTE, assim como registro e comunicação de anomalias ou desconformidades. O controle deverá ser realizado em planilha específica contendo apenas os alimentos adquiridos pela CONTRATANTE, e mantê-la atualizada dentro da cozinha/despensa/lactário em local visível para conferência de estoque, e acompanhamento da CONTRATANTE.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

8.6.1 A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, até 05 (cinco) dias úteis após o término do mês de medição do serviço, a relação dos controles de estoques de cada unidade educacional e registro de eventuais ocorrências.

8.7 A CONTRATADA deverá suprir o produto não entregue ou entregue em quantidade insuficiente para atender a demanda da CONTRATANTE, visando cumprimento do cardápio, sem ônus adicional a CONTRATANTE.

8.8 Caberá a CONTRATADA realizar o armazenamento, higienização, preparo e distribuição dos gêneros alimentícios repassados pela CONTRATANTE.

8.9 Havendo sobra de produtos, a CONTRATADA deverá utilizar no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças, e nos casos de gêneros alimentícios estocáveis deverá ser utilizado durante o mês, com prévia autorização do nutricionista responsável técnico para as alterações necessárias no cardápio da CONTRATANTE.

8.10 A CONTRATANTE informará à CONTRATADA as unidades educacionais relacionadas nos editais de licitação de cada aquisição, que estarão contempladas ao recebimento dos produtos.

IX – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

9.1 À **CONTRATANTE** caberá, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação de Taubaté/SP:

9.1.1 Exercer a fiscalização dos serviços, designando servidor(s) responsável(s) pelo acompanhamento da execução contratual e, ainda, pelos contatos com a CONTRATADA.

9.1.2 Fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução do objeto do contrato.

9.1.3 Permitir aos técnicos e profissionais da CONTRATADA acesso às áreas físicas envolvidas na execução deste contrato, observadas as normas de segurança.

9.1.4 A CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços contratados por intermédio do(s) gestor(s) e dos fiscais do contrato de modo a assegurar o efetivo cumprimento das obrigações ajustadas.

9.1.4.1 A ausência de comunicação, por parte da CONTRATANTE, referente às irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA do regular cumprimento das obrigações previstas neste instrumento.

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

9.1.5 Para a execução dos serviços a Secretaria Municipal de Educação obrigar-se-á:

9.1.5.1 Promover a fiscalização do contrato sob os aspectos qualitativo e quantitativo, acompanhar o desenvolvimento do contrato, conferir os serviços executados e atestar os documentos fiscais pertinentes quando comprovada a execução



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

total, fiel e correta dos serviços.

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

9.1.5.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

9.1.5.4 Indicar um servidor como seu representante para acompanhamento do contrato após a assinatura, bem como indicar para gestor(s) do contrato, a quem competirá o gerenciamento da execução do ajuste durante toda a sua vigência.

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

9.1.5.6 Realizar o registro das ocorrências na execução dos serviços contratados, alimentando o banco de dados, para acompanhamento, e indicando a aplicação de eventuais penalidades por inadimplemento contratual.

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

9.1.5.8 Realizar a conferência das medições e manter o registro dos quantitativos mensais dos serviços realizados.

9.1.5.9 Aprovar as medições e o pagamento das notas fiscais de prestação de serviços observando a eventual aplicação de multas incidentes sobre o faturamento.

9.1.5.10 Orientar as unidades educacionais atendidas sobre a avaliação do cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA, assistindo-as nas ocorrências que digam respeito às obrigações da CONTRATADA.

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

9.1.5.12 Validar as novas receitas com ficha técnica propostas pela CONTRATADA para compor o cardápio e o Manual de Boas Práticas e Orientação que será disponibilizado às unidades educacionais.

9.1.5.13 Adequar quando necessário os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários para compor às cozinhas, despensa e lactários das unidades educacionais.

9.1.5.14 Comunicar à CONTRATADA sobre a necessidade de atendimento aos alunos aos sábados, domingos ou feriados com pelo menos 10 (dez) dias corridos de antecedência.

9.1.5.15 Comunicar à CONTRATADA sobre abertura ou fechamento de unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

9.1.5.16 Convocar a CONTRATADA para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, e/ou Direção das unidades educacionais sempre que julgar necessário.

9.1.5.17 Estabelecer normas disciplinares e de segurança que deverão ser seguidas pela CONTRATADA durante a execução dos serviços.

9.1.5.18 Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATADA, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.

9.1.5.19 Atestar as visitas do nutricionista da CONTRATADA, e inteirar-se das demandas levantadas na cozinha e lactário e ações realizadas com finalidade de solucionar os problemas.

9.1.5.20 Interagir com a CONTRATADA na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

9.1.5.21 Ajustar com a CONTRATADA o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos alunos no tempo adequado.

9.1.5.22 Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela CONTRATANTE, por meio do recurso do PNAE, registrando as inconformidades, e adotando as providências cabíveis, inclusive junto a CONTRATADA, quando se fizer necessário.

9.1.5.23 Indicar aos fiscais das unidades educacionais o(s) respectivo(s) gestor(s) e demais fiscais que atuarão em nome do CONTRATANTE como responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato.

9.1.5.24 Fornecer orientações relativas às técnicas adotadas pela Secretaria Municipal de Educação de Taubaté/SP para o desenvolvimento do PNAE.

9.1.5.25 Planejar e informar à CONTRATADA, em tempo hábil para execução dos serviços e sempre que houver alterações, a quantidade de alunos matriculados no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP.

9.1.5.26 Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das unidades educacionais colocadas à disposição da CONTRATADA.

9.1.5.27 Realizar a gestão e a fiscalização do contrato, por meio da atuação do gestor e do fiscal de contrato, acompanhando e controlando o cumprimento dos serviços contratados, mediante a emissão do relatório final de avaliação de desempenho da CONTRATADA, incluindo-se a este as avaliações realizadas pelas unidades educacionais.

9.1.5.28 Promover a sistemática para a gestão compartilhada do contrato de prestação de serviços, conforme **Anexo XXI – Sistemática da Gestão Compartilhada**.

9.1.5.29 Efetuar o pagamento da nota fiscal mensal de prestação de serviços, mediante o relatório de medição e



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

avaliação emitido pelos fiscais do contrato.

9.1.5.30 Subsidiar os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), nas atividades que são de sua competência, disponibilizando lhes material de orientação sobre o assunto.

9.2 Ao **CONTRATANTE** caberá, no âmbito da unidade educacional:

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

9.2.2 Indicar, formalmente, à Secretaria de Educação, o fiscal do contrato e seu suplente.

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

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

9.2.5 Autorizar a CONTRATADA a realizar reparos e adequações que se fizerem necessárias nas instalações e a manutenção dos equipamentos, mobiliários e utensílios.

9.2.6 Informar à CONTRATADA em tempo hábil, para a execução dos serviços, a quantificação diária de número de alunos presentes na unidade educacional por tipo de alimentação a que pertencem, a cada início de turno;

9.2.7 Efetuar adequado controle sobre os serviços prestados pela CONTRATADA, aferindo, precisamente, o número de alimentação servida diariamente, ou no caso da Educação Infantil o número de alunos presentes diariamente, bem como o cumprimento das obrigações previstas neste instrumento.

9.2.8 Cumprir todas as demais as atribuições descritas no item V deste instrumento.

9.2.9 Organizar os alunos durante a distribuição da alimentação escolar.

9.2.10 Auxiliar no controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela CONTRATANTE, por meio do recurso do PNAE, e comunicar à Secretaria de Educação inconformidades.

9.2.11 Informar aos responsáveis dos alunos matriculados sobre o atendimento de alimentação especial na unidade, apresentando principalmente o formulário próprio padronizado elaborado pela Secretaria Municipal de Educação para preenchimento do médico e/ou profissional de saúde, e esclarecendo ainda sobre a apresentação da declaração médica, em receituário próprio do profissional, documento este também válido para a solicitação de alimentação especial. Em ambos os documentos (formulário e declaração) deverá conter, no mínimo, o nome completo do aluno, diagnóstico da doença/restrrição/condição nutricional e alimentar, orientação alimentar a ser seguida, data, assinatura e carimbo do profissional de saúde.

9.2.12 Estabelecer contato e prestar esclarecimentos referentes à alimentação escolar, incluindo alimentação/dieta



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

especial, diretamente aos responsáveis pelos alunos, quando necessário.

9.2.12.1 Nos casos de alimentação/dieta especial, informar aos responsáveis quando iniciado o atendimento ao aluno na unidade educacional por parte da CONTRATADA, ou qualquer alteração a ser realizada na lista de substituição de alimentos do escolar.

9.3 À CONTRATADA, além das obrigações constantes do presente Termo de Referência, e daquelas estabelecidas em lei, caberá:

9.3.1 Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE.

9.3.2 Cumprir as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços.

9.3.3 Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.

9.3.4 Prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços.

9.3.5 Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento.

9.3.6 Apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, relativas aos seus empregados, que prestam ou tenham prestado serviços objeto do presente contrato.

9.3.7 Identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.

9.3.8 Obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços.

9.3.9 Reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis.

9.3.10 Guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização.

9.3.11 Fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização.

9.3.12 Nas visitas de rotina às unidades educacionais, por meio do nutricionista da CONTRATADA, deverá registrar a visita junto ao gestor da unidade ou seu representante, conforme modelo a ser fornecido pela CONTRATADA, buscando ouvi-lo a fim de solucionar os eventuais problemas bem como apontar as ações desenvolvidas na cozinha adotadas para obter melhores resultados.

9.3.13 Comparecer a reuniões convocadas pela CONTRATANTE.

9.3.14 Apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE, documentação referente a:

9.3.14.1 Cópia do contrato de trabalho do pessoal envolvido na prestação do serviço.

9.3.14.2 Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação.

9.3.14.3 Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos).

9.3.14.4 Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso.

9.3.14.5 Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso.

9.3.14.6 Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir.

9.3.14.7 Controle de movimentação de funcionários (admissão, demissão, afastamento e etc.).

9.3.14.8 Cópia do Atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

9.3.14.9 Apresentar ao término do contrato em até 30 (trinta) dias corridos:

9.3.14.10 Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;

9.3.14.11 Mapa de rota de supervisão da equipe técnica de nutrição.

9.4 A CONTRATADA deverá, ainda, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se, no tocante à Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho e Encargos, por:

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

9.4.2 Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

9.4.3 Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da unidade educacional, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

9.4.4 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras nº7 e nº9, respectivamente, da Portaria nº3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº6.514, de 22/12/77;

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

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

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

9.4.8 Disponibilizar na cozinha e para o Fiscal do Contrato, as escalas de serviço mensal de seus funcionários, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;

9.4.9 Controlar a assiduidade e pontualidade do pessoal ao serviço, comunicando imediatamente ao Fiscal do Contrato eventuais alterações e atrasos e suprimindo imediatamente as eventuais ausências;

9.4.10 Fornecer alimentação aos seus funcionários;

9.4.11 Pela adequada conduta de seus funcionários no ambiente da prestação dos serviços, instruindo-os acerca de seus direitos e obrigações;

9.4.12 Pelos atos, atitudes e ações da sua equipe de funcionários durante o serviço e nas dependências da unidade educacional;

9.4.13 Pela disciplina da sua equipe de funcionários durante o período de trabalho;

9.4.14 Pelo respeito e cortesia da sua equipe de funcionários no relacionamento interpessoal, e em especial, no atendimento aos alunos;

9.4.15 Desenvolver boas relações com os servidores da CONTRATANTE acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado;

9.4.16 No ato de assinatura do contrato, e a cada alteração de quadro de funcionários, a CONTRATADA deverá



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

apresentar, por escrito, ao(s) gestor(s) do contrato, a relação de funcionários alocados em cada função, sendo proibida a entrada na unidade educacional de funcionários que não estejam identificados previamente;

9.5 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, no tocante Boas Práticas Ambientais por:

9.5.1 Uso racional da água:

9.5.1.1 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que seus empregados deverão atuar como facilitadores das mudanças de comportamento dos funcionários da unidade educacional;

9.5.1.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

9.5.1.3 Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

9.5.1.4 Treinar e orientar sistematicamente os empregados contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;

9.5.1.5 Orientar os empregados para que nunca venham a manter a torneira aberta sem empregado no ponto de uso; manter a torneira aberta ao interromper o serviço; manter a torneira aberta durante todo o processo de lavagem das hortaliças; manter a torneira aberta durante operações simultâneas de lavar e descascar hortaliças, mantendo-a aberta enquanto somente descasca; desperdiçar água ao limpar o interior de utensílios e suas crostas, enchendo-os completamente;

9.5.1.6 Adotar procedimentos corretos de uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização dos ambientes, utensílios, empregados e alimentos, tais como desfolhar as hortaliças e retirar suas partes estragadas, sempre com a torneira fechada, ou iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado; utilizar esponja não abrasiva para remover a crosta dos utensílios, jogando-as no lixo; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;

9.5.1.7 Não utilizar água para descongelar alimentos;

9.5.1.8 Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

9.5.1.9 Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato com as hortaliças e frutas, diminuindo o desperdício.

9.5.2 Eficiência Energética:

9.5.2.1 Realizar a aquisição de equipamentos consumidores de energia de modo que apresentem o melhor desempenho quanto à eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

9.5.2.2 Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento. A formação de chamas amareladas, fuligem



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

nos recipientes e gelo, podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

9.5.2.3 Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

9.5.2.4 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

9.5.2.5 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

9.5.2.6 Comunicar ao responsável, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

9.5.2.7 Sugerir à unidade educacional, medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

9.5.2.8 Realizar inspeções e, se for o caso, manutenções periódicas, nos aparelhos elétricos, extensões etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

9.5.2.9 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia;

9.5.2.10 Desenvolver junto a seus empregados, programas de uso racional de energia.

9.5.3 Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos:

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

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

9.5.3.3 Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto a capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

9.5.4 Produtos Biodegradáveis:

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

9.5.4.2 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

9.5.5 Controle de Poluição Sonora:

9.5.5.1 Para os equipamentos, ou outros, que gerem ruído excessivo no seu funcionamento, podendo causar prejuízo à saúde física e mental e afetar, particularmente, a audição das pessoas, caberá à CONTRATADA:

9.5.5.2 Observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme legislação pertinente vigente;

9.5.5.3 Utilizar tecnologias adequadas e reconhecidas que permitam a redução de níveis de ruído.

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

9.7 Sem prejuízo às responsabilidades anteriormente descritas, a tabela abaixo discrimina outras providências previstas no presente Termo de Referência entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

PROVIDÊNCIAS NA COZINHA/DESPENSA/LACTÁRIO	Responsabilidade	
	CONTRATANTE	CONTRATADA
Fornecer, instalar e reparar/substituir vela (elemento filtrante) e realizar troca periódica do filtro interno / Fornecer e instalar filtro de água na cozinha/lactário (quando houver instalação hidráulica para o mesmo)	X	
Providenciar instalação hidráulica para filtros de água na cozinha/lactário	X	
Providenciar a limpeza do reservatório de água	X	
Providenciar desinsetizar e desratizar em qualquer local da unidade educacional para controle de vetores e pragas	X	
Fornecer estantes/prateleiras para armazenar utensílios e alimentos na cozinha/despensa/lactário	X	
Reparar/adequar estantes/prateleiras para armazenar utensílios e alimentos na cozinha/despensa/lactário		X
Retirar da cozinha/despensa/lactário mobiliários/utensílios/equipamentos sem condições de uso	X	
Verificar e indicar da cozinha/despensa/lactário mobiliários/utensílios/equipamentos sem condições de uso		X
Construir abrigo para os cilindros de gás de cozinha	X	
Fornecer, instalar, verificar e reparar/substituir itens relacionados ao abastecimento de gás de cozinha (cilindro de gás completo e mangueira de gás)		X
Providenciar a instalação do fogão		X
Fornecer, instalar e reparar/substituir instalações e encanamentos de gás que necessitem adequações estruturais (reparar vazamentos)	X	
Substituir telhas e calhas externas à cozinha/despensa/lactário	X	
Fornecer, quando necessário, estrados ou caixas plásticas para a guarda separada de descartáveis, materiais de higiene ou limpeza		X
Colocação de redes ou telas nas saídas das cubas da cozinha e lactário		X
Fornecer, instalar e reparar/substituir barreiras de proteção contra vetores e pragas	X	
Reposição de azulejos e pisos danificados	X	
Providenciar a limpeza da coifa/exaustores (partes internas, e externas dentro da cozinha)		X



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

PROVIDÊNCIAS NA COZINHA/DESPENSA/LACTÁRIO	Responsabilidade	
	CONTRATANTE	CONTRATADA
Providenciar manutenção preventiva e corretiva de equipamentos/utensílios/mobiliários (incluindo coifas e exaustores)		X
Providenciar a pintura do forro e paredes	X	
Manter e reparar/substituir portas, janelas e batentes	X	
Fornecer, instalar e reparar/substituir telas milimétricas removíveis nas janelas, vitrôs, portas e saída de coifas e exaustores	X	
Fornecer, instalar e reparar/substituir protetores vedantes nos rodapés das portas	X	
Fornecer, instalar e reparar/substituir lâmpadas, luminárias, protetores de luminárias, tomadas e interruptores	X	
Fornecer, instalar e substituir coifas/exaustores	X	
Manutenção e reparo a rede elétrica	X	
Manutenção e reparo a rede hidráulica (canos)	X	
Fornecer, instalar e reparar/substituir torneiras, torneira elétrica e sifões	X	
Fornecer, instalar e reparar/substituir ralo (dispositivo abre-fecha) que impeça a entrada de vetores	X	
Fornecer caixas organizadoras para guarda de pertences pessoais da equipe contratada, caso não haja armários disponíveis para a guarda dos mesmos		X
Fornecer e instalar molas nas portas da cozinha/despensa/lactário ou porta telada	X	
Realizar todo o reparo estrutural em toda a área de cozinha/despensa/lactário	X	
Reparar/substituir pias da cozinha e lactário, tampos de pias, balcões, bancadas	X	
Providenciar desentupimentos de pias, ralos e caixas de gorduras	X	
Fornecer e reparar/substituir mobiliário de refeitório	X	
Limpeza e organização de mesas e cadeiras do refeitório	X	
Verificar e repor/substituir utensílios de mesa para atendimento aos alunos		X
Fornecer, instalar e reparar/substituir filtros de água/bebedouro para os alunos	X	
Reparar/substituir porta do guichê de distribuição da cozinha e lactário	X	
Fornecer, instalar e reparar/substituir porta vassouras e suporte de parede para aventais		X
Fornecer, instalar e reparar/substituir papeleira e saboneteira para a pia de higienização das mãos do ambiente da cozinha e lactário		X

X – PAGAMENTO:

10.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as medições e avaliações apuradas, após a apresentação dos documentos fiscais devidamente conferidos e liberados pelos setores responsáveis da CONTRATANTE, no trigésimo (30º) dia do mês subsequente à prestação de serviço apurada, referente à quantidade de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

serviços (atendimentos) pactuados (efetivamente servidos), multiplicada pelos valores unitários contratados.

10.2 O valor total dos pagamentos a serem realizados à CONTRATADA não poderá ultrapassar o valor total do contrato apurado com base no limite de **Atendimentos x valor unitário** do **Cardápio/Serviço** durante todo o período de vigência deste, podendo haver variações mensais da média de atendimentos e conseqüentemente do valor mensal de desembolso, em razão da demanda escolar no decorrer do ano letivo (férias escolares, meses com mais ou menos dias letivos, entre outras situações que impliquem na variação da quantidade de Atendimentos).

10.3 Serão considerados para pagamento somente os cardápios efetivamente realizados e apurados pela Direção das unidades educacionais, atestados em relatório próprio para medição de atendimentos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidades apontadas na avaliação de desempenho dos serviços contratados.

10.4 A realização dos descontos não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA em virtude da inexecução dos serviços.

10.4.1 Na hipótese de eventual desconto, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA quanto às irregularidades aferidas, indicando as razões de não aceitação dos serviços.

10.4.2 A CONTRATADA deverá, nos casos julgados pela CONTRATANTE, refazer os serviços conforme determinação da fiscalização da CONTRATANTE.

10.5 Quando repassado/entregue à CONTRATADA os gêneros alimentícios da CONTRATANTE, conforme previsto no item VIII, o quantitativo total de produtos entregue/repassado será descontado (abatido) integralmente no valor da nota fiscal.

10.5.1 O preço unitário para base de cálculo de desconto de cada produto será realizado conforme previsto no item 8.2.

10.5.2 O desconto dos produtos consistirá nos quantitativos totais mensais apresentados nos termos de recebimento atestados pela CONTRATADA e CONTRATANTE:

10.5.2.1. Nos casos em que ocorrerem entrega de produtos diretamente na unidade educacional, o termo de recebimento a ser computado será enviado pelo fornecedor da CONTRATANTE, o qual representará o ateste do quantitativo recebido/repassado à CONTRATADA, deverá ser devidamente assinado pela Direção da unidade educacional e por representante da empresa CONTRATADA da unidade, normalmente o manipulador de alimento.

10.5.2.2. Quando a entrega/repasse à CONTRATADA ocorrer no galpão da CONTRATANTE, o termo de recebimento a ser computado será em formulário próprio da CONTRATANTE, atestado por ambas as partes, conforme previsto no item VIII.

10.6 Poderão ser deduzidos do montante a pagar os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

10.7 Em caso de erro no documento de cobrança ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa em



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

função das obrigações contratuais, a mesma ficará pendente e o pagamento sustado, até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

10.8 No que diz respeito às desconformidades na execução dos serviços passíveis à aplicação de sanções administrativas:

10.8.1 Será considerada execução de serviço em desacordo com as disposições deste instrumento, e estando a CONTRATADA sujeita à aplicação de sanções administrativas, principalmente, as ocorrências discriminadas abaixo:

10.8.1.1 Ocorrências consideradas gravíssimas:

10.8.1.1.1. Quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer tipo de alimentação estabelecida pela CONTRATANTE, para o total ou parte dos alunos do período, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

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

10.8.1.2 Ocorrências consideradas graves:

10.8.1.2.1. Não houver lixeira com tampa e pedal na cozinha/lactário.

10.8.1.2.2. Não houver lixeira para descarte de papel utilizado na secagem das mãos na cozinha/lactário.

10.8.1.2.3. Houver lixo mal acondicionado e/ou não retirado e/ou lixeira com higiene inadequada.

10.8.1.2.4. Houver lixeira em mau estado de conservação.

10.8.1.2.5. Houver lixeira com altura superior aos locais de manipulação de alimentos e/ou disposta de forma a propiciar a contaminação cruzada.

10.8.1.2.6. Quando faltar nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, ou quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do nutricionista responsável (RT) pelo serviço na unidade educacional.

10.8.1.2.7. Quando o nutricionista responsável RT deixar de visitar no mínimo 01 (uma) vez por semana a unidade educacional que estiver sob sua responsabilidade.

10.8.1.2.8. Quando o nutricionista responsável RT deixar de realizar a visita técnica adicional para correção das inadequações apontadas pela CONTRATANTE e/ou não apresentar o relatório com as ações corretivas adotadas, no prazo de 02 (dois) dias úteis.



Prefeitura Municipal de Taubaté *Estado de São Paulo*

10.8.1.2.9. Quando deixar de apresentar à Direção da unidade educacional os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos.

10.8.1.2.10. Quando exercer funções contratualmente incompatíveis em relação àquelas consideradas atribuições do nutricionista responsável RT.

10.8.1.2.11. Quando faltar empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade.

10.8.1.2.12. Quando utilizar mão de obra (cozinheira escolar e nutricionista responsável RT) inadequada em relação à competência técnica.

10.8.1.2.13. Quando não trocar/repuser mão de obra sempre que necessário.

10.8.1.2.14. Quando algum de seus empregados prestar serviço sem utilizar uniforme/EPI completos em atividades obrigatórias ou utilizá-los inadequadamente.

10.8.1.2.15. Quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de higiene ou utilizar o uniforme/EPI fora das dependências da cozinha / despensa / lactário.

10.8.1.2.16. Quando não apresentar e não mantiver na unidade educacional, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado de cada um de seus empregados (conforme legislação vigente).

10.8.1.2.17. Quando utilizar mão de obra inadequada, no que diz respeito à condição de saúde na data em que estiver trabalhando.

10.8.1.2.18. Quando utilizar mão de obra inadequada, no que diz respeito a higiene pessoal e higienização das mãos.

10.8.1.2.19. Quando algum empregado de seus fornecedores/prestadores de serviço/manipuladores proceder de forma a colocar em risco a sanidade do local.

10.8.1.2.20. Quando armazenar os alimentos perecíveis sob refrigeração de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas.

10.8.1.2.21. Quando fornecer/estocar alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características:

10.8.1.2.21.1. Especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento;

10.8.1.2.21.2. Alimentos não homologados.

10.8.1.2.22. Quando fornecer/estocar alimento com prazo de validade vencido, impróprio para consumo ou inadequado em relação a qualquer outra aptidão para o consumo. Ou ainda, quando identificado o vencimento e não conter no produto a devida identificação de “produto não conforme” e segregação na estocagem, até a recolha, tão logo, do produto.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

10.8.1.2.23. Quando faltar insumos diversos para a eficiente prestação do serviço.

10.8.1.2.24. Quando utilizar produtos não registrados / notificados no Ministério da Saúde.

10.8.1.2.25. Quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização e limpeza das dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha, lactário e despensa) e dos mobiliários.

10.8.1.2.26. Quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização e limpeza dos utensílios de mesa e/ou cozinha.

10.8.1.2.27. Quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização e limpeza dos equipamentos de cozinha/lactário.

10.8.1.2.28. Quando não efetuar descongelamento de alimentos em conformidade com as normas estabelecidas em legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

10.8.1.3. Quando distribuir a alimentação:

10.8.1.3.1. Em desacordo com o receituário padrão;

10.8.1.3.2. Preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos.

10.8.1.3.3. Quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação:

10.8.1.3.4. Per capita de preparo (quando houver);

10.8.1.3.5. Porcionamento unitário de fornecimento ao aluno.

10.8.1.3.6. Quando algum de seus empregados prestar serviço sem proteger as mãos com luvas descartáveis, nas situações em que seu uso é obrigatório, de acordo com a legislação vigente.

10.8.1.3.7. Quando utilizar as luvas descartáveis inadequadamente.

10.8.1.3.8. Quando não realizar a troca das luvas descartáveis ao mudar de atividade.

10.8.1.3.9. Quando não estabelecer o adequado controle de tempo e temperatura das preparações (inclusive o preenchimento da respectiva planilha) após o preparo e até o momento final de distribuição, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

10.8.1.3.10. Quando utilizar e/ou armazenar alimentos que foram manipulados após o preparo e/ou foram mantidos em condições inadequadas de tempo, temperatura e acondicionamento, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

10.8.1.3.11. Quando não estabelecer o adequado controle de temperatura dos equipamentos (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), em desconformidade com MBP e legislação vigente.

10.8.1.3.12. Quando não executar as atividades nas dependências da cozinha/dispensa/lactário de forma a evitar a contaminação cruzada.

10.8.1.3.13. Quando descumprir o cardápio publicado no site oficial do município ou outro meio de comunicação oficial, alterando sem autorização da CONTRATANTE, inclusive no que diz respeito à adaptação dos cardápios publicados, com base na “Lista de Alimentos Substitutos” ou no termo de responsabilidade aos alunos com necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais.

10.8.1.3.14. Quando deixar de prestar algum suporte logístico relacionado ao abastecimento de alimentos ou materiais.

10.8.1.3.15. Quando deixar de realizar reparos de mobiliários, e/ou equipamento, e/ou utensílio necessários à eficiente prestação do serviço.

10.8.1.3.16. Quando não cumprir a notificação da CONTRATANTE quanto às providências para serviços de reparos de mobiliário, e/ou equipamento, e/ou utensílio.

10.8.1.3.17. Quando não mantiver o “Receituário Padrão” e/ou o “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar” disponíveis na cozinha.

10.8.1.3.18. Quando o “Receituário Padrão” e/ou o “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar” não estiverem devidamente atualizados e organizados, de acordo com as revisões/erratas efetuadas.

10.8.1.3.19. Quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto contratado.

10.8.1.3.20. Quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes à higienização dos alimentos.

10.8.1.3.21. Quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer componente, de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia, para o total ou parte dos alunos, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

10.8.1.3.22. Quando deixar de nomear um nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no ato da assinatura do contrato, ou quando necessária a substituição do profissional.

10.8.1.3.23. Quando deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros Responsáveis Técnicos (RT), por unidade educacional em que prestar serviço, no ato da assinatura do contrato.

10.8.1.3.24. Quando não informar à CONTRATANTE a relação de visitas técnicas realizadas pelos nutricionistas (RT) às



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

unidades educacionais em que prestam serviço.

10.8.1.3.25. Quando não atender à convocação para reproduzir (impressão e encadernação) o “Manual de Boas Práticas de Manipulação, e/ou de Orientação e/ou Receituário Padrão do Serviço de Alimentação Escolar para Unidades Educacionais”, no prazo estabelecido pela CONTRATANTE após a assinatura do contrato.

10.8.1.3.26. Quando não elaborar o “Manual de Boas Práticas de Manipulação, e/ou de Orientação e/ou Receituário Padrão do Serviço de Alimentação Escolar para Unidades Educacionais”, para revisão e autorização de reprodução pela CONTRATANTE, no prazo determinado.

10.8.1.3.27. Quando não distribuir, no prazo determinado o “Manual de Boas Práticas de Manipulação, e/ou de Orientação e/ou Receituário Padrão do Serviço de Alimentação Escolar” às unidades educacionais.

10.8.1.3.28. Quando não entregar, ao término do contrato, os utensílios de cozinha e/ou equipamentos e/ou mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento, em relação à data em que o iniciou, e/ou não providenciar possíveis reparos ou reposições dos mesmos.

10.8.1.3.29. Quando não iniciar o atendimento com cardápio próprio, ou lista de substituição de alimentos, para alunos com necessidades alimentares especiais, após solicitação, no prazo estabelecido pela CONTRATANTE.

10.8.1.4. Ocorrências consideradas moderadas:

10.8.1.4.1. Quando os insumos:

10.8.1.4.1.1. Apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

10.8.1.4.1.2. Forem utilizados inadequadamente;

10.8.1.4.1.3. Não forem corretamente identificados, de forma a permitir sua rastreabilidade em conformidade com MBP e legislação vigente.

10.8.1.4.2. Quando não coletar, e/ou coletar fora do peso, e/ou não armazenar amostras dos alimentos prontos e servidos aos alunos, inclusive dos alimentos de dieta especial, de acordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas.

10.8.1.4.3. Quando não preencher a planilha de rastreabilidade para os alimentos industrializados, adquiridos com recurso do PNAE e de dieta especial que consta no **Anexo XVIII – Modelo de Planilha para Rastreabilidade de Alimentos Industrializados**.

10.8.1.4.4. Quando algum de seus empregados entrar nas dependências da cozinha / despensa / lactário ou prestar serviço, sem uniforme completo.

10.8.1.4.5. Quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI em más condições de uso (rasgados, furados).



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

10.8.1.4.6. Quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo durante o recebimento de alimentos na unidade (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), de acordo com o Manual de Boas Práticas.

10.8.1.4.7. Quando ocorrer transtorno e interferência na rotina da unidade educacional, durante o recebimento dos alimentos e materiais, durante realização de serviços por prestador, ou durante a execução de atividades por parte da CONTRATADA.

10.8.1.4.8. Quando armazenar os alimentos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas.

10.8.1.4.9. Quando deixar de identificar os alimentos, após sua abertura, conforme Manual de Boas Práticas, ou ainda estes apresentarem problemas de identificação em sua embalagem primária.

10.8.1.4.10. Quando deixar de identificar os alimentos em processo de pré-preparo/preparo, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas.

10.8.1.4.11. Quando estocar insumos, materiais de higiene, de limpeza e diversos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas.

10.8.1.4.12. Quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação à rotina de horários pré-determinados pela CONTRATANTE.

10.8.1.4.13. Quando transportar inadequadamente a alimentação.

10.8.1.4.14. Quando distribuir a alimentação com apresentação inadequada (inclusive consistência e utensílios de mesa) e temperatura sensorial inadequada, em relação ao disposto no “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão”.

10.8.1.4.15. Quando faltarem utensílios de mesa ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço.

10.8.1.4.16. Quando faltarem equipamentos de cozinha / lactário de responsabilidade da CONTRATADA especificados neste instrumento.

10.8.1.4.17. Quando não utilizar o lactário disponível nas unidades educacional de atendimento à Educação Infantil para:

10.8.1.4.18. Elaboração e distribuição de fórmulas lácteas infantis, oferecidos às crianças com até 1 (um) ano de idade e de leite integral servido na mamadeira ou copo de transição para crianças com idade superior a 1 (um) ano que não tenham completado a transição para caneca;

10.8.1.4.19. Higienização e armazenamento de utensílios das crianças com até 1 (um) ano de idade (frascos de mamadeira e seus acessórios e copos de transição).



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

10.8.1.4.20. Quando não atender adequadamente os procedimentos de recebimento, armazenamento, manuseio e distribuição do leite materno ordenado;

10.8.1.4.21. Quando deixar de elaborar o inventário de utensílios de mesa e de cozinha, equipamentos e mobiliários de cozinha, no início, anualmente e no término do contrato, e sempre que houver reposição / substituição / retirada dos mesmos.

10.8.1.4.22. Quando algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem touca para proteger os cabelos.

10.8.1.4.23. Quando algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço entrar na cozinha para efetuar entregas / serviços sem equipamento de proteção adicional, conforme determinado por protocolos de saúde específicos.

10.8.1.4.24. Quando no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade educacional em que prestar serviço.

10.8.1.4.25. Quando deixar de afixar na cozinha e lactário da unidade educacional a lista de substituição de alimentos, o carômetro e termos de responsabilidade para atendimento das dietas especiais e/ou deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso.

10.8.1.4.26. Quando deixar de preencher a planilha de controle de consumo da alimentação especial.

10.8.1.5. Ocorrências consideradas leves:

10.8.1.5.1. Quando não transferir no prazo de 72 horas, após a solicitação da CONTRATANTE, o funcionário com vínculo familiar na unidade educacional em que se promove a prestação de serviços.

10.8.1.5.2. Quando não mantiver, junto à Direção da unidade educacional e, também, afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra (incluindo funcionários volantes) e seus Nutricionistas (RT), contendo o horário de trabalho atualizado e telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

10.8.1.5.3. Quando deixar de expor durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento constante do **Anexo XI – Tabela de Incidências, Per Capita e Porcionamento do Plano Alimentar Proposto** do presente instrumento.

10.8.1.5.4. Quando deixar de afixar na cozinha e lactário da unidade educacional o cardápio atualizado publicado e/ou deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso.

10.8.1.5.5. Quando deixar de afixar no refeitório da unidade educacional o cardápio atualizado publicado e/ou deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

10.8.1.5.6. Quando não houver cartaz orientativo para higienização de mãos afixado próximo à pia destinada para tal atividade.

10.8.1.5.7. Quando não houver cartaz orientativo para higienização de hortícolas afixado próximo à pia destinada para tal atividade.

10.8.1.5.8. Quando não houver cartaz orientativo para coleta de amostra afixado próximo à área destinada para tal atividade.

10.8.1.5.9. Quando não cumprir as obrigações previstas no Manual de Boas Práticas e/ou legislação vigente não especificadas nos outros itens.

10.8.1.5.10. Quando não efetuar o adequado preenchimento das planilhas de controle (exceto planilhas de controle de tempo e temperatura das preparações, de recebimento de alimentos e de temperatura dos equipamentos) previstas no Manual de Boas Práticas e estabelecidas em legislação sanitária vigente.

10.8.1.5.11. Quando não entregar à CONTRATANTE, no prazo determinado, comprovante de cada unidade educacional que recebeu o “Manual de Boas Práticas de Manipulação, e/ou de Orientação e/ou Receituário Padrão do Serviço de Alimentação Escolar”, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n° do registro funcional ou registro geral).

10.8.1.5.12. Quando deixar de entregar à CONTRATANTE, o cálculo do valor nutricional, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo FNDE.

10.8.1.5.13. Quando deixar de informar a Direção da unidade educacional, com antecedência, sobre desligamento, transferência e admissão de empregados.

10.8.1.5.14. Quando constatadas irregularidades na prestação de serviço, a CONTRATADA será notificada, para apresentação de defesa prévia. A notificação indicará, no mínimo: a conduta da CONTRATADA reputada como infratora, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

XI – DEMAIS CONDIÇÕES:

11.1 A subcontratação poderá ocorrer apenas em relação aos serviços de manutenção e distribuição e/ou fornecimento de pães, hortifrutigranjeiros, carnes, leite, ou em casos excepcionais e temporários devidamente e antecipadamente autorizados pela CONTRATANTE. Mesmo nestes casos, a responsabilidade total pelos serviços permanece sendo da CONTRATADA.

11.2 Na fase licitatória as empresas deverão apresentar, devidamente preenchida, a planilha de proposta de preços unitários, conforme **Anexo I – Modelo de Proposta de Preços**. A empresa vencedora deverá apresentar a planilha de composição de preços, conforme **Anexo XXVI – Planilha de Composição de Preços**, detalhando os valores da matéria prima alimentar, não alimentar (utensílios, equipamentos, gás) da mão de obra (manipulador de alimentos, nutricionista) e de custos diversos (material de higiene, descartável, limpeza, manutenção, transporte, análise microbiológica,



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

fornecimentos de Manuais) e outros que achar necessário, assim como o BDI (despesas operacionais, fiscais e lucro), de acordo com o modelo constante nos referidos anexos.

11.3 A CONTRATADA deverá atualizar a planilha de proposta preços unitários aos valores firmados ao final da sessão do certame licitatório, juntamente com as planilhas de composição de preços (mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, materiais e serviços).

11.4 A CONTRATANTE se reserva o direito de promover, a qualquer tempo, visitas às dependências da CONTRATADA utilizadas para armazenamento e distribuição dos insumos empregados no preparo da alimentação, a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

11.4.1 A CONTRATADA deverá adotar as providências necessárias para, quando for o caso, corrigir pontos críticos e irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

11.5 O valor total da proposta deverá compreender todos os custos diretos e indiretos, os encargos sociais e trabalhistas, fiscais e demais despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação.

11.6 A CONTRATADA deverá obrigatoriamente comprovar o atendimento à Norma Regulamentadora NR-7, Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

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

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

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

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

11.8 A CONTRATADA deverá devolver as instalações ao término da vigência contratual em perfeitas condições de conservação e higiene.

11.9 Em caso de dano na edificação causado por mau uso, ou dolo de seus empregados, a CONTRATADA deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da CONTRATANTE.

11.10 Consideram-se “informações confidenciais” os dados desenvolvidos ou adquiridos pelas partes cuja divulgação ou



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

utilização não autorizada por qualquer delas prejudique uma ou a outra.

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

11.12 Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, a CONTRATANTE não será, em caso algum, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

XII – IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO:

12.1 A implantação deverá ocorrer em até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato, considerando que as unidades educacionais já oferecem alimentação escolar aos alunos e dispõem de infraestrutura para esse fim.

12.2 Prazo de execução: início do segundo semestre letivo, estima-se, no 29º (vigésimo nono) dia do mês de julho de 2024 por um período de 24 (vinte e quatro) meses.

12.2.1 O prazo de vigência contratual é de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data de início da execução.

12.2.2 Estima-se, aproximadamente, de 400 e 520 dias letivos durante a vigência do contrato, porém, considerando as particularidades do calendário escolar de cada ano poderá haver variação de quantidade de dias letivos durante o período de vigência do contrato.

12.3 A prorrogação poderá ser admitida nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021, prorrogação por períodos sucessivos de acordo com o interesse da Municipalidade, mediante prévia justificativa e autorização da autoridade competente, devendo ser precedida, ainda, de manifestação da Procuradoria Geral do Município de Taubaté/SP.

12.3.1 Desde que cumpridas as formalidades acima indicadas e demonstrado, nos autos, que a medida importará em obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

XIII – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL:

13.1. O licitante deverá apresentar documentação relativa à qualificação técnica, para julgamento da proposta:

13.1.1. Comprovação, em nome da empresa licitante, de aptidão para atender o objeto da presente licitação, mediante a apresentação de certidão(s) ou atestado(s) de capacidade técnica operacional fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado comprobatório(s) do bom desempenho e execução anterior de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, em características, prazos e quantidades, devidamente registrado(s) na entidade profissional competente.

13.1.1.1. Serão considerados como pertinentes e compatíveis em características com o objeto licitado os serviços de



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

alimentação coletiva, compreendida esta pelos serviços de alimentação escolar e/ou de alimentação para coletividades sadias ou enfermas.

13.1.1.2. Os serviços referidos na cláusula

13.1.1.1 acima englobam o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários e fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e/ou lactários.

13.1.1.3. Os atestados deverão especificar em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades de alimentação servidas por dia, durante o prazo de vigência do contrato e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação de serviços.

13.1.1.4. Os atestados deverão ainda comprovar que os serviços foram prestados de forma descentralizada, ou seja, nos quais a CONTRATADA se responsabiliza pela produção e distribuição de refeições, ambas realizadas nas instalações do CONTRATANTE.

13.1.1.5. Para a aferição da capacidade técnica deverá a licitante comprovar, em um único contrato ou em diversos contratos, por períodos sucessivos ou não, durante o período de no mínimo 6 (seis) meses, a execução anterior de preparo e fornecimento de refeições, em número que corresponda a pelo menos 25% (vinte e cinco por cento) do total da execução estimada para a disputa, conforme consta das planilhas do **Anexo I – Modelo de Proposta de Preços** deste instrumento.

13.1.1.5.1. Portanto, serão considerados para fins de reconhecimento de compatibilidade, a execução de serviços similares correspondentes a, no mínimo, 5.675.734 (cinco milhões e seiscentos e setenta e cinco mil e setecentos e trinta e quatro) preparos de refeições. (valor referente a 25% da soma dos quantitativos dos cardápios).

13.1.1.5.2. A comprovação a que se refere o item 13.1.1.5 poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante, desde comprove a quantidade mínima exigida.

13.1.1.6. A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridades ou representante de quem o(s) expediu, com a devida identificação e registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, para comprovação de aptidão para desempenho das atividades nas áreas de alimentação e nutrição, em conformidade com a Resolução CFN nº510/2012, do Conselho Federal de Nutricionistas.

13.1.1.7. A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente, assim como mencionar o nome, o cargo do signatário e telefone para contato.

13.1.2. Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, comprovado por meio da Certidão de Registro de Regularidade (CRR) ou Certidão de Cadastro, em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data da apresentação das propostas.

13.1.2.1. Caso a empresa licitante à qual o objeto licitatório for adjudicado, seja registrada em CRN de outra jurisdição



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

que não a 3ª REGIÃO SP/MS (CRN3), deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, a comprovação do registro secundário no CRN/3ª Região, bem como deverá providenciar todos os procedimentos para a correta emissão da ART (Atestado de Responsabilidade Técnica), em conformidade com a legislação do CRN.

13.1.3. Comprovação, por meio de Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro, de que a empresa licitante possui, em seu quadro permanente, na data da entrega da proposta, responsável técnico regularmente registrado como tal no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.

13.1.3.1. A Certidão de Registro e Quitação e/ou Certidão de Cadastro devem comprovar que a pessoa jurídica possui Nutricionista Responsável Técnico no local e que ambos estão regulares perante ao Conselho.

13.1.3.2. O(s) profissional(is) deverá(ão) fazer parte da empresa licitante na data de apresentação dos documentos de habilitação e proposta na condição de:

13.1.3.2.1. Empregado comprovado com apresentação de cópia autenticada, das folhas pertinentes da Carteira Profissional, ou mesmas cópias do livro, ou ficha, de Registro do empregado;

13.1.3.2.2. Diretor ou sócio, comprovado com a apresentação, do estatuto social em vigor, ou contrato social (última alteração) devidamente registrado; ou

13.1.3.2.3. Autônomo comprovado a apresentação do contrato de prestação de serviço.

13.2. O licitante deverá também apresentar as seguintes declarações, firmadas sob as penas da lei:

13.2.1. Declaração de compromisso, firmada pelo representante legal do licitante e elaborada em conformidade com o modelo constante do **Anexo XXVII – Modelo de Declaração de Compromisso**, acerca do cumprimento das especificações técnicas previstas neste instrumento e posterior edital, bem como quanto à disponibilidade dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequados e necessários à realização do objeto licitado, na hipótese de a licitante vir a ser declarada vencedora do certame.

13.2.2. Declaração de que o licitante disporá, por ocasião da contratação, de Centro de Distribuição para a realização das operações de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos inerentes à execução do objeto licitado, devidamente cadastrado no órgão competente da Vigilância Sanitária ou Ministério da Agricultura em local que não acarrete prejuízo à execução das obrigações decorrentes do contrato.

13.2.2.1. Comprometendo-se a manter estrutura na região com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento.

13.2.3. Declaração de que o licitante se compromete a utilizar, na execução do contrato, veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, em bom estado de conservação e quantidade suficiente, e que atendam plenamente as necessidades da execução contratual e as legislações vigentes, declarando, ainda, estar ciente de que no ato da assinatura do contrato deverá apresentar a licença sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços, bem



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

como informará quando ocorrer substituição de veículos, e apresentará a licença sanitária dos mesmos, anteriormente a sua utilização.

13.2.4. Termo de responsabilidade, conforme modelo constante no **Anexo XXVIII – Modelo de Termo de Responsabilidade sobre as Condições das Instalações, Equipamentos, Mobiliários e Utensílios Pertencentes às Unidades Educacionais**, pelo qual o licitante se responsabiliza pelo conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais, bem como de seus respectivos utensílios, mobiliários e equipamentos de cozinha, despensa e lactário, declarando ainda expressa ciência da obrigação de caso, seja necessário, realizar as adequações e manutenções previstas neste instrumento.

13.2.5. Declaração(s) de vistoria(s) realizada(s), conforme modelo constante no **Anexo XXIX.1 – Declaração de Visita Técnica**.

13.2.6. Declaração que o licitante elaborará e implementará Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, denominado neste instrumento de “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, em conformidade as sugestões constantes do **Anexo XX – Sugestão de Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar**, e deverá ser submetido à CONTRATANTE para análise e aprovação, previamente a sua edição e distribuição às unidades educacionais, a ser providenciada pela empresa licitante.

13.2.7. Declaração do licitante de que durante a execução do contrato possuirá em seu quadro profissionais de Segurança do Trabalho nos termos da NR-04 do SESMT.

XIV – VISTORIA TÉCNICA FACULTATIVA:

14.1 Os licitantes, que assim desejarem, poderão, às suas expensas, realizar visitas técnicas junto as unidades educacionais em que serão realizados os serviços, a fim de obter todas as informações necessárias para a elaboração de sua proposta.

14.1.1 A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é proposta ao licitante para verificação das condições e locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que o licitante julgar necessário para a formulação da proposta.

14.1.2 Não cabendo à CONTRATANTE nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da vistoria técnica.

14.2 Os licitantes deverão agendar sua realização diretamente com a unidade educacional, por meio dos contatos descritos no **Anexo VIII – Listagem das Unidades Educacionais e Endereços**, devendo informar a identificação do seu representante que realizará a visita na unidade.

14.2.1 O licitante deve ser representado por seus administradores, procuradores ou prepostos, que devem apresentar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

14.2.2 Competirá a cada interessado, quando da visita técnica, fazer-se, às suas expensas, acompanhar dos técnicos e especialistas que entender suficientes para colher as informações necessárias à elaboração da sua proposta.

14.2.3 As vistorias serão realizadas mediante apresentação de documento de identidade (RG ou similar com foto) do representante da licitante e serão acompanhadas pelo Diretor ou funcionário por ele designado.

14.2.4 A visitação será limitada a um licitante por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

14.2.5 As prospecções, investigações técnicas ou quaisquer outros procedimentos que impliquem interferências no local em que serão prestados os serviços deverão ser previamente informadas e autorizadas pela Administração Pública.

14.3 Os licitantes deverão preencher, para atestar seu comparecimento à unidade, a declaração de vistoria técnica conforme modelo constante do **Anexo XXIX.1 – Declaração de Visita Técnica**, e apresentar a documentação juntamente a sua proposta.

14.4 A vistoria aos locais em que serão executados os serviços poderá ser realizada durante o período compreendido no prazo de 15 dias úteis, prazo este que antecederá a abertura do certame, no horário das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h30, em dias letivos.

14.5 Para todos os efeitos, considerar-se-á que o licitante tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo pleitear, em hipótese alguma, modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o local em que serão executados os serviços.

14.5.1 Os licitantes que optarem por não realizar a visita, deverão apresentar declaração, conforme modelo do **Anexo XXIX.2 – Declaração de Conhecimento dos Locais**, de que tem conhecimento dos locais de prestação dos serviços, e não poderão alegar desconhecimento futuro das dificuldades e peculiaridades para a execução dos serviços.

XV – FISCALIZAÇÃO:

15.1 À CONTRATANTE é assegurada a gestão e fiscalização dos serviços contratados, por meio de servidores designados pela Secretaria Municipal de Educação, conforme regulação de gestão compartilhada constante do **Anexo XXI – Sistemática da Gestão Compartilhada**, no desempenho de suas atividades, cabendo-lhe:

15.1.1 Nas ações de inspeção do serviço, comparar os procedimentos empregados pela CONTRATADA na prestação, com cada cláusula técnica firmada, verificando, assim, o seu cumprimento ou descumprimento em relação ao contrato;

15.1.2 Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato;

15.1.3 Consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada);

15.1.4 Manter informados os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), para



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

nortear suas ações;

15.1.5 Padronizar os procedimentos e fornecer subsídios para que todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço (integrantes da gestão compartilhada) atuem de forma coerente e harmoniosa e para que sejam obtidos resultados uniformes nas ações gerenciais.

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

15.1.7 Manifestar-se quanto a eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento contratual;

15.1.8 Promover visitas técnicas junto à CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;

15.1.9 Realizar, por meio da equipe técnica de nutrição, auditorias de acompanhamento do serviço por amostragem, verificando se o mesmo está sendo prestado em conformidade com o contrato, ou seja, de acordo com as cláusulas contratuais firmadas.

15.1.10 Encaminhar à CONTRATADA as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados;

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

15.1.11.1. Desconformidade não tolerável: É aquela que pode produzir situações que causem risco à saúde da clientela atendida, e/ ou perigo na prestação do serviço, e/ou redução da qualidade da prestação do serviço, e/ ou prejuízo monetário à municipalidade, e/ ou tais como alimentação não servida, descumprimento do cardápio e/ou porcionamento, falta de limpeza e higiene nos equipamentos e/ou utensílios e/ou mobiliários e/ou nas instalações, número insuficiente de funcionários, funcionário prestando serviço sem uniforme ou com uniforme incompleto ou ainda, com inadequada higiene pessoal, lixo não retirado, ausência na guarda de amostra da alimentação por no mínimo 72 horas, atraso na distribuição da alimentação, fornecimento de alimentos não aptos ao consumo, fornecimento de alimentos fora dos padrões qualitativos, ocorrência de qualquer irregularidade contratual grave, e reincidência de fatos, dentro do mesmo período de medição.

15.1.11.2. Desconformidade sujeita à prazo de adequação: É aquela que pode produzir situações que não reduzem de forma expressiva a qualidade da prestação do serviço desde que notificados junto à CONTRATADA com prazo fixado para solucioná-la, tais como instalação de ralo sifonado da cozinha/lactário, com tampa que impeça a entrada de vetores, manutenção dos equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha/despensa/lactário, e reposição de utensílios de mesa.

15.1.12 Providenciar, caso haja desconformidade na prestação do serviço, a aplicação de sanções contratuais junto à CONTRATADA.

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



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

contratuais.

15.2.1 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

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

15.3.1 Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

15.3.2 Verificar a quantidade dos alimentos servidos, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este estiver inferior ou superior ao estabelecido;

15.3.3 Verificar as condições de higiene e conservação das dependências da cozinha/dispensa/lactário, dos equipamentos, mobiliários e utensílios de mesa e cozinha, dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos e insumos, e de todas as demais disposições previstas no serviço contratado, propondo ações corretivas;

15.4 A CONTRATANTE poderá inspecionar, quando necessário, o(s) depósito(s) mantido(s) pela CONTRATADA, destinados a armazenagem e distribuição de alimentos para as unidades educacionais atendidas.

15.5 Para aferição da medição final dos serviços contratados será considerado a avaliação efetuada pelo(s) fiscal(s) do contrato, registrada em documento próprio, a ser elaborado pela CONTRATANTE, com ciência da CONTRATADA.

XVI – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE PESQUISA DE PREÇO

16.1 Para o levantamento de valores e pesquisa de preços que embasarão a promoção de certame licitatório aqui descrito, foi utilizada a pesquisa direta com fornecedores, considerando a complexidade da prestação de serviço, que engloba desde mão de obra a fornecimento de insumos e equipamentos, fatores que não permitem uma pesquisa por outro meio.

16.2 Não utilizou-se o Catálogo Eletrônico de Padronização, pelo mesmo estar em construção e conter apenas itens que não se assemelha ao objeto do presente Termo de Referência.

XVII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1. Conforme pesquisas de preços apresentadas, estima-se que o valor global médio é de R\$ 183.430.162,82 (cento e oitenta e três milhões, quatrocentos e trinta mil, cento e sessenta e dois reais e oitenta e dois centavos), conforme mapa comparativo de preços apresentado abaixo, sendo para 2024 o valor previsto de R\$ 29.241.908,60 (vinte e nove milhões, duzentos e quarenta e um mil, novecentos e oito reais e sessenta centavos), para 2025 o valor previsto de R\$ 99.978.351,09 (noventa e nove milhões, novecentos e setenta e oito mil, trezentos e cinquenta e um reais e nove centavos) e para 2026 o valor previsto de R\$ 54.209.902,45 (cinquenta e quatro milhões, duzentos e nove mil, novecentos e dois reais e quarenta e cinco centavos), uma vez que a contratação tem um prazo inicial de 24 meses.

XVIII – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes deste certame correrão a conta das dotações orçamentárias a seguir indicadas:



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

29.01.2006.2074.12.362.339039.95.2300003
29.01.2006.2075.12.365.339039.95.2800000
29.01.2006.2075.12.365.339039.95.2810000
29.01.2006.2076.12.361.339039.95.2820000
29.01.2006.2076.12.361.339039.95.2400003
29.01.2006.2075.12.365.339039.05.2810000
29.01.2006.2075.12.365.339039.05.2800000
29.01.2006.2076.12.361.339039.05.2820000
29.01.2006.2074.12.362.339039.05.2330000

Luciana Pereira da Nobrega Nutricionista
Divisão de Alimentação Escolar Secretaria de
Educação

Willer Guimarães Bastos
Resp. Pelo Exp. Da Divisão de Alimentação Escolar.
Secretaria de Educação

Anne da Silva Cozendey Sepulvida Diretora
Executiva de Educação

Profª Suellen Patareli Miragaia
Secretária de Educação



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – VIII

LISTAGEM DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E ENDEREÇOS

Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO Travessa José da Cruz, nº 128 Bairro: Água Quente – CEP: 12062-650	Água Quente I	3631-2677 3621-0683 (orelhão)
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA Rua José Teófilo da Cruz, nº 600 Bairro: Água Quente – CEP: 12062-640	Água Quente II	3631-2925 3631-0502
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA Rua Antonio Custódio da Silva, nº 43 Bairro: Alto São Pedro – CEP: 12082-410	Alto São Pedro	3633-4857 3621-0776 (orelhão) 3631-0278
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS Av. Ana Lúcia de Oliveira Campos, S/Nº Bairro: Bardan - CEP: 12071-208	Bardan	3635-1336
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA Rua Profa. Escolástica Maria de Jesus, s/nº Bairro: Jardim Baronesa – CEP: 12091-050	Baronesa	3633-6340 3621-0213 (orelhão)
6	EMEI PROFª. MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO Praça João Alcides Migoto, nº 10 Bairro: Belém – CEP: 12090-790	Belém	3622-7449 3621-0636 (orelhão)
7	EMEI PROFª. ALICE KLIER MONTEIRO Rua Nagib Sabino, nº 83 Bairro: Continental I - CEP: 12092-798	Belo Horizonte	3631-2613 3631-0301 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE Rua Clibas de Alvarenga, nº 300 Bairro: Bonfim – CEP: 12042-440	Bonfim	3633-6373 3622-0356 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO Rua Francisco Alvares Correa, s/nº Bairro: Bosque da Saúde - Cep. 12082-080	Bosque da Saúde Infantil	3631-0277 3622-3066 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA Rua dos Gerânios, s/nº Bairro: Campos Elíseos – CEP: 12090-020	Campos Elíseos	3633-6516 3631-0268 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
11	EMEI MIGUEL LUIZ Praça Miguel Luiz, s/nº Bairro: Jardim Canuto Borges – CEP: 12052-493	Canuto Borges	3635-5011 3631-0296 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA Rua Waldemar Bonelli, nº 41 Bairro: CECAP I – CEP: 12043-110	Cecap I Infantil	3686-0421 3686-3869 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA Rua Antonio de Pádua Nascimento, nº 07 Bairro: CECAP III – CEP: 12043-103	Cecap III Infantil	3686-4316 3686-0392 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA Avenida Arnaldo Felipe Sbruzzi, nº 115 Bairro: Chácara Flórida – CEP: 12042-210	Chácara Flórida Infantil	3624-4268 3631-0457 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE Rua Expedicionário Benedito de Moura, nº 500 Bairro: Chácaras Reunidas Brasil – CEP: 12091-300	Chácaras Reunidas Infantil	3621-9391 3631-0274 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI Avenida Prof. Gentil de Camargo, nº 1197 Bairro: Parque Três Marias – CEP: 12081-150	Chácara Silvestre I Infantil	3621-9031 99765-9877
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO Rua Izidoro Nogueira Tinoco, nº 371 Bairro: Chácara Silvestre – CEP: 12085-080	Chácara Silvestre II Infantil	3622-6745 3631-0379 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

18	EMEI PROF ^a . MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO Rua Izidoro Nogueira Tinoco, nº 940 Bairro: Chácara Silvestre – CEP: 12085-080	Chácara Silvestre III Infantil	3621-9034 3621-0500 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI Rua Julio Toffuli, nº 247 Bairro: Jardim Bela Vista - CEP:12091-360	Cidade de Deus	3631-7771 3631-0292 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
20	EMEI PROF. ^a MARIA PEREIRA SANTIAGO Rua Manoel Humia Duran, s/nº Bairro: Cidade Jardim – CEP: 12091-840	Cidade Jardim	3624-5056 3631-0289 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
21	EMEI PROF. ^a MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRICIO Rua Belmiro das Chagas, nº 100 Bairro: Esplanada Santa Terezinha – CEP: 12053-350	Esplanada I Infantil	3624-3022 3621-0586(orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
22	EMEI PROF. ^a INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA Rua Antonio Cândido de Oliveira Filho, nº 110 Bairro: Esplanada Santa Terezinha CEP: 12053-470	Esplanada II Infantil	3624-8457 3631-0477 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGHS Rua Doutor Adélio da Silva, nº 115 Bairro: Vila Velha – CEP:1250-720	Estiva	3635-5024 3622-0450 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
24	EMEI PROF. ^a ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES Avenida Álvaro Marcondes de Mattos, nº 1051 Bairro: Estoril - CEP: 12092-500	Estoril I	3681-1578 3682-0279 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MENDAÑA Rua João Vanoni, nº 430 Bairro: Estoril - CEP: 12092-703	Estoril II	3686-4679
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO Rua Oscar Fernandes da Silva, nº 120 Bairro: Três Marias - CEP: 12081-590	Fazendinha	3633-4576
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

27	EMEI NAIR MOUASSAB Rua Pedro Malazarte, nº 60 Bairro: Gurilândia – CEP: 12071-510	Gurilândia Infantil	3608-4838 3608-9007 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO Rua Heliópolis, nº 1401 Bairro: Parque.Urupês – CEP 12071-290	Hércules Masson	3608-5943 3608-0338 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO Rua Viriato Bandeira Duarte, nº 100 Bairro: Jardim Bela Vista - CEP 12091-846	Hípica Pinheiro	3624-5272
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS Rua Benedita Semirames do Couto, nº 91 Bairro: Monte Belo - CEP: 12090-450	Imaculada I Infantil	3633-6415 3631-0267 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR Rua Imaculada Conceição, 2815 Bairro: Imaculada Conceição - CEP: 12090-450	Imaculada II Infantil	3633-6463 3631-0387 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
32	EMEI IRMÃ CELESTE Rua Capitão Alberto Mendes Junior, nº 215 Bairro: Independência – CEP: 12091-550	Independência	3681-3476 3682-0235 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
33	EMEI IRACEMA DIAS DE CARVALHO ALMEIDA Rua João Monteiro França, nº 96 Bairro: Jardim Jaraguá – CEP: 12062-490	Jaraguá	3624-6975 3621-0914 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
34	EMEI PROF. FABIO MOURA Rua Brasilina Moreira dos Santos, nº 1411 Bairro: Jardim Sonia Maria CEP: 12081-400	Jardim América Infantil	3621-9319 3631-0312 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD Rua Alexandrino Correa Leite, nº 161 Bairro: Jardim Ana Emília - CEP: 12070-330	Jardim Ana Emília	3622-2584 3631-0436 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO Rua Alice Brandão, nº 309 Bairro: Jardim Califórnia - CEP: 12062-150	Jardim Califórnia	3633-6160 3621-0785 (orelhão) 99772-6389
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO Rua Bahia, nº 44, Bairro: Jardim dos Estados, CEP: 12062-100	Jardim dos Estados Infantil	3621-9031
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
38	EMEI PROF.ª SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO Avenida Arnaldo Felipe Sbruzzi, nº 400 Bairro: Piracangagá – CEP: 12042-210	Jardim Oásis	3686-3409
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA Rua Ildefonso Ferreira dos Santos, nº 435 Bairro: Jardim Paulista – CEP: 12091-600	Jardim Paulista	3624-5165 3622-0321 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
40	EMEI MÃE MARIA Rua Antonio Gomes de Araújo, nº 420 Bairro: Monção – CEP: 12060-340	Monção	3635-5204 3621-0460 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI Rua José Maria Moura Santos, nº83 Bairro: Marlene Miranda – CEP: 12095-100	Marlene Miranda I Infantil	3624-5952 3621-0221 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI Rua José Francisco da Silva, nº 45 Bairro: Marlene Miranda – CEP: 12095-530	Marlene Miranda II Infantil	3631-1472
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS Estrada Municipal Alfredo dos Santos, s/nº Bairro: Paiol - CEP: 12090-010	Paiol	3626-0212
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI Rua Salim Mansur Abud, nº 361 Bairro: Parque Aeroporto – CEP: 12051-270	Parque Aeroporto	3635-5213 3631-0295 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO Rua Capitão Antonio Delgado Escobar, nº 25 Bairro: Parque Ipanema – CEP: 12053-100	Parque Ipanema	3635-5154 3631-0294 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES Rua Oscar Severino dos Anjos, nº 121 Bairro: Parque Paduan – CEP: 12070-450	Parque Paduan	3621-8734 3631-0421 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHMIDT Rua Marina Castilho Oliveira Costa, nº 20 Bairro: Parque Piratininga - CEP: 12051-750	Parque Piratininga I	3635-5191 3622-0233 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO Rua Doutor Antonio de Oliveira Costa, nº 11 Bairro: Parque Piratininga – CEP: 12051-730	Parque Piratininga II	3635-5189 3631-0200 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN Rua Geraldo Martins de Andrade, nº 133 Bairro: Parque São Cristovão - CEP: 12053-250	Parque Planalto	3633-7163 3631-0293 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER Rua Vicente Santoro, nº 151 Bairro: Parque Sabará – CEP: 12061-170	Parque Sabará	3635-5171 3631-0248 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD Rua Manoel Rodrigues, s/nº Bairro: Portal da Mantiqueira - CEP 12040-811	Portal da Mantiqueira	3633-3246
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA Rua Pedro Marçon, 94 Bairro: Bonfim – CEP: 12040-550	Quiririm Infantil	3686-4423 3686-0415 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA Travessa São Miguel, nº 105 Bairro: Santa Fé – CEP: 12050-080	Santa Fé	3633-6432 3621-0691 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA Rua Arthur Eugênio Lopes, nº 30 Bairro: Barranco - CEP: 12054-009	Santa Helena	3631-3944
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO Rua José Martins Ronconi, nº 129 Bairro: Parque São Luiz – CEP: 12061-550	Santa Isabel	3635-4777 3631-0288 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU DE CASTRO CARNEIRO Rua Antonio da Silva Lobo, nº 1360 Bairro: Santa Tereza – CEP: 12045-220	Santa Tereza Infantil	3686-2212 3686-0225 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA Rua André Cursino dos Santos, nº 261 Bairro: São Gonçalo – CEP: 12092-090	São Gonçalo I Infantil	3624-5080 3621-0608 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
58	EMEI PROF ^a . GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI Rua João Batista Xavier Dias, nº 275 Bairro: São Gonçalo – CEP: 12092-180	São Gonçalo II Infantil	3621-9009 3622-0216 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
59	EMEI TEN. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA Av. Amador Bueno da Veiga, nº 220 Bairro: Jaraguá – CEP: 12062-400	Sedes Infantil	3622-2838
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO Rua Antonio Vieira de Maia, nº 411 Bairro: Jardim Ana Rosa – CEP: 12090-190	Shalon	3608-7564 3608-9009 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
61	EMEI PROF. ^a MARILIA PEREIRA VALENTE Rua Antonio Antunes de Andrade, nº 10 Bairro: Jardim Gurilândia – CEP: 12071-651	Sítio Santo Antonio I Infantil	3608-5847 3608-0215 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
62	EMEI PROF. LUIZ AMÉRICO PASTORINO Rua Willson Roberto dos Santos, nº 1725 Bairro: Residencial Sítio Santo Antonio – CEP: 12070-820	Sítio Santo Antonio II Infantil	3608-7772 3608-0387 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA Rua José Cassiano de Freitas, nº 170 Bairro: Jardim Sônia Maria – CEP: 12081-300	Três Marias Infantil	3621-9025 3621-0725 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO Avenida Doutor César Costa, nº 800 Bairro: Vila Aparecida – CEP: 12052-000	Vila Aparecida I	3633-3658 3621-0976
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA Avenida Doutor César Costa, nº 557 Bairro: Vila Aparecida – CEP: 12052-000	Vila Aparecida II	3631-5101 3631-0494 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO Avenida Doutor César Costa, nº 1175 Bairro: Vila Aparecida – CEP: 12052-000	Vila Aparecida III	3631-3696
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
67	EMEI TEN. CEL. PM PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS Praça São Paulo, nº 30 Bairro: São Geraldo – CEP: 12062-090	Vila São Geraldo	3631-3880 3621-0466 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA Rua Geraldo de Bona, nº 401 Bairro: Vila São José - CEP: 12070-612	Vila São José Infantil	3621-8392
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
69	EMIEF PROF.ª ANITA RIBAS DE ANDRADE Rua José Pedro Toledo Marcondes, 1234 Bairro: Parque Três Marias – CEP: 12081-200	Anita	3633-5977
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ Avenida Santa Cruz do Areão, 2399 Bairro: Areão – CEP: 12100-610	Areão	3631-3858 3621-0482 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS Rua Caminho dos Coqueiros, 250 Bairro: Quinta das Frutas - CEP: 12092-527	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	3682-2223 3682-0205 99608-1544
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS Rua Caldeira, 224 Bairro: Granja Bela Vista - CEP: 12043-591	Bela Vista	3686-1088 3686-0361 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI Avenida Dom Pedro I, 1505 Bairro: Bosque da Saúde - CEP: 12082-000	Bosque da Saúde Fundamental	3631-5516 3631-0438 99643-5687 (só watts)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
74	EMEIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA Estrada Municipal Geraldo Cursino de Moura, 49 Bairro: Caieiras - CEP: 12096-000	Caieiras (Fundamental e Infantil)	3626-1350 3626-0213 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ Rua Benedito Durval Brunácio, 185 Bairro: CECAP II - CEP: 12043-034	Cecap Fundamental	3686-4447 3631-0987 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
76	EMEEEEIF MADRE CECÍLIA Avenida Francisco Alves Monteiro, s/nº Bairro: Novo Horizonte - CEP: 12042-335	Madre Cecília	3686-3064 3686-3409 3686-1531 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA Rua Arnaldo Felipe Sbruzzi, 107 Bairro: Piracangaguá - CEP: 12042-210	Chácara Flórida Fundamental	3631-3536 3621-0390 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
78	EMEIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO Via de Acesso 7 (Rua Trinca Ferro), nº 354 Bairro: Chácara Ingrid - CEP: 12093-372	Chácara Ingrid	3624-2112 (também Watts) 3631-0264 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
79	EMIEF PROF.ª MARISA LAPIDO BARBOSA Rua Expedicionário Benedito de Moura, 450 Bairro: Chácaras Reunidas Brasil - CEP: 12091-300	Chácaras Reunidas Fundamental	3631-4717 3631-0276 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
80	EMEF PROF.ª CELINA MONTEIRO DE CASTRO Rua Isidoro Nogueira Tinoco, nº 401 Loteamento: Chácara Silvestre - CEP: 12085-080	Chácara Silvestre Fundamental	3633-4056
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO Avenida Doutor Cesar Costa, nº 1200 Bairro: Vila Aparecida - CEP: 12052-000	Cônego	3632-1956 (também watts) 3622-2572 3621-0435 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	(Fundamental e Infantil)	Telefone de contato (DDD 12)
82	EMIEIEF PROF.ª ANA SILVA PAOLICHI FERRO Rua Nagib Sabino, nº 51 Bairro: Continental I - CEP: 12092-798	Continental (Fundamental e Infantil)	3622-5985
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
83	EMEF CEL JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS Rua Frei Felicíssimo Maria de Prada, nº 133 Bairro: Bosque da Saúde - CEP:12082-150	Coronel	3622-6735 3631-0287 (orelhão) 99621-5160
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
84	EMEF DR. QUIRINO Rua Renato Braga, nº 1290 Bairro: Estiva - CEP: 12050-446	Dr. Quirino	3622-5139 3632-3588 92000-5536
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
85	EMEF PROF.ª ERNANI GIANNICO Avenida Marginal, nº 1000 Bairro: Taubateguassu - CEP: 12071-110	Ernani Giannico	3602-1332 3608-5168 3608-1300 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO Rua Luiz Otávio, nº 227 Bairro: Parque Aeroporto – CEP: 12051-690	Ernesto	3632-3896 3631-0279 (orelhão) 3632-3896
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA Rua Belmiro das Chagas, nº 100 Bairro: Santa Inês – CEP: 12053-350	Esplanada I Fundamental	3631-3036 3622-0428 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO Rua Av. Antonio Candido de Oliveira Filho, nº 50 Bairro:Barranco – CEP: 12053-470	Esplanada II Fundamental	3633-6998 3631-0392 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR Rua Mathias Guimarães, 276 Bairro: Estiva – CEP: 12050-340	Evaristo	3633-4100 3622-3640 (orelhão) 98809-8926
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA Rua Prof. Nelson Freire Campelo, nº 282 Bairro: Jardim Eulália – CEP: 12010-700	Ezequiel	3621-6049 3625-5075
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO Rua Bolívar Querido Guisard, s/nº Bairro:Fonte Imaculada – CEP: 12090-430	Fonte Imaculada I Fundamental	3631-3655 3622-0210 (orelhão) 99111-2220
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP Rua Bolívar Querido Guisard, s/nº Bairro: Fonte Imaculada – CEP: 12090-430	Fonte Imaculada II Fundamental	3629-3748 3622-0228 (orelhão) 98805-8626
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS Rua Heliópolis, nº 1401 Bairro: Parque Urupês – CEP: 12071-290	Gurilândia Fundamental	3602-1665 3608-0388 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
94	EMEIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA Rua Nair Unger Siqueira, nº 730 Bairro: Granjas Rurais Reunidas – CEP: 12086-090	Itaim	3624-2155 3621-0650 (orelhão) 99794-8375
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
95	EMIEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS Avenida Professor Walter Thaumaturgo, nº 1270 Bairro:Jaboticabeira - CEP: 12030-040	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil)	3624-5915
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
96	EMEF Aldeira Sophia de Faria Rosa Martins Ferreira Av. Amador Bueno da Veiga, 1001 Bairro: Jardim Jaragua, Taubaté - SP, 12062-400	Jardim dos Estados Fundamental	3632-3588
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
97	EMEF PROF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR Rua: Paraná, nº 320 Bairro: Vila São Geraldo – CEP: 12061-040	Judith	3631-7468
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA Rua Professora Julieta Rocha Vasques, nº 125 Bairro: Independência - CEP: 12031-400	Juvenal	3681-1755 3682-0254 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA Av. Santa Luiza do Marillac, s/nº Bairro: Jardim Ana Emília - CEP: 12070-350	Luiz Augusto	3622-2652 3633-3666 3621-0516 (orelhão) 99122-3124
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
100	EMEF PROF. CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO Avenida dos Bombeiros, nº 561 Bairro: Jardim Garcez – CEP: 12061-200	Jardim Mourisco	3631-1118 3622-0363 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
101	EMEIEFM EMÍLIO AMADEI BERINGHS Estrada Municipal Amácio Mazzaropi, nº 691 Bairro: Marlene Miranda – CEP: 12096-160	Marlene Miranda Fundamental	3621-8144 3631-0437 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
102	EMEIEFM PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA Estrada Municipal Sete Voltas, nº 15000 Bairro: Sete Voltas – CEP: 12000-100	Monjolinho (Fundamental e Infantil)	99752-2620 99671-3190
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ Rua São Caetano, nº 701 Bairro: Campos Elísios – CEP: 12090-002	Monte Belo	3622-2067 98223-8882
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI Avenida Mario Banhara, nº 100 Bairro: Novo Horizonte - CEP: 12042-420	Novo Horizonte	3686-3979 3686-0383 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
105	EMEF AMEDEO PICCINI Rua Cel. José Benedito Marcondes de Matos, nº 443 Bairro: Quiririm - CEP: 12043-280	Quiririm Fundamental	3686-3888 3686-0428 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON DE OLIVEIRA ORTIZ Estrada do Barreiro, Nº 5602 Bairro: Barreiro – CEP: 12092-000	Ramon	3631-5656 3621-0208 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS Rodovia Osvaldo Cruz, Km 14,5, nº 18 Bairro: Registro - CEP. 12090-010	Registro	3626-0204
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS Rua Evaristo Salgado, S/Nº Bairro: Jardim Mesquita – CEP: 12051-446	Santa Catarina	3631-5251 3621-0999 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL Avenida Presidente Getulio Vargas, 625 PI Bairro: Santa Luzia – CEP: 12010-500	Santa Luzia I	3631-3225 3632-2159 3621-0283 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL Avenida Presidente Getulio Vargas, 645 PII Bairro: Santa Luzia – CEP: 12010-500	Santa Luzia II	3631-3225 3632-2159 3621-0283 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES Estrada Municipal Joaquim Mendes Pereira, nº 18 Bairro: Santa Luzia Rural - CEP: 12096-010	Santa Luzia Rural	3626-0207 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
112	EMIEF PROF.ª DOCELINA SILVA DE CAMPOS COELHO Rua Professora Odila de Almeida Carvalho, nº 920 Bairro: Jardim Santa Tereza – CEP: 12045-170	Santa Tereza Fundamental	3686-1455 3686-0252 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA Rua André Cursino dos Santos, nº 651 Bairro: São Gonçalo – CEP: 12092-090	São Gonçalo Fundamental	3631-6631 3621-0985 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI Avenida Amador Bueno da Veiga, nº 220 Bairro: Jardim Jaraguá – Cep: 12062-400	Sedes Fundamental	3622-2479
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI Avenida Doutor José Ortiz Patto, 2700 Bairro: Santo Antonio - CEP: 12072-010	Sítio Santo Antonio I Fundamental	3608-4318 3608-0271 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS Avenida Doutor José Ortiz Patto, nº 2000 Bairro: Residencial Sítio Santo Antonio-CEP: 12072-010	Sítio Santo Antonio II Fundamental	3608-7064 3608-0204 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA Rua Brasilina Moreira dos Santos, nº 1351 Bairro: Jardim Sônia Maria – CEP: 12081-400	Sonia Maria	3631-3986 3622-0353 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA Estrada Municipal Visconde de Mossoró, nº 3.975 Bairro: Tataúba - CEP: 12100-000	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	3686-0274 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO Rua Geraldo de Bona, nº 251 Bairro: Vila São José - CEP: 12070-612	Vila São José I Fundamental	3608-6919 3608-0238 (orelhão) 98210-4579
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO Rua Projetada, nº 269 Loteamento: Vila São José Bairro: Cavarucanguera - CEP: 12070-610	Vila São José II Fundamental	3608-4905 99223-3021
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI Rua Canarinho, Nº 560 Bairro: Vila Velha II - CEP:12093-765	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	3631-9135 3631-9007 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
122	EMEF WALTER THAUMATURGO Rua Ivan da Silva Cunha, nº 100 Bairro: Parque São Luiz - CEP: 12061-470	Walter	3621-4566 12 99799-1350 3622-0443 (orelhão)
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THEREZA VILLARTA GONÇALVES Avenida Doutor José Luiz Cembranelli, nº 2291 Parque Três Marias - CEP: 12081-010	UEI Três Marias	3635-1336
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS Rua Hélio Zamith, nº 313 Bairro: Parque Planalto - CEP: 12053-220	UEI Parque Planalto	3631-4663
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES Rua Sumio Shibata, nº 341 Bairro: Jardim América - CEP: 12090-403	UEI Jardim América	3629-6405
Identificação	Nome da Unidade Educacional / Endereço	Nome Usual	Telefone de contato (DDD 12)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA Avenida Santa Luiza de Marilac, nº 1375 Bairro: Vila São José - CEP: 12070-350	Hildebrando	3625-5086 3624-7671 (direção)
------------	---	--------------------	----------------------------------



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – IX

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Todos os alimentos fornecidos pela CONTRATADA devem estar de acordo com as legislações e normas técnicas vigentes no país, no que dizem respeito à qualidade, manuseio, transporte, registro, embalagem e rotulagem de alimentos, comprometendo-se a CONTRATADA a substituir às suas expensas quaisquer alimentos que não atendam aos padrões de qualidade exigidos nesse instrumento.

Os alimentos fornecidos devem atender a:

- Legislação da Agencia Nacional de Vigilância do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);
- Legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- Normas pertinentes do INMETRO;
- Normas técnicas referentes a alimentos e bebidas;
- Outras normas e dispositivos legais pertinentes, inclusive no que se refere à embalagem e rotulagem.

Todos os alimentos, exceto os in natura, deverão conter na embalagem o nome do produto, a informação nutricional, a relação dos ingredientes, a data de fabricação e/ou a data de validade, o número do lote, a marca do produto, o nome do fabricante e endereço, as condições de armazenamento, e, quando necessário ao produto, o número de registro junto aos órgãos oficiais. Bem como, deverão atender as características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas do código sanitário e as legislações pertinentes ao tipo de gênero alimentício, e serem isentos de gordura trans.

Para escolares com necessidades alimentares especiais, os alimentos devem ser apropriados para sua condição de saúde. Ex: sem lactose para os alunos com intolerância à lactose, sem glúten para alunos com doença celíaca, com edulcorantes artificiais em substituição ao açúcar para alunos com diabetes, entre outras situações.

1. Padrão de qualidade e características gerais de hortifrutícolas

1. Hortaliças – Frutos (exemplos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, pepino, tomate, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar).
2. Tubérculos (exemplos: batata comum, batata doce, beterraba, cará, inhame, batata salsa, mandioca, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar).
3. Hortaliças / Verduras (exemplos: acelga, alface, brócolis, cebolinha verde, couve flor, couve manteiga, milho verde, escarola espinafre, repolho, salsa, entre outros que se façam necessários para a execução do plano alimentar).
4. Hortaliças – bulbos (exemplos: alho, cebola).
5. Frutas Diversas:
 - a) De corte (exemplos: abacate, abacaxi, mamão, melancia, melão, entre outras que se façam necessários para a execução do plano alimentar).
 - b) Unitárias (exemplos: maçã, banana, laranja, limão, pera, tangerina, entre outras que se façam necessários para a execução do plano alimentar).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	HORTIFRUTIGRANJEIROS
1	ABACATE



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

	<p>De primeira qualidade, "in natura", casca lisa e verde, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá ter uniformidade no tamanho, com aroma, cor e sabor próprios. Não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
2	<p>ABACAXI</p> <p>Com coroa, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, aroma e sabor característicos, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
3	<p>ABÓBORA</p> <p>De primeira qualidade, sabor e aroma típicos, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
4	<p>ABOBRINHA</p> <p>De primeira qualidade, sabor e aroma típicos, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá conter sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
5	<p>ACELGA</p> <p>Limpa, fresca, de primeira qualidade, coloração uniforme, com folhas verdes, sem traços de descoloração, sem excesso de folhas, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deverá conter sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
6	<p>ALFACE CRESPA OU LISA</p> <p>Limpa, fresca, de primeira qualidade, coloração verde, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deverá conter resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
7	<p>ALHO NACIONAL</p> <p>Alho nacional, de primeira qualidade, bulbo inteiro, firme, dentes bem definidos, livre de broto e sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Não deverá conter sujidades, parasitas e larvas. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

8	BANANA Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com aroma e sabor característicos, casca sã e sem rupturas, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
9	BATATA Lavada, escovada, firme e intacta, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), sem a presença de brotos, tamanho e formato uniformes, devendo ser graúda. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
10	BATATA DOCE ROSADA De primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), sem a presença de brotos, tamanho e conformação uniformes devendo ser graúda. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
11	BERINJELA De primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
12	BETERRABA De primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e u midade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
13	CARÁ De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
14	CEBOLA De primeira qualidade, compacta e firme, com casca lisa e brilhante, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem a presença de brotos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
15	CEBOLINHA E SALSINHA (cheiro verde) Cebolinha e salsinha em maços grandes e sadios, firmes e intactos, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
16	CENOURA



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, lisa, sem rugas, sem a presença de brotos, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
17	<p>CHICÓRIA</p> <p>Fresca, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, intacta, firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
18	<p>CHUCHU</p> <p>De primeira qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniformes, sem brotações, firme e compacto, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de defeitos graves como podridão, fibroso, dano profundo e murcho. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
19	<p>COUVE MANTEIGA</p> <p>De primeira qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, folhas verdes, hidratadas, sem descoloração, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
20	<p>ESCAROLA</p> <p>Fresca, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, intacta, firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
21	<p>ESPINAFRE</p> <p>Fresco, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, intacto, firme, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
22	<p>INHAME</p> <p>De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, gráudo, tenro (macio), polpa íntegra e firme, livre de enfermidades e materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras, cortes) oriundos do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.</p>
23	<p>LARANJA</p> <p>De primeira qualidade, sadia, fresca, compacta e firme, com aroma e sabor característicos, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
24	LARANJA PONCÃ De primeira qualidade, sadia, fresca, in natura, com aroma e sabor característicos, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
25	LIMÃO TAHITI De primeira qualidade, fresco, sadio, compacto e firme, com aroma e sabor característicos, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
26	LOURO Em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Não deverá conter quaisquer outras substâncias em sua composição. Deverá ser isento de mofos e umidade. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
27	MAÇÃ De primeira qualidade, sadia, fresca, apresentando tamanho, cor e formato uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, aroma e sabor característicos, superfície lisa, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
28	MAMÃO De primeira qualidade, fresco, não devendo estar danificado, com coloração e tamanho uniformes, com aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas ou larvas. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
29	MANDIOCA De primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras, cortes) oriundos do manuseio e transporte, em tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
30	MANDIOQUINHA SALSA De primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras, cortes) oriundos do manuseio e transporte, em tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade,



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
31	MANJERICÃO DESIDRATADO Proveniente de folhas de manjeriço picadas e desidratadas. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Não deverá conter quaisquer outras substâncias em sua composição. Deverá ser isento de mofo e umidade. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
32	MELANCIA Redonda, graúda, de primeira qualidade, sadia, fresca com aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionadas a granel. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
33	MELÃO AMARELO De primeira qualidade, fresco, inteiro, doce e succulento, limpo, compacto, com consistência firme, formato arredondado a ovalado, casca pouco rugosa a rugosa com coloração amarela uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com aroma, cor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
34	ORÉGANO DESIDRATADO Proveniente de folhas de orégano picadas e desidratadas. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Não deverá conter quaisquer outras substâncias em sua composição. Deverá ser isento de mofo e umidade. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
35	PEPINO COMUM De primeira qualidade, sadio, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio ou transporte, livre de sujidades, parasitas ou larvas. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
36	PERA (Somente para o berçário) De primeira qualidade, sadia, fresca, tamanho e coloração uniformes, aroma e sabor característicos, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ou lesões causadas pelos mesmos. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
37	REPOLHO LISO Limpo, fresco, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, sem excesso de folhas, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
38	TOMATE De primeira qualidade, sadio, fresco, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem aroma e sabor estranho. Os padrões de qualidade, embalagem e transporte deverão atender as legislações vigentes.
39	<p>OVO BRANCO DE GALINHA tipo extra</p> <p>Produto fresco de ave galinácea, tipo extra, pesando a dúzia 660g no mínimo. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Origem Animal-RIISPOA/MA, res.01 de 05/07/91 que são:</p> <p>Não ter sido submetido a nenhum processo de conservação; Ser limpo, sem ter sido lavado; Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito ocupando a central do ovo e sem germe desenvolvido; Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas;</p> <p>Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem:</p> <p>Alteração da clara e da gema (gema aderente à casca, gema arrebitada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); Mumificação (ovo seco); Podridão (vermelha, negra ou branca); Presença de fungos interna ou externamente; Cor, sabor e odor anormais; Ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranho, que possam infectá-los; Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha estado em contato com material de embalagem; Que contenham substâncias tóxicas. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>

2. Padrão de qualidade e características gerais de alimentos básicos - estocáveis.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	ALIMENTOS BÁSICOS - ESTOCÁVEIS
1	<p>AÇÚCAR REFINADO</p> <p>Obtido da cana de açúcar, refinado, purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Com aspecto, cor e cheiro próprios, com sabor doce, contendo sacarose e devendo ser livre de fermentação, edulcorantes artificiais, corantes e amido. Deverá ser isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
2	<p>ALHO TRITURADO</p> <p>Alho descascado triturado sem sal – produto composto por alho próprio para o consumo, procedente</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>de espécimes vegetais genuínos e sãos, de colheita recente, com aroma, sabor e cor própria da espécie. Deverá ser descascado e triturado sem adição de sal. Poderá ser acrescido de acidulante ácido cítrico e conservante benzoato de sódio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
3	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78). Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Não devese apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
4	<p>ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1</p> <p>Arroz branco tipo 1, agulhinha, classe: grão longo fino, Grupo Beneficiado, subgrupo polido, constituído de grãos inteiros, limpos e sadios. Com teor de umidade máximo de 14%, isento de sujidades, de grãos ou sementes de outros vegetais, parasitas e outros corpos estranhos ao produto, de impurezas, de grãos mofados, ardidos, e de caruncho. Constituído de 90% de grãos íntegros na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e forma natural. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
5	<p>AVEIA EM FLOCOS</p> <p>Obtida a partir da laminação de grãos inteiros de aveia após classificação e descascamento. Deverá ser preparada com matérias-primas sãs, limpas, isentas de fermentação, mofo, matéria terrosa, de parasitas e de detritos de animais ou vegetais. Não deverá conter corantes ou aditivos alimentares. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
6	<p>BARRA DE CEREAIS (SABORES DIVERSOS)</p> <p>NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>SABORES: 1) Banana; 2) Castanha-do-Pará/Brasil e/ou Castanha de Caju e/ou Amêndoas e/ou Amendoim; 3) Frutas Variadas. Deverá conter: Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos ou farelo de trigo e/ou flocos de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar e/ou melado de cana e/ou mel, e a(s) fruta (s)/oleaginosa(s) que caracteriza(m) o sabor. O sabor fruta(s) variada(s) deverá conter no mínimo uma fruta (dentre maçã, manga, damasco, pêssego, morango, cereja, amora, laranja, framboesa, ameixa). O produto deverá ser processado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmidas ou fermentadas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas. O produto deve ser fonte de fibras alimentares, contendo o mínimo de 3,0 g de fibras alimentares em 100 g, mas preferencialmente,</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>mínimo de 2,5 g na porção individual; Poderá conter, no máximo: Gorduras saturadas \leq 1,5 g em 50 gramas;</p> <p>Sódio \leq 200mg em 100 g. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. Deverá ser isenta de aromatizantes, edulcorantes artificiais, corantes artificiais e gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans. Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
7	<p>BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE</p> <p>NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Produto lácteo resultante da mistura do leite integral e/ou semi-desnatado e/ou desnatado, soro de leite, cacau em pó e açúcar, e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, exceto gordura vegetal e/ou óleo vegetal, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em condições assépticas em embalagens cartonadas estéreis hermeticamente fechadas. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, desde que declarados no rótulo. Poderá ter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Não deverá conter corantes de qualquer natureza, aromatizantes artificiais e edulcorantes. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
8	<p>BISCOITO DOCE INTEGRAL COM AVEIA</p> <p>Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; farinha de trigo integral; aveia (em flocos, farinha e/ou farelo), açúcar (refinado, invertido, mascavo e/ou demerara) e óleo ou gordura vegetal (isenta de ácidos graxos trans e gordura vegetal hidrogenada). O produto poderá conter em sua composição, o máximo de: Gorduras Saturadas: \leq 7,7 g / 100 g e Sódio: \leq 400 mg / 100 g. Deverá conter fibras alimentares, devendo ter no mínimo 2,5g de fibras alimentares em 30g do produto. Poderá conter farinhas, flocos, farelos e/ou sementes de outros cereais integrais; mel; frutos secos; cacau; outros ingredientes característicos do produto e aditivos permitidos pela legislação, desde que declarados no rótulo. Deverá ser isento de corantes artificiais e edulcorantes. Não poderá conter recheio e/ou cobertura, nem ser do tipo Maria e maisena. Deve ser isento de gordura trans. Cada unidade do biscoito deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos, devendo atender o per capita em sua totalidade. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
9	<p>BISCOITO MAISENA</p> <p>Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Podem conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios. Cada unidade do biscoito deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos, devendo atender o per capita</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>em sua totalidade. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
10	<p>BISCOITO MARIA</p> <p>Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Podem conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios. Cada unidade do biscoito deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos, devendo atender o per capita em sua totalidade. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
11	<p>BISCOITO ROSQUINHA - SABOR CHOCOLATE</p> <p>Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, chocolate ou cacau em pó e óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Pode conter: leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Cada unidade do biscoito deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos, devendo atender o per capita em sua totalidade. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
12	<p>BISCOITO ROSQUINHA - SABOR COCO</p> <p>Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado e óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Pode conter: leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Cada unidade do biscoito deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos, devendo atender o per capita em sua totalidade. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
13	<p>BISCOITO ROSQUINHA – SABOR LEITE</p> <p>Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Pode conter: leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Cada unidade do biscoito deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos, devendo atender o per capita em sua totalidade. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>



14	<p>BISCOITO SALGADO (TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER)</p> <p>Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Podem conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Cada unidade do biscoito deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos, devendo atender o per capita em sua totalidade.</p> <p>NOTA: Para utilização no KIT LANCHE - BISCOITO SALGADO (EMBALAGEM INDIVIDUAL)</p> <p>Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Podem conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais. Em embalagem individual, contendo no mínimo 25g por embalagem.</p> <p>Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes</p>
15	<p>BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SABORES DIVERSOS)</p> <p>NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada) ou óleo vegetal. O produto poderá conter em sua composição, no máximo: Gorduras saturadas: 1,5 g por porção; Sódio: 80 mg / 40 g de produto. Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá ainda conter:</p> <p>Chocolate: chocolate ou cacau em pó.</p> <p>Abacaxi: abacaxi e/ou suco de abacaxi e/ou polpa de abacaxi e aroma de abacaxi, sendo este último opcional.</p> <p>Coco: coco ralado desidratado e/ou leite de coco e aroma de coco, sendo este último opcional.</p> <p>Fubá ou Milho: fubá de milho, farinha de milho ou sêmola demilho.</p> <p>Mesclado de Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara deve conter aroma de baunilha.</p> <p>Deverá ser isento de leite e/ou soro de leite, edulcorantes e corantes artificiais. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, que devem ser declaradas no rótulo e não alterem suas características sensoriais. Poderá ainda ter a adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Cada unidade deve conter entre 30 e 40g. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
16	<p>CACAU EM PÓ 100% (Somente para o cardápio IV)</p> <p>Produto preparado com cacau puro (100% cacau) por processo tecnológico adequado, a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos e cascas de semente. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios. Com cor, odor, sabor e textura característicos. Pode conter aromatizante natural. Sem glúten. Não deve conter: açúcares, amido, lecitina de soja, maltodextrina, edulcorantes, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser isento de leite e dos principais alimentos alérgenos. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote,</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
17	CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ OU GRANULADO Produto em pó ou granulado obtido dos grãos de café das espécies arábica e robusta ou blends, torrados ou moídos e submetidos à extração sob pressão em altas temperaturas e concentração de sólidos solúveis. Os grãos de café devem se apresentar são e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café em bebida comum. Deverá ser isento de maltodextrina, conservantes ou outros aditivos. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes
18	CANELA EM PÓ Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios. Deverá conter apenas canela na composição. Livre de sujidades e materiais estranhos à sua espécie. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
19	CANJICA DE MILHO (BRANCA) De primeira qualidade, beneficiado, polido e limpo. Grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo da escarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituído de, no mínimo, 95% de grãos brancos, marfim ou palha. Classe: branca Tipo 1. Deve ser isenta de sujidades, parasitas e larvas. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
20	CHOCOLATE EM PÓ Obtido a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos, cascas de semente, pó homogêneo, cor própria, cheiro característico, sabor doce e próprio, com no mínimo 32% de cacau. Composto obrigatoriamente por açúcar refinado e cacau em pó solúvel (lecitinado) ou cacau em pó e lecitina. Pode conter aromatizantes, estabilizantes e/ou emulsificantes e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Poderá ter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Não deve conter soja e derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, exceto lecitina de soja); óleo ou gordura vegetal hidrogenada; edulcorantes; maltodextrina; corantes de qualquer natureza; leite, soro de leite ou outros derivados lácteos; espessantes, conservadores e extrato de malte. A mistura deverá ser preparada com ingredientes de primeira qualidade, de fácil preparo por dissolução em leite integral e apresentar a fluidez característica de chocolate em pó. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
21	ERVILHA EM CONSERVA



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>Preparada com ervilhas selecionadas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou précozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechado. Pode conter sal, desde que declarado na composição. Com tamanho e coloração uniformes, odor e sabor característicos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto e sem sinais de alteração (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
22	<p>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</p> <p>Obtido através da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados, sãos e limpos Deve estar isento de pele, sementes, amido, corantes artificiais, sujidades, conservantes e fermentação. Pode conter sal e/ou açúcares. Em embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto e sem sinais de alteração (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
23	<p>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA</p> <p>Obtida de raízes de mandioca, através da dupla torração, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; Parâmetros de classificação: branca; seca, fina, tipo 1. Isenta de insetos, matérias estranhas, mofo, fermentação, odores ou sabores estranhos, substâncias nocivas à saúde e ser isenta de corantes e aditivos alimentares de qualquer natureza, devendo se apresentar limpa e seca. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
24	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.</p> <p>Farinha de trigo, especial ou de primeira, obtida a partir do cereal limpo e desgerminado, através da trituração ou moagem, exclusivamente, do grão de trigo beneficiado. O produto deverá ser designado, simplesmente por "farinha" ou farinha de "trigo". Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos elimpos, enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de materiais terrosos e parasitas. Deverá estar em perfeito estado de conservação, sem a presença de umidade. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
25	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</p> <p>In natura, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, sadios, da mesma coloração, tamanho e formato característico à variedade correspondente, teor de umidade máximo 14%, com grau de maturação adequado para o preparo, não podendo apresentar grãos ardidos, fermentados, germinados. Deverá ser isento de sujidades, material terroso, mofos, carunchos, grãos e sementes de outros vegetais e impurezas Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
26	<p>FEIJÃO COMUM PRETO TIPO 1</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

	<p>In natura, tipo 1, classe: preto. constituído de grãos inteiros, sadios, da mesma coloração, tamanha e formato característico à variedade correspondente, teor de umidade máximo 14%, com grau de maturação adequado para o preparo, não podendo apresentar grãos ardidos, fermentados, germinados. Deverá ser isento de sujidades, material terroso, mofos, carunchos, grãos e sementes de outros vegetais e impurezas. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
27	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</p> <p>Tipo em pó, contendo amido de milho, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Acondicionado em embalagem hermeticamente fechada. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
28	<p>FLOCOS DE MILHO</p> <p>Produto obtido a partir do milho submetido à secagem, degerminação, moagem, cozimento, pré-secagem, laminação, torrefação e cobertura com açúcar. Pode ter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. O produto deve ser preferencialmente isento de glúten. Composto por milho, açúcar, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação vigente. Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Deverá ser isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
29	<p>FÓRMULA INFANTIL 1</p> <p>Fórmula Infantil em Pó para Lactentes (até o 6º mês): à base de proteína lácteas, obtida mediante processos tecnologicamente adequados, enriquecida com ferro, em pó, necessitando apenas de água para o preparo, especialmente fabricado para satisfazer as necessidades nutricionais dos lactentes sadios durante os primeiros seis meses de vida (até 5 meses e 29 dias), atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/ OMS, da Portaria M.S. nº 977/1998 e da RDC nº43/2011. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
30	<p>FÓRMULA INFANTIL 2</p> <p>Fórmula Infantil em Pó para Lactentes (de 6 a 12 meses): à base de proteína láctea, obtida mediante processos tecnologicamente adequados. Enriquecida com ferro, em pó, necessitando apenas de água para o preparo, especialmente fabricado para satisfazer as necessidades nutricionais dos lactentes sadios de 06 a 12 meses de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/ OMS, da Portaria M.S. nº 977/1998 e da RDC nº43/2011. Embalagem contendo marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Que preserve a integridade e qualidade do produto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
31	FUBÁ DE MILHO “MIMOSO” ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO De 1ª qualidade, obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L), sadio, limpo, degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico. De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
32	LEITE EM PÓ INTEGRAL Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, envasado em recipiente hermético e lacrado. Poderá ser adicionado: lecitina de soja, vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Não poderá conter glúten, soro de leite, corantes, conservantes, aromas e edulcorantes. Sem adição de açúcar e/ou água. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
34	LEITE INTEGRAL UHT ou UAT Leite de vaca integral homogeneizado, longa vida, submetido ao processo de ultrapasteurização (UHT ou UAT) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Apresentação: líquido, branco, com odor e sabor característicos. Com ausência de sujidades, parasitas ou matérias estranhas à sua composição. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
35	MACARRÃO TIPOS: AVE MARIA, ESPAGUETE, PADRE NOSSO, PARAFUSO OU PENNE Macarrão nos formatos especificados, de primeira qualidade, com sêmola ou semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, (<i>triticum aestivum</i> L. e/ou de outra espécie), corantes naturais de urucum e cúrcuma. Pode conter ovos, vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Não pode conter: corantes artificiais, amido de milho, e outros tipos de farinha que não seja a especificada. O produto deve ser isento de matérias terrosas, parasitas e deve estar em perfeito estado de conservação. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
36	MILHO VERDE EM CONSERVA Preparado grãos de milho selecionados, inteiros, limpos e sãos, envasados praticamente crus, reidratados ou précozidos, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechados hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Com tamanho e coloração uniformes, odor e sabor característicos. Pode conter sal e/ou açúcar, desde que declarados em sua composição. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto e sem sinais de alteração (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, lista de ingredientes e composição nutricional, visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
37	ÓLEO DE SOJA REFINADO Óleo comestível, refinado, tipo 1, obtido através de processo tecnológico adequado, como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, de extração ou refino de semente de Gylcine Max L. Isento de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Com ausência de: turvação, substância em suspensão, sujidades, larvas e parasitas. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
38	PÃO BISNAGUINHA Obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água, e ou outras substancias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas. Pode ter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Com superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Sabor e odor característicos. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade. Isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
39	PÃO TIPO "HOT DOG" Obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água, e ou outras substancias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas. Pode ter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Com superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Sabor e odor característicos. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade. Isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.
40	POLVILHO DOCE ou AZEDO Polvilho (doce ou azedo) branco. Embalagem primaria: saco plástico transparente, atóxico. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis)deverão atender as legislações vigentes.
41	SAL REFINADO IODADO Obtido através de cloreto de sódio para o consumo humano (extraído de fontes naturais), recristalizado, adicionado de antiuementante e iodo de acordo com os limites fixados na legislação pertinente. Com teor mínimo de 98,92% de cloreto de sódio sobre a substância seca. Com granulação uniforme e cristais brancos sem impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie. Os



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
42	<p>SUCO DE LARANJA INTEGRAL NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Suco de laranja integral, 100% natural, individual, não fermentado e não diluído, obtido da expressão ou extração da laranja (<i>Citrus sinensis</i>), preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Sem adição de açúcares, corantes e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá conter 100% suco de laranja (100g/100g). Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não conter glúten. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Embalado individualmente em embalagem cartonada asséptica com capacidade de 200 ml, e canudo acoplado, destinado ao consumo direto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
43	<p>SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Suco de maçã integral, 100% natural, individual, não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da maçã (<i>Pyrus malus</i>, L.), preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Sem adição de açúcares, corantes e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá conter 100% suco de maçã (100g/100g). Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não conter glúten. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Embalado individualmente em embalagem cartonada asséptica com capacidade de 200 ml, e canudo acoplado, destinado ao consumo direto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
44	<p>SUCO DE TANGERINA INTEGRAL NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Suco de tangerina integral, 100% natural, individual, não fermentado e não diluído, obtido da expressão ou extração da tangerina (<i>Citrus reticulata</i> Blanco), preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Sem adição de açúcares, corantes e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá conter 100% suco de tangerina (100g/100g). Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não conter glúten. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Embalado individualmente em embalagem cartonada asséptica com capacidade de 200 ml, e canudo acoplado, destinado ao consumo direto. Os padrões</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
45	<p>SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL</p> <p>NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Suco de uva tinto integral, 100% natural, individual, não fermentado, não alcóolico e não diluído, obtido da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>), preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Sem adição de açúcares, corantes e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá conter 100% suco de uva (100g/100g). Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não conter glúten. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Embalado individualmente em embalagem cartonada asséptica com capacidade de 200 ml, e canudo acoplado, destinado ao consumo direto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
46	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL OU DE MAÇÃ</p> <p>Fermentado Acético: Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcóolico do mosto de frutas, cereais, mistura de vegetais ou mistura hidroalcoólica, por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação. Deve ser preparado em mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detrito de animais ou de vegetais. Será permitida a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição dos microrganismos acidulantes. O vinagre de vinho não poderá conter corantes e substâncias estranhas à sua composição normal. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
47	<p>ATUM E ÓLEO COMESTÍVEL</p> <p>Meio de cobertura: Azeite ou óleo comestível. Produto elaborado a partir de atuns, descabeçados, eviscerados, descamados, livres de nadadeiras, desprovidos de peles, espinhas e sangacho. Ingredientes: atum, azeite ou óleo comestível e sal. Poderá ser acrescido de água ou caldo vegetal, desde declarado no rótulo. O produto deverá ser cozido, em pedaços (constituído de corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo em que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) fique retido em uma peneira com malha de 12 mm (doze milímetros), acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e que tenham sido submetidos a tratamento térmico adequado, que garanta a sua esterilidade comercial. A matéria-prima deverá ser uma das espécies especificadas: <i>Thunnus alalunga</i>; <i>Thunnus albacares</i>; <i>Thunnus atlanticus</i>; <i>Thunnus obesus</i>; <i>Thunnus maccoyii</i>; <i>Thunnus thynnus</i>; <i>Thunnus tonggol</i> ou <i>Katsuwonus pelamis</i>, ou outra autorizada pelo Ministério da Agricultura. Deverá apresentar as características organolépticas próprias. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Embalagem primária: contendo nome e endereço do fabricante, marca do produto, número do lote, validade, data de fabricação e o Registro no SIF. Embalagem secundária: embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.

3. Padrão de qualidade e características gerais de refrigerados e congelados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	REFRIGERADOS E CONGELADOS
1	<p>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA</p> <p>Produto líquido constituído de leite integral e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, açúcar, preparado de fruta (água, açúcar, polpa de fruta, conservantes, espessantes, acidulantes, corante), fermento lácteo e aromatizante idêntico ao natural. Nos sabores polpa de morango, de coco e de salada de frutas Não deverá conter outro tipo de leite que não seja o integral. Deve ser isento de gordura trans. Poderá conter outros ingredientes, desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil armazenamento, e apresentar a fluidez característica do produto. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
2	<p>LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL</p> <p>Oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em adequadas condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. Deverá conter teor mínimo de gordura de 3% e apresentar cor, sabor e odor característicos, com aspecto líquido, de cor branca homogênea, sem a presença de aditivos e coadjuvantes. Deverá estar isento de elementos estranhos e impurezas. Deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
3	<p>MANTEIGA COM SAL</p> <p>De primeira qualidade, obtida exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme de leite, por meio de processo tecnológico adequado. A matéria gorda do produto deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Deve conter obrigatoriamente creme de leite pasteurizado e sal (cloreto de sódio). Pode conter corante natural urucum, desde que declarado no rótulo. Não deve conter gordura trans, aromatizantes ou gluten. Com consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
4	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

	<p>Produto gorduroso em emulsão estável com leite e seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Os óleos e gorduras comestíveis deverão obedecer aos seguintes critérios de qualidade: Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Não deve conter gordura trans e gordura vegetal hidrogenada. Isenta de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
5	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA – DIVERSOS SABORES (sujeitos à avaliação de aceitabilidade)</p> <p>Produto não fermentado, não concentrado obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, submetido à pasteurização (preferencialmente), e congelamento rápido. Deverá ser isenta de adição de corantes (de qualquer natureza), conservadores, edulcorantes, aromas e substâncias estranhas à sua composição normal, substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
6	<p>PRESUNTO MAGRO COZIDO</p> <p>NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Produto de primeira qualidade, cozido, resfriado em temperatura abaixo de 10º, sem osso, sem capa de gordura, proveniente do pernil suíno e/ou paleta, contendo sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente. Não deve conter glúten. Com baixo teor de sódio. Com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios. Deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
7	<p>QUEIJO TIPO MUÇARELA</p> <p>NOTA: Para utilização no KIT LANCHE</p> <p>Produto obtido por coagulação de leite e/ou leite reconstituído pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio. Deverá sofrer processo de estabilização e maturação no período mínimo de 24 horas. Teor de sódio: máximo de 140 mg na porção de 30 g. Deverá ser isento de glúten. Deverá estar isento de elementos estranhos e impurezas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
8	<p>REQUEIJÃO CREMOSO</p> <p>Ingredientes: leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

coagulação ácida ou enzimática do leite, adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Deve ser pasteurizado, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto poderá conter no máximo 140 mg de sódio na porção de 30 g. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Não deve conter glúten. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.

4. Padrão de qualidade e características gerais das proteínas animais.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	PROTEÍNAS ANIMAIS
1	<p>ALMÔNDEGA BOVINA CRUA CONGELADA</p> <p>Produto composto por carne bovina moída, farinha de rosca, proteína de soja, cebola, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto, desde que permitidos em legislação vigente e que constem no rótulo. Não deve conter pimenta. Congelado individualmente. O produto deve apresentar-se arredondado, com cor, odor e sabor característicos. Composição centesimal: Gordura no máximo 18%; Proteína: no mínimo 15% e Carboidratos totais no máximo 10%. Obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. As carnes devem sofrer toaleta superficial, visando à retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Livres de parasitas e de qualquer substância contaminante. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente entre 25 a 30g. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
2	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA – PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DURO</p> <p>Em cubos de aproximadamente 3x3 cm, congelada em temperatura de - 12°C a -18°C. Obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. As carnes devem sofrer toaleta superficial, visando à retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
3	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DURO Apresentação: moída, congelada em temperatura de - 12°C a -18°C. Obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento, a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração. As carnes devem sofrer toaleta superficial, visando à retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
4	<p>CARNE DE FRANGO - PEITO (DESOSSADO E SEM PELE) OU COXA E/OU SOBRECORA (DESOSSADA E SEM PELE) Em cubos ou iscas. Proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene e ter tamanho uniforme. Deverá ser sem pele e sem osso, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, não amolecida e não pegajosa. Deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. O produto poderá alternativamente ser congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”) ou similar. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
5	<p>FÍGADO EM ISCA - CONGELADO Congelado em temperatura de - 12°C a -18°C. Víscera proveniente de animais da espécie bovina, a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	<p>da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas. Características gerais: As carnes devem sofrer toaleta superficial, visando a retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
6	<p>LINGUIÇA DE FRANGO – CONGELADA</p> <p>Congelado em temperatura de - 12°C a -18°C . De primeira qualidade, em gomos. Produto obtido a partir de carne de frango, sem ossos, limpa, com teor de gordura total máximo de 10% e com baixo teor de condimentos, temperada com especiarias naturais e embutida em envoltórios naturais. Isenta de aditivos ou substâncias que sejam Impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). Embalada em pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá ser entregue congelada. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
7	<p>PEIXE FILÉ DE PESCADA – CONGELADO</p> <p>Peixes da família Sciaenidae, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a - 18°C (dezoito graus centígrados negativos). Com cor, cheiro e sabor próprios. Isento de peles, cartilagens, espinhas e parasitas. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Não deve conter glúten. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
8	<p>PEIXE CAÇÃO – CONGELADO</p> <p>Em filé, postas ou cubos. Produto obtido através da secção em postas (cortes transversais à coluna vertebral do peixe eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal) de peixes da espécie <i>Prionace glauca</i> (ou nome comercial Cação Azul), íntegros, limpos, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária. As postas deverão receber rigorosa toaleta para se</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

	<p>apresentarem livres de pele e resíduos de vísceras. As postas deverão ser submetidas a processo de congelamento rápido e armazenadas em temperatura igual ou inferior a - 18°C. Com cor, cheiro e sabor próprios. Deverá ser isento de peles, cartilagens, ossos e parasitas. Não deve conter glúten. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
9	<p>PEIXE POLACA DO ALASCA – CONGELADO</p> <p>Em filé ou postas. Produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie Theragra chalcogramma, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a - 18°C. Com cor, cheiro e sabor próprios. Isento de peles, cartilagens, espinhas e parasitas. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Não deve conter glúten. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
10	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADO</p> <p>Carne proveniente de espécie suína, de animais sadios, humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, cortada em cubos, congelada e apresentada no corte pernil. Sem osso e sem tempero. Os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 2 cm de lado, devidamente aparados e sem pele. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Com aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas. Não deve conter glúten. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.</p>
11	<p>SALSICHA</p> <p>Emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (como bovina, suína e de aves, sendo permitida a carne das aves frango e peru), adicionado de ingredientes e condimentos (preferencialmente sem pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de</p>



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Deverá conter no máximo 2% de cloreto de sódio e no máximo 20% de gordura. Será permitida pequena quantidade de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. Isenta de gordura vegetal, corantes artificiais, gorduras bovinas substituindo o toucinho. Deve ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação e ser congelada de forma a garantir que apresente a temperatura de -18°C ou inferior enquanto congelada, temperatura esta que também deve ser empregada no seu armazenamento (-18°C ou inferior). Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SISBI ou SISP, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CCG, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso), reembalada em caixas de papelão, de acordo com legislação vigente. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – X

MODELO DE FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

A “Ficha de Identificação de Produtos” deverá ser utilizada para os produtos a serem adquiridos para a preparação da alimentação escolar, e deverá ser entregue no ato da assinatura do contrato, ou conforme item 3.2.1.5.1.3 do presente instrumento, antes do início de fornecimento, devidamente assinadas pelo responsável técnico por suas informações, e de acordo com o modelo abaixo.

(Nota: Relacionar os produtos em ordem alfabética).

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO	
EMPRESA CONTRATADA: <u>Unidades Educacionais a que se destinam:</u> (indicar quais)	O produto se destina ao atendimento de alunos com <u>DIETA ESPECIAL</u>? () Não () Sim, qual(is)?: _____ (Indicar a patologia a que se refere)
PRODUTO: (informar o nome do produto exatamente como consta no Anexo XVI - Padrão de Qualidade dos alimentos)	
MARCA: (Anexar registro fotográfico)	
FABRICANTE: (colocar os dados do fabricante: cnpj, endereço, telefone, etc)	
COMPONENTES DO PRODUTO (constantes no rótulo da embalagem primária, inclusive a função principal e nome completo ou número INS dos aditivos, caso utilizados – transcrever idêntico ao rótulo).	
O produto contém ou pode conter ingredientes/aditivos alergênicos? () Não () Sim. Relacioná-los conforme dispõe a RDC nº26 de 02/07/15 – ANVISA/MS: _____	
O produto contém glúten? () Não () Sim.	
O produto contém lactose? () Não () Sim. Relacioná-los conforme dispõe a RDC nº136 de 08/02/2017 – ANVISA/MS: _____	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (obrigatoriamente, de acordo com a RDC 360 de 23/12/03, no caso dos alimentos abrangidos por esta legislação).	

Tipo (no caso de grãos e hortícolas)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Classificação (no caso de grãos e hortícolas)
Nº de registro do produto no órgão competente (se for o caso)
Embalagem primária (tipo e peso líquido):
Prazo de validade:
Condições de armazenamento e condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária:
Modo de Preparo (no caso de produtos que necessitam de algum tipo de preparo e essa informação não consta no rótulo).
Rotulagem: (indicar se o rótulo do produto já está adequado à nova legislação de rotulagem RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020).
Outras informações que a empresa julgar necessário:
IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTA FICHA:
Nome: Cargo na empresa: Habilitação profissional: Nº do registro no órgão de habilitação profissional: Assinatura: Data:

Observações:

- 1) As Fichas de Identificação de Produtos (FIP's), deverão ser apresentadas devidamente organizadas, contendo índice relacionando os produtos em ordem alfabética (nome – exatamente como consta no **Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos**), com suas páginas devidamente numeradas, em papel sulfite, perfuradas e juntadas por meio de grampo tipo “trilho plástico” ou “colchetes de aço”, e contendo a data e a identificação e assinatura do responsável técnico por suas informações (nome, número de registro no órgão fiscalizador profissional e função na empresa).
- 2) Fichas de Identificação de Produtos (FIPS's) encaminhadas posteriormente para aprovação também deverão ser datadas e assinadas pelo responsável técnico por suas informações.
- 3) Quando houver necessidade de complementação de informações, (incluindo a apresentação de amostras) para uma adequada avaliação do alimento, a CONTRATANTE emitirá instruções específicas a respeito.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XI

**TABELA DE INCIDÊNCIAS, PER CAPITA E PORCIONAMENTO
DO PLANO ALIMENTAR PROPOSTO**

Os quadros a seguir apresentam a incidência dos alimentos e preparações nos cardápios propostos, considerando quatro semanas no mês e tendo cada uma cinco dias letivos. A partir deste padrão, será planejada a combinação dos alimentos nos cardápios.

Caso o mês apresente a quinta semana, esta deverá ser igual a uma das semanas anteriores, a critério da CONTRATANTE.

PLANO ALIMENTAR			
Plano alimentar (integral): Lanche manhã + Refeição manhã + Lanche tarde + Refeição tarde.			
Plano alimentar (parcial matutino): Lanche manhã + Refeição manhã.			
Plano alimentar (parcial vespertino): Lanche tarde + Refeição tarde.			
Modalidade de Ensino	Educação Infantil (EMEI) - Berçário (faixa etária de 04 a 05 meses)		
Cardápio I			
TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS			
<i>De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)</i>			
Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche manhã			
Bebida			
Fórmula Infantil 1º Semestre	20x	Conforme instrução do fabricante	150ml (volume final diluído)
Refeição manhã			
Bebida			
Fórmula Infantil 1º Semestre	20x	Conforme instrução do fabricante	150ml (volume final diluído)
Lanche tarde			
Bebida			
Fórmula Infantil 1º Semestre	20x	Conforme instrução do fabricante	150ml (volume final diluído)
Refeição tarde			
Bebida			
Fórmula Infantil 1º Semestre	20x	Conforme instrução do fabricante	150ml (volume final diluído)



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

PLANO ALIMENTAR

Plano alimentar (integral): Lanche manhã + Colação manhã + Refeição manhã + Lanche tarde + Colação tarde + Refeição tarde.

Plano alimentar (parcial matutino): Lanche manhã + Colação manhã + Refeição manhã.

Plano alimentar (parcial vespertino): Lanche tarde + Colação tarde + Refeição tarde.

Modalidade de Ensino Educação Infantil (EMEI) - Berçário
(faixa etária de 06 a 11 meses)

Cardápio II

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche manhã			
Bebida			
Fórmula Infantil 2º Semestre	20x	Conforme instrução do fabricante	150ml (volume final diluído)
Colação manhã			
Fruta			
Fruta (banana, maçã, pera, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	20x	1/2 unidade ou 50g (sem casca)	1/2 unidade ou 50g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Refeição manhã			
Prato base			
Arroz	7x	15g	30g
Macarrão	5x	15g	30g
Feijão Carioca	19x	10g	20g
Feijão Preto	1x	10g	20g
Fubá (angu/polenta)	1x	05g	35g
Tubérculo	7x	35g	35g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	30g	20g
Carne Bovina moída	3x	30g	20g
Carne Suína (Pernil)	4x	35g	20g
Frango	6x	35g	20g
Fígado bovino	1x	30g	20g
Ovo	4x	1/2 unidade	25g
Peixe	1x	35g	20g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	-	-	-
Legume	20x	20g	20g
Verdura (cru)	20x	10g	10g
Verdura (cozido)		15g	
Acompanhamento			
Tomate (p/ molho)	4x	20g	20g
Temperos			
Alho	20x	0,5g	-
Cebola	20x	1g	-
Óleo	20x	2ml	-
Sal	20x	0,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-

Cardápio II

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

<i>Alimentos / Preparações</i>	<i>Incidência</i>	<i>Per capita</i>	<i>Porcionamento</i>
Lanche tarde			
Bebida			
Fórmula Infantil 2º Semestre	20x	Conforme instrução do fabricante	150ml (volume final diluído)
Colação tarde			
Fruta			
Fruta (banana, maçã, pera, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	20x	1/2 unidade ou 50g (sem casca)	1/2 unidade ou 50g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Refeição tarde			
Prato base			
Arroz	8x	15g	30g
Macarrão	5x	15g	30g
Feijão Carioca	19x	10g	20g
Feijão Preto	1x	10g	20g
Fubá (angu/polenta)	1x	05g	35g
Tubérculo	6x	35g	35g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	30g	20g
Carne Bovina moída	3x	30g	20g
Carne Suína (Pernil)	4x	35g	20g
Frango	6x	35g	20g
Fígado bovino	1x	30g	20g
Ovo	4x	1/2 unidade	25g
Peixe	1x	35g	20g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	-	-	-
Legume	20x	20g	20g
Verdura (cru)	20x	10g	10g
Verdura (cozido)		15g	
Acompanhamento			
Tomate (p/ molho)	5x	20g	20g
Temperos			
Alho	20x	0,5g	-
Cebola	20x	1g	-
Óleo	20x	2ml	-
Sal	20x	0,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-

Nota: Quando mencionado no presente Termo de Referência o título "tubérculo" ou "legume (tubérculo)" fará-se referência aos seguintes alimentos (raízes, feculentos): batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.

Excetua-se do título "legume" os seguintes alimentos: batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

PLANO ALIMENTAR

Plano alimentar (integral): Lanche manhã + Colação manhã + Refeição manhã + Lanche tarde + Colação tarde + Refeição tarde.

Plano alimentar (parcial matutino): Lanche manhã + Colação manhã + Refeição manhã.

Plano alimentar (parcial vespertino): Lanche tarde + Colação tarde + Refeição tarde.

Modalidade de Ensino Educação Infantil (EMEI) - Berçário
(faixa etária de 01 a 02 anos)

Cardápio III

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche manhã			
Bebida			
Leite integral	20x	Conforme instrução do fabricante	180ml (volume final diluído)
Aveia em flocos (p/ mingau)	4x	10g	10g
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate, pera)	8x	40g	40g
Acompanhamento			
Biscoito caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	4x	02 unidades ou 10g	02 unidades ou 10g
Bolo caseiro ou Pão caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	4x	1 unidade ou 20g	1 unidade ou 20g
Recheio			
Manteiga	1x	5g	5g
Leite integral (p/ requeijão caseiro)	1x	6g	10g
Vinagre (p/ requeijão caseiro)		3ml	
Sal (p/ requeijão caseiro)		0,46g	
Óleo (p/ requeijão caseiro)		1,4ml	
Colação manhã			
Fruta			
Fruta (banana, maçã, pera, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	20x	1/2 unidade ou 50g (sem casca)	1/2 unidade ou 50g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Refeição manhã			
Prato base			
Arroz	7x	20g	40g
Macarrão	5x	20g	40g
Feijão Carioca	19x	13g	25g
Feijão Preto	1x	13g	25g
Fubá (angu/polenta)	1x	7g	45g
Tubérculo	7x	45g	45g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	35g	25g
Carne Bovina moída	3x	35g	25g
Carne Suína (Pernil)	4x	40g	25g
Frango	6	40g	25g
Fígado bovino	1x	35g	25g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	40g	25g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	10g	10g
Legume	20x	20g	20g
Verdura (cru)	20x	10g	10g
Verdura (cozido)		15g	
Acompanhamento			
Tomate (p/ molho)	4x	25g	25g
Temperos			
Alho	20x	0,5g	-
Cebola	20x	1g	-
Óleo	20x	2ml	-
Sal	20x	0,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-

Cardápio III

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche tarde			



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Bebida			
Leite integral	20x	Conforme instrução do fabricante	180ml (volume final diluído)
Aveia em flocos (p/ mingau)	4x	10g	10g
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate, pera)	8x	40g	40g
Acompanhamento			
Biscoito caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	4x	02 unidades ou 10g	02 unidades ou 10g
Bolo caseiro ou Pão caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	4x	1 unidade ou 20g	1 unidade ou 20g
Recheio			
Manteiga	1x	5g	5g
Leite integral (p/ requeijão caseiro)	1x	6g	10g
Vinagre (p/ requeijão caseiro)		3ml	
Sal (p/ requeijão caseiro)		0,46g	
Óleo (p/ requeijão caseiro)		1,4ml	
Colação tarde			
Fruta			
Fruta (banana, maçã, pera, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	20x	1/2 unidade ou 50g (sem casca)	1/2 unidade ou 50g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Refeição tarde			
Prato base			
Arroz	8x	20g	40g
Macarrão	5x	20g	40g
Feijão Carioca	19x	13g	25g
Feijão Preto	1x	13g	25g
Fubá (angu/polenta)	1x	7g	45g
Tubérculo	6x	45g	45g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	35g	25g
Carne Bovina moída	3x	35g	25g
Carne Suína (Pernil)	4x	40g	25g
Frango	6x	40g	25g
Fígado bovino	1x	35g	25g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	40g	25g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	10g	10g
Legume	20x	20g	20g
Verdura (cru)	20x	10g	10g
Verdura (cozido)		15g	
Acompanhamento			
Tomate (p/ molho)	5x	25g	25g
Temperos			
Alho	20x	0,5g	-
Cebola	20x	1g	-
Óleo	20x	2ml	-
Sal	20x	0,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-

Nota: Quando mencionado no presente Termo de Referência o título "tubérculo" ou "legume (tubérculo)" fará-se referência aos seguintes alimentos (raízes, feculentos): batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.

Excetuam-se do título "legume" os seguintes alimentos: batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

PLANO ALIMENTAR

Plano alimentar (integral): Lanche manhã + Refeição manhã + Lanche tarde + Refeição tarde.

Plano alimentar (parcial matutino): Lanche manhã + Refeição manhã.

Plano alimentar (parcial vespertino): Lanche tarde + Refeição tarde.

Modalidade de Ensino

Educação Infantil (EMEI) - Maternal I e II
(faixa etária de 02 a 03 anos)

Cardápio IV

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche manhã			
Bebida			
Leite integral	20x	Conforme instrução do fabricante	180ml (volume final diluído)
Aveia em flocos (p/ mingau)	4x	10g	10g
Cacau 100%	4x	5g	5g
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	8x	40g	40g
Acompanhamento			
Biscoito caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	5x	04 unidades ou 20g	04 unidades ou 20g
Bolo caseiro ou Pão caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	3x	02 unidades ou 40g	02 unidades ou 40g
Fruta (banana, maçã, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	12x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Recheio			
Manteiga	2x	5g	5g
Leite integral (p/ requeijão caseiro)	1x	6g	10g
Vinagre (p/ requeijão caseiro)		3ml	
Sal (p/ requeijão caseiro)		0,46g	
Óleo (p/ requeijão caseiro)		1,4ml	
Refeição manhã			
Prato base			
Arroz	12x	40g	70g
Macarrão	5x	40g	70g
Feijão Carioca	18x	25g	50g
Feijão Preto	1x	25g	50g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ feijão	1x	11g	70g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ arroz		7g	45g
Tubérculo	2x	80g	80g

Cardápio IV

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	45g	30g
Carne Bovina moída	3x	45g	30g
Carne Suína (Pernil)	4x	50g	30g
Frango	6x	50g	30g
Fígado bovino	1x	45g	30g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	50g	30g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	10g	10g
Legume	19x	25g	25g
Legume (tubérculo)	1x		
Verdura (cru)	20x	15g	15g
Verdura (cozido)		20g	
Acompanhamento			
Tomate in natura (p/ molho)	4x	40g	40g
Temperos			
Alho	20x	1g	-
Cebola	20x	4g	-
Óleo	20x	3ml	-
Sal	20x	0,8g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-
Vinagre	20x	1ml	-
Lanche tarde			
Bebida			
Leite integral	18x	Conforme instrução do fabricante	180ml (volume final diluído)
Aveia em flocos (p/ mingau)	4x	10g	10g
Cacau 100%	4x	5g	5g
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	8x	40g	40g
Acompanhamento			
Biscoito caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	5x	04 unidades ou 20g	04 unidades ou 20g
Bolo caseiro ou Pão caseiro (sem açúcar e aditivos - conforme Res. nº06/2020)	3x	02 unidades ou 40g	02 unidades ou 40g
Fruta (banana, maçã, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	12x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Recheio			
Manteiga	2x	5g	5g
Leite integral (p/ requeijão caseiro)	1x	6g	10g
Vinagre (p/ requeijão caseiro)		3ml	
Sal (p/ requeijão caseiro)		0,46g	
Óleo (p/ requeijão caseiro)		1,4ml	
Preparação lanche			
Fruta (p/ Salada de frutas - 03 tipos de frutas)	2x	90g (30g cada fruta)	90g
Fruta (Suco p/ Salada de frutas - 01 tipo de fruta)	2x	20ml	20ml

Cardápio IV

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Refeição tarde			
Prato base			



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Arroz	9x	40g	70g
Macarrão	6x	40g	70g
Feijão Carioca	11x	25g	50g
Feijão Preto	1x	25g	50g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ feijão	1x	11g	70g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ arroz		7g	45g
Tubérculo	2x	80g	80g
Tubérculo - p/ escondidinho	3x	100g	100g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	45g	30g
Carne Bovina moída	3x	45g	30g
Carne Suína (Pernil)	4x	50g	30g
Frango	6x	50g	30g
Fígado bovino	1x	45g	30g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	50g	30g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	10g	10g
Legume	19x	25g	25g
Legume (tubérculo)	1x		
Verdura (cru)	20x	15g	15g
Verdura (cozido)		20g	
Acompanhamento			
Tomate in natura (p/ molho)	5x	40g	40g
Tomate in natura (p/ escondidinho/torta /risoto)	4x	20g	20g
Temperos			
Alho	20x	1g	-
Cebola	20x	4g	-
Óleo	20x	3ml	-
Sal	20x	0,8g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-
Vinagre	20x	1ml	-

Nota: Quando mencionado no presente Termo de Referência o título "tubérculo" ou "legume (tubérculo)" fará-se referência aos seguintes alimentos (raízes, feculentos): batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame. Excetuam-se do título "legume" os seguintes alimentos: batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.

PLANO ALIMENTAR

Plano alimentar (integral): Lanche manhã + Refeição manhã + Lanche tarde + Refeição tarde.

Plano alimentar (parcial matutino): Lanche manhã + Refeição manhã.

Plano alimentar (parcial vespertino): Lanche tarde + Refeição tarde.

Modalidade de Ensino

Educação Infantil (EMEI) - 1ª e 2ª Etapa
(faixa etária de 04 a 05 anos)

Cardápio V

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche manhã			
Bebida			
Leite integral	20x	Conforme instrução do fabricante	180ml (volume final diluído)
Aveia em flocos (p/ mingau)	4x	10g	10g
Chocolate em pó	4x	5g	5g
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	8x	40g	40g
Açúcar	12x	5g	5g
Acompanhamento			
Biscoito tipo salgado	5x	04 unidades ou 20g	04 unidades ou 20g
Pão tipo Bisnaguinha	3x	02 unidades ou 40g	02 unidades ou 40g
Fruta (banana, maçã, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	12x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Recheio			
Margarina	2x	5g	5g
Leite integral (p/ requeijão caseiro)	1x	6g	10g
Vinagre (p/ requeijão caseiro)		3ml	
Sal (p/ requeijão caseiro)		0,46g	
Óleo (p/ requeijão caseiro)		1,4ml	
Refeição manhã			
Prato base			
Arroz	12x	40g	70g
Macarrão	5x	40g	70g
Feijão Carioca	18x	25g	50g
Feijão Preto	1x	25g	50g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ feijão	1x	11g	70g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ arroz		7g	45g
Tubérculo	2x	80g	80g



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Cardápio V

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	45g	30g
Carne Bovina moída	3x	45g	30g
Carne Suína (Pernil)	4x	50g	30g
Frango	6x	50g	30g
Fígado bovino	1x	45g	30g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	50g	30g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	10g	10g
Legume	19x	25g	25g
Legume (tubérculo)	1x		
Verdura (cru)	20x	15g	15g
Verdura (cozido)		20g	
Acompanhamento			
Extrato de Tomate (p/ molho)	4x	20g	20g
Temperos			
Alho	20x	1g	-
Cebola	20x	4g	-
Óleo	20x	3ml	-
Sal	20x	0,8g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-
Vinagre	20x	1ml	-
Lanche tarde			
Bebida			
Leite integral	18x	Conforme instrução do fabricante	180ml (volume final diluído)
Aveia em flocos (p/ mingau)	4x	10g	10g
Chocolate em pó	4x	5g	5g
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	8x	40g	40g
Açúcar	12x	5g	5g
Acompanhamento			
Biscoito tipo salgado	5x	04 unidades ou 20g	04 unidades ou 20g
Pão tipo Bisnaguinha	3x	02 unidades ou 40g	02 unidades ou 40g
Fruta (banana, maçã, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi, etc)	12x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Aveia em flocos	1x	5g	5g
Recheio			
Margarina	2x	5g	5g
Leite integral (p/ requeijão caseiro)	1x	6g	10g
Vinagre (p/ requeijão caseiro)		3ml	
Sal (p/ requeijão caseiro)		0,46g	
Óleo (p/ requeijão caseiro)		1,4ml	
Preparação lanche			
Fruta (p/ Salada de frutas - 03 tipos de frutas)	2x	90g (30g cada fruta)	90g
Fruta (Suco p/ Salada de frutas - 01 tipo de fruta)	2x	20ml	20ml

Cardápio V

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Refeição tarde			
Prato base			
Arroz	9x	40g	70g
Macarrão	6x	40g	70g
Feijão Carioca	11x	25g	50g
Feijão Preto	1x	25g	50g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ feijão	1x	11g	70g
Fubá (angu/polenta) - acompanhado c/ arroz		7g	45g
Tubérculo	2x	80g	80g
Tubérculo - p/ escondidinho	3x	100g	100g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	45g	30g
Carne Bovina moída	3x	45g	30g
Carne Suína (Pernil)	4x	50g	30g
Frango	6x	50g	30g
Fígado bovino	1x	45g	30g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	50g	30g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	10g	10g
Legume	19x	25g	25g
Legume (tubérculo)	1x		
Verdura (cru)	20x	15g	15g
Verdura (cozido)		20g	
Acompanhamento			
Extrato de Tomate (p/ molho)	5x	40g	40g
Extrato de tomate (p/ escondidinho/torta /risoto)	4x	20g	20g
Temperos			
Alho	20x	1g	-
Cebola	20x	4g	-
Óleo	20x	3ml	-
Sal	20x	0,8g	-
Cebolinha e salsinha	20x	1g	-
Vinagre	20x	1ml	-

Nota: Quando mencionado no presente Termo de Referência o título "tubérculo" ou "legume (tubérculo)" fará-se referência aos seguintes alimentos (raízes, feculentos): batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame. Excetuam-se do título "legume" os seguintes alimentos: batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.

PLANO ALIMENTAR

Plano alimentar (integral): Lanche manhã + Refeição manhã + Refeição tarde.

Plano alimentar (parcial matutino): Lanche manhã + Refeição manhã.

Plano alimentar (parcial vespertino): Lanche tarde + Refeição tarde.

Plano alimentar (parcial noturno): Refeição noite + Lanche noite.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Modalidade de Ensino	Ensino Fundamental I e II (EMEF) - de 1º a 9º ano (faixa etária de 06 a 14 anos)
-----------------------------	--

Cardápio VI

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche manhã / noite			
Bebida			
Leite integral	17x	Conforme instrução do fabricante	200ml (volume final diluído)
	2x	26g	26g (volume em pó)
Café solúvel	6x	5g	5g
Chocolate em pó	3x	15g	15g
Bebida láctea	1x	200ml	200ml
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	8x	50g	50g
Açúcar	14x	8g	8g
Acompanhamento			
Biscoito tipo doce (rosquinha/maria/maisena/aveia)	4x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Biscoito tipo salgado	5x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Pão tipo Hot dog	3x	01 unidade ou 50g	01 unidade ou 50g
Aveia em flocos	1x	8g	8g
Flocos de Milho	2x	40g	40g
Fruta (banana, maçã, mamão, melão, melancia, laranja, abacaxi)	8x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Recheio			
Margarina	2x	10g	10g
Requeijão Cremoso	1x	20g	20g
Refeição manhã / noite			
Prato base			
Arroz	15x	50g	100g
Macarrão	5x	60g	120g
Feijão Carioca	12x	35g	70g
Feijão Preto	1x	35g	70g
Fubá (angu/polenta)	1x	10g	65g

Cardápio VI

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	65g	45g
Carne Bovina moída	3x	65g	45g
Carne Suína (Pernil)	4x	70g	45g



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Frango	5x	70g	45g
Figado bovino	1x	65g	45g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	70g	45g
Salsicha	1x (alternadamente)	1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Almondega		03 unidades	03 unidades
Linguiça		1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	20g	20g
Milho/Ervilha em conserva	1x (alternadamente a refeição manhã)	8g	8g
Legume	19x	35g	35g
Legume (tubérculo)	1x		
Verdura (cru)	20x	25g	25g
Verdura (cozido)		30g	
Acompanhamento			
Extrato de Tomate (p/ molho)	6x	40g	40g
Extrato de Tomate (p/ risoto)	1x	35g	35g
Sobremesa manhã / noite			
Fruta (banana, maçã, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	4x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Temperos			
Alho	20x	2g	-
Cebola	20x	7g	-
Óleo	20x	4ml	-
Sal	20x	1,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	2g	-
Vinagre	20x	1,5ml	-
Lanche tarde			
Bebida			
Leite integral	13x	Conforme instrução do fabricante	200ml (volume final diluído)
	2x	26g	26g (volume em pó)
Café solúvel	4x	5g	5g
Chocolate em pó	3x	15g	15g
Bebida láctea	1x	200ml	200ml
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	6x	50g	50g
Açúcar	10x	8g	8g
Acompanhamento			
Biscoito tipo doce (rosquinha/maria/malsena/aveia)	4x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Biscoito tipo salgado	4x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Flocos de Milho	2x	40g	40g
Fruta (banana, maçã, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi, etc)	8x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Preparação lanche			
Fruta (p/ Salada de frutas - 03 tipos de frutas)	4x	120g (40g cada fruta)	120g
Fruta (Suco p/ Salada de frutas - 01 tipo de fruta)	4x	40ml	40ml
Aveia em flocos (p/ Salada de frutas)	1x	5g	5g

Cardápio VI

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Refeição tarde			
Prato base			
Arroz	4x (1x alternadamente com Quibe)	50g	100g
Macarrão	4x	60g	120g
Feijão Carioca	1x	35g	70g
Feijão Preto	1x	35g	70g
Fubá (angu/polenta)	1x	10g	65g
Pão tipo Hot dog	4x	01 unidade ou 50g	01 unidade ou 50g
Tubérculo - p/ escondidinho	4x	120g	120g



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Farinha de trigo (p/ torta)		15g	
Fermento em pó (p/ torta)		0,42g	
Leite Integral (p/ torta)	4x	43ml	100g
Ovo (p/ torta)		15g	
Farinha de Quibe	1x (alternadamente com arroz)	15g	30g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	65g	45g
Carne Bovina moída	3x	65g	45g
Carne Suína (Pernil)	4x	70g	45g
Frango	5x	70g	45g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Atum	1x	40g	40g
Peixe	1x	70g	45g
Salsicha	1x (alternadamente)	1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Linguiça		1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Almondega		03 unidades	03 unidades
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	20g	20g
Milho/Ervilha em conserva	1x (alternadamente a refeição manhã)	8g	8g
Legume	19x	35g	35g
Legume (tubérculo)	1x		
Verdura (cru)	20x	25g	25g
Verdura (cozido)		30g	
Acompanhamento			
Extrato de Tomate (p/ molho)	7x	40g	40g
Extrato de tomate (p/ escondidinho/torta/risoto)	5x	35g	35g
Requeijão Cremoso	1x	20g	20g
Sobremesa tarde			
Fruta (banana, maçã, mamão, melão, melancia, laranja, abacaxi)	4x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Polpa de fruta para suco	4x	200ml	200ml
Temperos			
Alho	20x	2g	-
Cebola	20x	7g	-
Óleo	20x	4ml	-
Sal	20x	1,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	2g	-
Vinagre	20x	1,5ml	-

Nota: Quando mencionado no presente Termo de Referência o título "tubérculo" ou "legume (tubérculo)" fará-se referência aos seguintes alimentos (raízes, feculentos): batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame. Excetuam-se do título "legume" os seguintes alimentos: batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.

PLANO ALIMENTAR			
Plano alimentar (expandido noturno): Lanche tarde + Refeição noite + Lanche noite			
Modalidade de Ensino	Ensino Médio 3º ano (faixa etária a partir de 15 anos)		
Cardápio VII			
TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS			
De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)			
Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Lanche noite			
Bebida			
	17x	Conforme instrução do fabricante	200ml (volume final diluído)



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Leite integral	2x	26g	26g (volume em pó)
Café solúvel	6x	5g	5g
Chocolate em pó	3x	15g	15g
Bebida láctea	1x	200ml	200ml
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	8x	50g	50g
Açúcar	14x	8g	8g
Acompanhamento			
Biscoito tipo doce (rosquinha/maria/maisena/aveia)	4x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Biscoito tipo salgado	5x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Pão tipo Hot dog	3x	01 unidade ou 50g	01 unidade ou 50g
Flocos de Milho	2x	40g	40g
Aveia em flocos	1x	8g	8g
Fruta (banana, maçã, mamão, melão, melancia, laranja, abacaxi)	8x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Recheio			
Margarina	2x	10g	10g
Requeijão Cremoso	1x	20g	20g
Refeição noite			
Prato base			
Arroz	15x	50g	100g
Macarrão	5x	60g	120g
Feijão Carioca	12x	35g	70g
Feijão Preto	1x	35g	70g
Fubá (angu/polenta)	1x	10g	65g

Cardápio VII

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS

De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)

Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	65g	45g
Carne Bovina moída	3x	65g	45g
Carne Suína (Pernil)	4x	70g	45g
Frango	5x	70g	45g
Fígado bovino	1x	65g	45g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	70g	45g
Salsicha	1x (alternadamente)	1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Almondega		03 unidades	03 unidades
Linguiça		1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	20g	20g
Milho/Ervilha em conserva	1x (alternadamente na refeição manhã)	8g	8g
Legume	19x	35g	35g
Legume (tubérculo)	1x		



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Verdura (cru)		25g	
Verdura (cozido)	20x	30g	25g
Acompanhamento			
Extrato de Tomate (p/ molho)	6x	40g	40g
Extrato de Tomate (p/ risoto)	1x	35g	35g
Temperos			
Alho	20x	2g	-
Cebola	20x	7g	-
Óleo	20x	4ml	-
Sal	20x	1,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	2g	-
Vinagre	20x	1,5ml	-
Lanche tarde			
Bebida			
Leite Integral	13x	Conforme instrução do fabricante	200ml (volume final diluído)
	2x	26g	26g (volume em pó)
Café solúvel	4x	5g	5g
Chocolate em pó	3x	15g	15g
Bebida láctea	1x	200ml	200ml
Fruta (p/ vitamina - c/ leite) (banana, maçã, mamão, abacate)	6x	50g	50g
Açúcar	10x	8g	8g
Acompanhamento			
Biscoito tipo doce (rosquinha/maria/maisena/aveia)	4x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Biscoito tipo salgado	5x	06 unidades ou 30g	06 unidades ou 30g
Pão tipo Hot dog	3x	01 unidade ou 50g	01 unidade ou 50g
Flocos de Milho	2x	40g	40g
Fruta (banana, maçã, mamão, melão, melancia, laranja, abacaxi)	4x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Recheio			
Margarina	2x	10g	10g
Requeijão Cremoso	1x	20g	20g
Preparação lanche			
Fruta (p/ Salada de frutas - 03 tipos de frutas)	4x	120g (40g cada fruta)	120g
Fruta (Suco p/ Salada de frutas - 01 tipo de fruta)	4x	40ml	40ml
Aveia em flocos (p/ Salada de frutas)	1x	5g	5g

Nota: Quando mencionado no presente Termo de Referência o título "tubérculo" ou "legume (tubérculo)" fará-se referência aos seguintes alimentos (raízes, feculentos): batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame. Excetuam-se do título "legume" os seguintes alimentos: batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.

PLANO ALIMENTAR	
Plano alimentar (parcial noturno): Refeição noite.	
Modalidade de Ensino	Educação de Jovens e Adultos (faixa etária a partir de 18 anos)
Cardápio VIII	

TABELA DE INCIDÊNCIAS E PER CAPITA/PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS			
De acordo com o Cardápio Referência (20 dias atendimento)			
Alimentos / Preparações	Incidência	Per capita	Porcionamento
Refeição noite			
Prato base			
Arroz	15x	50g	100g
Macarrão	5x	60g	120g
Feijão Carioca	12x	35g	70g
Feijão Preto	1x	35g	70g
Fubá (angu/polenta)	1x	10g	65g
Prato principal			
Carne Bovina em cubos	1x	65g	45g
Carne Bovina moída	3x	65g	45g
Carne Suína (Pernil)	4x	70g	45g
Frango	5x	70g	45g



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Fígado bovino	1x	65g	45g
Ovo	4x	1 unidade	50g
Peixe	1x	70g	45g
Salsicha	1x (alternadamente)	1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Almondega		03 unidades	03 unidades
Linguiça		1 unidade ou 50g	1 unidade ou 50g
Guarnição			
Farinha de mandioca torrada	1x	20g	20g
Milho/Ervilha em conserva	1x (alternadamente a refeição manhã)	8g	8g
Legume	19x	35g	35g
Legume (tubérculo)	1x		
Verdura (cru)	20x	25g	25g
Verdura (cozido)		30g	
Acompanhamento			
Extrato deTomate (p/ molho)	6x	40g	40g
Extrato deTomate (p/ risoto)	1x	35g	35g
Sobremesa noite			
Fruta (banana, maçã, mamão, abacate, melão, melancia, laranja, abacaxi)	12x	1 unidade ou 100g (sem casca)	1 unidade ou 100g (sem casca)
Temperos			
Alho	20x	2g	-
Cebola	20x	7g	-
Óleo	20x	4ml	-
Sal	20x	1,5g	-
Cebolinha e salsinha	20x	2g	-
Vinagre	20x	1,5ml	-

Nota: Quando mencionado no presente Termo de Referência o título "tubérculo" ou "legume (tubérculo)" fará-se referência aos seguintes alimentos (raízes, feculentos): batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame. Excetuam-se do título "legume" os seguintes alimentos: batata, batata doce, batata salsa-mandioquinha, mandioca, cará e inhame.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

PLANO ALIMENTAR	
Kit Lanche Passeio	
Alimentos	Porcionamento
Modelo nº01	
Composição	
Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate (embalagem individual)	200ml
Biscoito tipo salgado/doce (embalagem individual)	mínimo de 25g
Fruta (banana, maçã, laranja - 1 unidade)	1 unidade
Barra de cereal (embalagem individual)	20g a 25g
Modelo nº02	
Composição	
Suco integral UHT (embalagem individual)	200ml
Pão tipo Hot Dog (1 unidade)	50g
Queijo muçarela/prato (1 fatia)	aprox.20g
Presunto (1 fatia)	aprox.20g
Fruta (banana, maçã, laranja - 1 unidade)	100g
Barra de cereal (embalagem individual)	20g a 25g
Modelo nº03	
Composição	
Suco integral UHT (embalagem individual)	200ml
Bolinho individual (embalagem individual)	30g a 40g
Fruta (banana, maçã, laranja - 1 unidade)	1 unidade

Nota:

1. Considera-se per capita o peso cru e limpo (peso líquido) de cada alimento por aluno.
2. Os per capita são valores aproximados que poderão sofrer alterações a depender da marca do produto, técnica de preparo, entre outros fatores, devendo, obrigatoriamente, ser garantido o porcionamento.
3. Porcionamento: é a quantidade de alimento preparado (pronto para o consumo) que deve ser servido aos alunos, portanto a porção a ser ofertada.
4. As quantidades de temperos mencionadas nas tabelas acima são aproximadas, podendo variar para mais ou para menos, a depender da receita, conforme receituário padrão a ser estabelecido entre as partes.
5. Outros temperos (limão, vinagre, ervas, especiarias) serão utilizados na composição de preparações específicas, em per capita a ser definido para cada preparação no receituário padrão.
6. Alguns ingredientes, como milho em conserva, ervilha em conserva, farinha de trigo, além dos alimentos descritos no **Anexo IX – Padrão de Qualidade dos Alimentos**, entre outros, poderão ser utilizados na composição de receitas, em per capita a ser definido para cada preparação no receituário padrão.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

7. No serviço refeição tarde a preparação escondidinho poderá, eventualmente, ser substituída por torta (farinha de trigo, leite, ovo, margarina e fermento em pó), mantendo-se todos os alimentos previstos no dia, exceto o "tubérculo".
8. Para as datas festivas e especiais no calendário escolar, tais como Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças, e Natal, poderá ser acrescido ingredientes culinários e alimentos não previstos na tabela acima, tais como farinha de trigo, leite, ovo, fermento em pó, margarina, requeijão, extrato de tomate, entre outros, para constituírem as preparações especiais, como stroganoff, fricassé, molho branco, bolo, etc.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XII

CARDÁPIO PROPOSTO

Os cardápios propostos com base no plano alimentar apresentado consideram quatro semanas no mês, tendo cada uma cinco dias letivos.

Para os serviços de refeição manhã/tarde/noite, exceto em preparações como escondidinho/torta/risoto/pão, considerar diariamente quatro tipos de preparações para serem servidas aos escolares.

De acordo com o plano alimentar especificado, a alimentação escolar a ser ofertada aos alunos das unidades educacionais procederá conforme o período de permanência do escolar dentro da unidade, faixa etária e modalidade de ensino.

As subdivisões indicadas por letras (A/B/C/D) nos tipos de alimentação(cardápios), salvo o cardápio VIII, determinam que, os escolares apesar de apresentarem tempo de permanência diferenciado entre si, deverão estabelecer nos serviços dispostos a mesma composição e preço unitário, tendo em vista que tais escolares poderão, se necessário a critério da CONTRATANTE, utilizar o mesmo horário de distribuição:

Por exemplo: Cardápio VI - no serviço denominado lanche manhã será ofertado em X dia da semana Leite integral c/ Fruta (vitamina) e Biscoito salgado.

Portanto, os cardápios VI (A) e VI (B) deverão apresentar a mesma composição, as mesmas preparações, no serviço lanche manhã previsto no plano alimentar de ambos, neste caso em X dia da semana será ofertado em ambos Leite integral c/ Fruta (vitamina) e Biscoito salgado.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP						
CARDÁPIO I						
Para atendimento: Alunos matriculados no Berçário - faixa etária de 04 meses a 05 meses						
Nível de ensino: Educação Infantil Creche						
PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Fórmula Infantil 1º semestre				
	REFEIÇÃO MANHÃ	Fórmula Infantil 1º semestre				
	LANCHE TARDE	Fórmula Infantil 1º semestre				
	REFEIÇÃO TARDE	Fórmula Infantil 1º semestre				
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL	LANCHE MANHÃ	Fórmula Infantil 1º semestre				
	REFEIÇÃO MANHÃ	Fórmula Infantil 1º semestre				
	LANCHE TARDE	Fórmula Infantil 1º semestre				



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

INTEGRAL	INTEGRAL	REFEIÇÃO TARDE	Fórmula Infantil 1º semestre				
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL	LANCHE MANHÃ	Fórmula Infantil 1º semestre				
		REFEIÇÃO MANHÃ	Fórmula Infantil 1º semestre				
	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL	LANCHE TARDE	Fórmula Infantil 1º semestre				
		REFEIÇÃO TARDE	Fórmula Infantil 1º semestre				

É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.

As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP							
CARDÁPIO II							
Para atendimento: Alunos matriculados no Berçário - faixa etária de 06 meses a 11 meses							
Nível de ensino: Educação Infantil Creche							
PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	LANCHE MANHÃ	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
		COLAÇÃO MANHÃ	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
		REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Fígado bovino Legume Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Legume Verdura	Fubá (angu/polenta) Feijão carioca Molho de tomate in natura Carne bovina moída Legume Verdura
	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
		COLAÇÃO TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
		REFEIÇÃO TARDE	Tubérculo Feijão carioca Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Feijão carioca Pernil Legume Verdura
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	LANCHE MANHÃ	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
		COLAÇÃO MANHÃ	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura + aveia em flocos	Fruta in natura	Fruta in natura
		REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Feijão carioca Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Pernil Legume Verdura
	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil de 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
		COLAÇÃO TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
		REFEIÇÃO TARDE	Tubérculo Feijão carioca Frango Molho de tomate in natura Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura
CE	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL	LANCHE MANHÃ	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
		COLAÇÃO MANHÃ	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	MANHÃ	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Molho de tomate in natura Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil de 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	COLAÇÃO TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura + aveia em flocos	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	REFEIÇÃO TARDE	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão Feijão carioca Molho de tomate in natura Carne bovina moída Legume Verdura	
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	COLAÇÃO MANHÃ	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	REFEIÇÃO MANHÃ	Tubérculo Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Feijão carioca Ovo Legume Verdura	
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil de 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre	Fórmula Infantil 2º semestre
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	COLAÇÃO TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	REFEIÇÃO TARDE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Fígado Legume Verdura	Macarrão Feijão carioca Molho de tomate in natura Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Fubá (angu/polenta) Feijão carioca Carne bovina moída Molho de tomate in natura Legume Verdura	

É proibida a adoção de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.
 Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.
 As frutas deverão ser oferecidas em consistência de acordo com a adaptação do escolar (amassadas, raspadas ou picadas, respeitando a maturidade fisiológica de mastigação das crianças).
 Os alimentos deverão ser bem cozidos e, se necessário, amassados em forma de papa.
 As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.
 Na eventualidade de haver escolar de 06 meses matriculado, em fase de introdução alimentar (alimentação sólida), estes poderão receber fórmula infantil no serviço refeição caso haja recusa do serviço.
 Os produtos deste cardápio deverão ser todos "in natura". Enlatados não poderão ser utilizados.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP

CARDÁPIO III

Para atendimento: **Alunos matriculados no Berçário** - faixa etária de 01 ano a 02 anos

Nível de ensino: **Educação Infantil Creche**

PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Bolo/pão (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	COLAÇÃO MANHÃ	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Fígado bovino Legume Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Fubá (angu/polenta) Feijão carioca Molho de tomate in natura Carne bovina moída Legume Verdura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Bolo/pão (caseiro) c/ requeijão caseiro
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	COLAÇÃO TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	REFEIÇÃO TARDE	Tubérculo Feijão carioca Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Molho de tomate in natura Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Feijão carioca Pernil Legume Verdura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Bolo/pão (caseiro) c/ requeijão caseiro	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	COLAÇÃO MANHÃ	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura + aveia em flocos	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Feijão carioca Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Pernil Legume Verdura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Leite integral Bolo/pão (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	COLAÇÃO TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	REFEIÇÃO TARDE	Tubérculo Feijão carioca Frango Molho de tomate in natura Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Bolo/pão (caseiro) c/ manteiga	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	COLAÇÃO MANHÃ	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Molho de tomate in natura Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

INTEGRAL		LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Bolo/pão (caseiro)
CÁRDPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Bolo/pão (caseiro)	Leite integral Bolo/pão (caseiro)
	COLAÇÃO TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura
	REFEIÇÃO TARDE	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura

É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.
 Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.
 As frutas deverão ser oferecidas em consistência de acordo com a adaptação do escolar (picadas, ou levemente amassadas, respeitando a maturidade fisiológica de mastigação das crianças).
 Os alimentos deverão ser bem cozidos.
 As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.
 Na eventualidade de haver escolar de 06 meses matriculado, em fase de introdução alimentar (alimentação sólida), estes poderão receber fórmula infantil no serviço refeição caso haja recusa do serviço.
 Os produtos deste cardápio deverão ser todos "in natura". Enlatados não poderão ser utilizados.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP

CARDÁPIO IV

Para atendimento: **Alunos matriculados no Maternal I e Maternal II - faixa etária de 02 anos a 03 anos**

Nível de ensino: **Educação Infantil Creche**

PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CÁRDPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral c/ cacau em pó Bolo/pão (caseiro) c/ manteiga	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)
		Fruta in natura		Fruta in natura		Fruta in natura
	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Figado bovino Legume (tubérculo) Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Fubá (angu/polenta) Feijão carioca Molho de tomate in natura Carne bovina moída Legume Verdura
		Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito (caseiro)	Salada de frutas	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral c/ cacau em pó Bolo/pão (caseiro) c/ requeijão caseiro
	LANCHE TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura		Fruta in natura	
		Escondidinho c/ Tubérculo/Torta Carne bovina em cubos Molho de tomate in natura Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Feijão carioca Frango Molho de tomate in natura Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Pernil Legume Verdura
CÁRDPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral c/ cacau em pó Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral Bolo/pão (caseiro) c/ requeijão caseiro	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)
		Fruta in natura		Fruta in natura + aveia em flocos		Fruta in natura
	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Pernil Legume Verdura
		Leite integral c/ cacau em pó Bolo/pão (caseiro) c/ manteiga	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)
	LANCHE TARDE	Fruta in natura	Fruta in natura	Fruta in natura		Fruta in natura
		Macarrão Molho de tomate in natura Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Escondidinho c/ Tubérculo/Torta Carne moída Molho de tomate in natura Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura
CÁRDPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral c/ cacau em pó Bolo/pão (caseiro) c/ manteiga	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)
		Fruta in natura		Fruta in natura		Fruta in natura
	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Feijão carioca Frango Molho de tomate in natura Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura
LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito (caseiro)	Salada de frutas	Leite integral c/ cacau em pó Biscoito (caseiro)	
Fruta in natura	Fruta in natura + aveia em flocos	Fruta in natura				



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CLASSE	PERÍODO	ALIMENTAÇÃO	ALIMENTAÇÃO	ALIMENTAÇÃO	ALIMENTAÇÃO	ALIMENTAÇÃO
CAMPUS PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ cacau em pó Biscoito (caseiro)	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral Biscoito (caseiro)	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura
	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Feijão carioca Frango Legume Verdura
	LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral Bolo/pão (caseiro) c/ manteiga	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ cacau em pó Biscoito (caseiro)
	REFEIÇÃO TARDE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Fígado Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate in natura Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume (tubérculo) Verdura	Arroz branco Carne bovina moída Fubá (angu/polenta) Molho de tomate in natura Legume Verdura

É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.

Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.

As frutas deverão ser oferecidas em corte de acordo com a adaptação do escolar.

Os alimentos deverão ser bem cozidos.

As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP						
CARDÁPIO V						
Para atendimento: Alunos matriculados na 1ª Etapa e 2ª Etapa - faixa etária de 04 anos a 05 anos						
Nível de ensino: Educação Infantil Pré-escola						
PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAMPUS PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Pão tipo bisnaguinha c/ margarina	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral Biscoito salgado	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura
	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Verdura	Arroz branco Feijão carioca Fígado bovino Legume (tubérculo) Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Fubá (angu/polenta) Feijão carioca Molho de tomate Carne bovina moída Legume Verdura
	LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito salgado Fruta in natura	Salada de frutas	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Pão tipo Bisnaguinha c/ requeijão caseiro
	REFEIÇÃO TARDE	Escondidinho c/ Tubérculo/Torta Carne bovina em cubos Molho de tomate Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Feijão carioca Frango Molho de tomate Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Pernil Legume Verdura
CAMPUS PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura + aveia em flocos	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	Leite integral Pão tipo Bisnaguinha c/ requeijão caseiro
	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Pernil Legume Verdura
	LANCHE TARDE	Leite integral c/ chocolate em pó Pão tipo Bisnaguinha c/ margarina	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	Leite integral Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura
	REFEIÇÃO TARDE	Macarrão Molho de tomate Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Escondidinho c/ Tubérculo/Torta Carne bovina moída Molho de tomate Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura
CAMPUS PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Pão tipo Bisnaguinha c/ margarina	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	Leite integral Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura
	REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Feijão carioca Frango Molho de tomate Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Frango Legume Verdura
	LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura + aveia em flocos	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito salgado	Salada de frutas	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

	CLASSE		Macarrão alho e óleo Feijão carioca Frango Legume Verdura	Escondidinho c/ Tubérculo/Torta Pernil Molho de tomate Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina moída Legume Verdura	
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL								
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	LANCHE MANHÃ	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral Biscoito salgado	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	
		REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão alho e óleo Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Feijão carioca Frango Legume Verdura	
	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Mingau de aveia (Leite integral + aveia) Fruta in natura	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral Pão tipo Bisnaguinha c/ margarina	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito salgado
		REFEIÇÃO TARDE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Tubérculo Feijão carioca Fígado Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume (tubérculo) Verdura	Arroz branco Carne bovina moída Fubá (angu/polenta) Molho de tomate Legume Verdura	

Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.

As frutas deverão ser oferecidas em corte de acordo com a adaptação do escolar.

As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP

CARDÁPIO VI

Para atendimento: **Alunos matriculados no Fundamental I (1º ao 5ºano) e no Fundamental II (6º ao 9ºano)** - faixa etária de 06 a 14 anos

Nível de ensino: **Ensino Fundamental**

PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ/NOITE	LANCHE MANHÃ / NOITE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito doce	Leite integral c/ chocolate em pó Pão c/ margarina	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar	Leite integral c/ café Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.
		REFEIÇÃO MANHÃ / NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Frango Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura.	Arroz branco Feijão carioca Fígado bovino Legume (tubérculo) Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Arroz branco Carne bovina moída Fubá (angu/polenta) Molho de tomate Legume Verdura
	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE <i>(para consumo somente aluno parcial tarde)</i>	Leite integral c/ café Biscoito doce	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.	Salada de frutas	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.
		REFEIÇÃO TARDE	Escondidinho c/Tubérculo Carne bovina moída Molho de tomate Legume Verdura	Pão Pernil Legume Verdura Sobremesa: Suco de Fruta	Arroz branco (risoto) Frango Molho de tomate Legume Verdura	Macarrão Almondega / Salsicha/ Linguíça Molho de tomate Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura.	Torta de legumes (Ovo + Legume + Verdura)
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ/NOITE	LANCHE MANHÃ / NOITE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura. + Aveia	Leite integral c/ café Pão c/ requeijão cremoso	Leite integral c/ café Biscoito doce
		REFEIÇÃO MANHÃ / NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura.	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura
	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE <i>(para consumo somente aluno parcial tarde)</i>	Bebida láctea Biscoito doce	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar	Salada de frutas	Leite integral c/ café Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.
		REFEIÇÃO TARDE	Escondidinho c/Tubérculo Carne moída Molho de tomate Legume Verdura	Pão Ovo Legume Verdura Sobremesa: Suco de Fruta	Arroz branco (risoto) Frango Legume Verdura	Torta de legumes (Pernil + Legume + Verdura)	Macarrão Molho de tomate Frango Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ/NOITE	LANCHE MANHÃ / NOITE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito doce	Leite integral c/ chocolate em pó Pão c/ margarina	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.	Leite integral c/ café Biscoito salgado	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar
		REFEIÇÃO MANHÃ / NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Frango Molho de tomate Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura
	LANCHE TARDE <i>(para consumo somente aluno parcial tarde)</i>	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.	Leite integral c/ café Biscoito doce	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura.	Salada de frutas	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

PERÍODO PARCIAL TARDE	REFEIÇÃO TARDE	Escondidinho c/ Tubérculo Frango Molho de tomate Legume Verdura	Pão Pernil Legume Verdura Sobremesa: Suco de Fruta	Arroz branco/Kibe assado Peixe Molho de tomate Legume (tubérculo) Verdura Farofa	Torta de legumes (Ovo + Legume + Verdura) Sobremesa: Fruta in natura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina moída Legume Verdura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	LANCHE MANHÃ / NOITE	Leite integral c/ café Biscoito doce	Bebida láctea Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Leite integral c/ café Biscoito salgado
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ/NOITE	REFEIÇÃO MANHÃ / NOITE	Arroz branco Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina moída Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Almondega / Salsicha/ Linguíça Milho em conserva Legume Verdura
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	LANCHE TARDE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar	Leite integral c/ café Biscoito doce	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Salada de frutas + aveia em flocos
	REFEIÇÃO TARDE	Escondidinho c/ Tubérculo Atum Molho de tomate Requeijão cremoso Legume + Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Torta de legumes (Ovo + Legume + Verdura)	Macarrão Molho de tomate Pernil Legume Verdura	Pão Carne bovina em cubos Legume Verdura Sobremesa: Suco de Fruta	Arroz branco Frango Fubá (angu/polenta) Molho de tomate Legume Verdura

Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.

As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP

CARDÁPIO VII

Para atendimento: **Alunos matriculados no Ensino Médio (3ºano)** - faixa etária a partir de 15 anos

Nível de ensino: **Ensino Médio**

PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS NO MODELO DO ENSINO MÉDIO (EXPANDIDO)	LANCHE NOITE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito doce	Leite integral c/ chocolate em pó Pão c/ margarina	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar	Leite integral c/ café Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura
	REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Fígado bovino Legume (tubérculo) Verdura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Arroz branco Carne bovina moída Fubá (angu/polenta) Molho de tomate Legume Verdura
	LANCHE TARDE	Leite integral c/ café Biscoito doce	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Salada de frutas	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Pão c/ requeijão cremoso
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS NO MODELO DO ENSINO MÉDIO (EXPANDIDO)	LANCHE NOITE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura + Aveia	Leite integral c/ café Pão c/ requeijão cremoso	Leite integral c/ café Biscoito doce
	REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina em cubos Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura
	LANCHE TARDE	Bebida láctea Pão c/ margarina	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar	Leite integral c/ café Biscoito salgado	Salada de frutas	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito doce
CADERNO PARA ALUNOS MATRICULADOS NO MODELO DO ENSINO MÉDIO (EXPANDIDO)	LANCHE NOITE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito doce	Leite integral c/ chocolate em pó Pão c/ margarina	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Leite integral c/ café Biscoito salgado	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar
	REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Frango Molho de tomate Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura
	LANCHE TARDE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Leite integral c/ café Biscoito doce	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito salgado	Salada de frutas	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado
CADERNO PARA	LANCHE NOITE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Bebida láctea Biscoito salgado	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) + Fruta in natura	Leite integral c/ café Biscoito doce	Leite integral c/ café Biscoito salgado



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Peixe Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Almondega / Salsicha/ Linguíça Milho em conserva Legume Verdura
LANCHE TARDE	Leite integral c/ Fruta (Vitamina) Biscoito doce	Fruta in natura + Leite integral em pó + Flocos de milho s/ açúcar	Leite integral c/ café Pão c/ margarina	Leite integral c/ chocolate em pó Biscoito salgado	Salada de frutas + aveia em flocos

Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.

As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP

CARDÁPIO VIII

Para atendimento: **Alunos matriculados no Educação de Jovens e Adultos - faixa etária a partir de 18 anos**

Nível de ensino: **Educação de Jovens e Adultos - EJA**

PERÍODO	SERVIÇO A SER OFERTADO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL NOITE	REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Frango Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Fígado bovino Legume (tubérculo) Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão preto Pernil Farinha de mandioca (farofa) Legume Verdura	Arroz branco Carne bovina moída Fubá (angu/polenta) Molho de tomate Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL NOITE	REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina em cubos Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL NOITE	REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Carne bovina moída Legume Verdura	Arroz branco (risoto) Frango Molho de tomate Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Macarrão Molho de tomate Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Frango Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL NOITE	REFEIÇÃO NOITE	Arroz branco Feijão carioca Peixe Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Macarrão Molho de tomate Carne bovina moída Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Arroz branco Feijão carioca Pernil Legume Verdura	Arroz branco Feijão carioca Ovo Legume Verdura Sobremesa: Fruta in natura	Macarrão Molho de tomate Almondega / Salsicha/ Linguíça Milho em conserva Legume Verdura

Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.

As necessidades alimentares e nutricionais especiais deverão ser atendidas de acordo com os laudos médicos.

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE TAUBATÉ/SP

KIT LANCHE PASSEIO

Para atendimento: **Alunos matriculados no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP.**

Modelo de Kit Lanche Passeio	Modelo nº01	Modelo nº02	Modelo nº03
	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate (embalagem individual)	Suco integral UHT (embalagem individual)	Suco integral UHT (embalagem individual)
	Biscoito tipo salgado/doce (embalagem individual)	Bolinho individual (embalagem individual)	Bolinho individual (embalagem individual)
	Fruta (banana, maçã, laranja - 1 unidade)	Pão tipo Hot Dog (1 unidade)	Fruta (banana, maçã, laranja - 1 unidade)



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Composição	Barra de cereal (embalagem individual)	Queijo muçarela/prato (1 fatia)		
		Presunto (1 fatia)		
		Fruta (banana, maçã, laranja - 1 unidade)		
		Barra de cereal (embalagem individual)		

Nota:

1. Eventualmente o serviço refeição deverá apresentar sobremesa festiva, mediante a oferta de doces regionais ou com pouco teor de açúcar para escolares que utilizam os Cardápios de V a VIII e sem quaisquer teores de açúcar para os escolares que utilizam os Cardápios de I a IV.
2. As hortaliças (verduras e legumes em geral) e frutas deverão variar conforme sazonalidade.
3. As frutas deverão ser diferentes no serviço lanche e refeição do mesmo período e/ou no mesmo dia.
4. O hortifrúti 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.
5. As frutas poderão ser servidas picadas desde que atendam à quantidade per capita em gramas mencionada.
6. Relação de Temperos: alho, cebola, salsa, cebolinha, óleo, sal, vinagre e especiarias (orégano, manjericão, louro, limão, canela, entre outros).
7. Todos os alimentos deverão ter sua consistência adequada à faixa etária.
8. Para apresentação dos cardápios, os alimentos deverão ser servidos/apresentados de forma a permitir o reconhecimento e as características sensoriais de cada alimento.
9. Para os alimentos que possuem diversos tipos de cortes, como proteínas animais macarrão, e sabores, os mesmos serão estabelecidos pela CONTRATANTE na elaboração do cardápio, preferencialmente em esquema de rodízio.
10. Nos meses de junho e julho, 2x/mês, os cardápios deverão servir sopa, sendo: Composição básica da sopa: tubérculo/Arroz/Macarrão + verdura + legume + proteína animal + feijão carioca (opcional).
11. Em nenhuma hipótese, poderá ser liquidificada a alimentação dos escolares, principalmente, cardápios II e III, salvo nos casos com prescrição médica.
12. Quatro cardápios festivos típicos no ano, para oferta de sobremesa festiva: Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças, e Natal.
13. Nos cardápios festivos típicos, uma sobremesa festiva deverá ser ofertada juntamente aos serviços de refeição manhã/tarde/noite (sendo sem adição de açúcar para os escolares da educação infantil creche), como doces individuais, bolo, preparações doces (pavê, doce a base de frutas, arroz doce, pudim, palha italiana, entre outros). A medição deste serviço pontual – sobremesa festiva: deverá ser distinta à medição do serviço refeição manhã/tarde/noite. Deverá ser considerado um per capita de 100g para os doces porcionados e 20 a 40g para doces individuais.
14. Composição básica do risoto: arroz + proteína animal + 1 ou 2 legumes + extrato de tomate.
15. Composição básica do escondidinho: tubérculo + proteína animal + 1 ou 2 legumes + extrato de tomate.
16. Composição básica da torta: massa a base de farinha de trigo + proteína animal + 1 ou 2 legumes + extrato de tomate.
17. Composição básica do bolo/pão caseiro: farinha de trigo + fruta ou legume (banana, maçã, cenoura, entre outros) + óleo + ovo + fermento + cacau (opcional).
18. Composição básica do requeijão caseiro: leite + vinagre + sal + óleo.
19. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo e por critérios próprios, realizar a substituição e/ou complementação do cardápio da CONTRATADA por meio do fornecimento de gêneros alimentícios oriundos de aquisição referente ao recurso



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XIII

PERCENTUAL ESTIMADO DE INCIDÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO/DIETA ESPECIAL

Visando oferecer uma estimativa de número de atendimentos de alunos com alimentação/dieta especial no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, em função dos laudos médicos que podem ser indicados ou suspensos durante o ano letivo, apresentamos a tabela a seguir, em caráter informativo, com base nos dados históricos de atendimento entre o ano de 2022 e ano de 2023, a incidência de atendimentos com relação às necessidades alimentares e nutricionais especiais nas unidades escolares a serem atendidas.

Para escolares com patologias e/ou adeptos à alimentação vegetariana/vegana, ou orientação religiosa que determine alimentação com dieta especial, deverá ser oferecida alimentação/dieta especial e adequada às necessidades nutricionais especiais.

A CONTRATADA deverá compor o cardápio das dietas especiais de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais escolares, observando os valores nutricionais dos gêneros substituídos e substitutos.

Incidência Alimentação/Dieta Especial		
Representatividade (%) de alimentação/dieta especial em relação ao número total de matriculados.		
Nº Total de Matriculados (100%): 40.286 alunos. Percentual de incidência de alimentação/dieta: 3,4%	modalidade de ensino Educação Infantil	modalidade de ensino Ensino Fundamental
	Atendimento Dieta especial: 1,8%	Atendimento Dieta especial: 1,6%
Tipo de Alimentação/Dieta Especial	Educação Infantil (%)	Ensino Fundamental(%)
RELIGIOSA	0,007%	0,010%
VEGETARIANO	0,005%	0,005%
OBESIDADE	0,015%	0,065%
SOBREPESO	0,017%	0,027%
DISLIPIDEMIA	0,012%	0,052%
REFLUXO	0,020%	0,005%
DOENÇA GÁSTRICA	0,005%	0,007%
DIABETES	0,012%	0,050%
AUTISTA	0,052%	0,020%
CORANTES	0,141%	0,233%
DOENÇA RENAL	0,002%	0,007%
HIPOTIREOIDISMO	0,002%	0,005%



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

Tipo de Alimentação/Dieta Especial	Educação Infantil (%)	Ensino Fundamental (%)
DISFAGIA	0,002%	0,027%
ANEMIA	0,002%	0,010%
PEIXES E FRUTOS DO MAR	0,050%	0,097%
BANANA	0,144%	0,094%
DOENÇA CARDÍACA	0,007%	0,002%
CONSTIPAÇÃO	0,030%	0,007%
DIFICULDADE DEGLUTIÇÃO	0,005%	0,012%
SUBNUTRIÇÃO	0,012%	0,015%
AMENDOIM	0,057%	0,079%
DOENÇA CELÍACA	0,012%	0,010%
GLUTEN/ TRIGO	0,020%	0,027%
INTOLERÂNCIA A LACTOSE	0,271%	0,218%
OVO	0,243%	0,166%
SOJA	0,129%	0,122%
APLV	0,447%	0,243%
OUTROS TIPOS DE RESTRIÇÕES ALIMENTARES	0,037%	0,020%
	1,80%	1,60%

Incidência de associação de 03 ou mais restrições alimentares	5,00%
Incidência de associação de 02 restrições alimentares	5,30%



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XIV

LISTAGEM BÁSICA OBRIGATÓRIA DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES

1.1 Materiais para cozinha:

1.1.1 Cilindro c/ gás de cozinha (bem como a verificação e troca da mangueira quando a mesma apresentar o prazo de validade vencido ou condições inadequadas para uso);

1.1.2 Fósforo ou acendedor automático para fogão;

1.1.3 Saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra;

1.1.4 Saco plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino) próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos;

1.1.5 Pasta organizadora com grampo e envelopes plásticos transparentes e película adesiva impermeável transparente para armazenamento e/ou exposição de documentos, indicação de procedimentos e ou planilhas de controle;

1.1.6 Etiquetas adesivas (autocolante) para identificação dos produtos (prazo de validade, não conformidade, produtos abertos, entre outros);

1.1.7 Luvas de proteção contra agentes térmicos;

1.1.8 Entre outros que se fizerem necessários.

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

1.2 Materiais de Limpeza: os procedimentos de limpeza e sanitização de ambientes, equipamentos, mobiliários e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de:

1.2.1 Vassoura (com corpo e cabo em plástico resistente ou alumínio);

1.2.2 Rodo (com corpo e cabo em plástico resistente ou alumínio);

1.2.3 Refil para rodo;

1.2.4 Rodo para pia (com corpo e cabo em plástico resistente ou alumínio);

1.2.5 Pá para lixo (com corpo e cabo em plástico resistente ou alumínio);

1.2.6 Porta vassouras e rodo;

1.2.7 Balde plástico com alça (capacidade entre 08 a 15 litros);



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

- 1.2.8 Desincrustante;
- 1.2.9 Saneante para hortifrutícolas;
- 1.2.10 Saneante para objetos e superfícies;
- 1.2.11 Detergente líquido neutro (na embalagem deverá constar rótulo com informações sobre o produto, fabricante);
- 1.2.12 Borrifador plástico;
- 1.2.13 Álcool etílico hidratado sem cheiro 70% (para uso em superfícies);
- 1.2.14 Água sanitária;
- 1.2.15 Esponja dupla face (sendo uma das faces em fibra sintética com material abrasivo e outra em espuma de poliuretano com bactericida. A face composta de material deverá estar devidamente sobreposta e firmemente unida à face em espuma de poliuretano. Quando embebida em detergente não deverá murchar, esfiapar-se ou soltar pedaços durante o processo de esfregadura);
- 1.2.16 Escova para limpeza geral;
- 1.2.17 Insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo);
- 1.2.18 Fibrão (para limpeza pesada);
- 1.2.19 Saco alvejado para limpeza de piso na cor branca (100% algodão);
- 1.2.20 Pano descartável para limpeza de superfícies e equipamentos;
- 1.2.21 Bobina plástica para cobrir alimentos e superfícies;
- 1.2.22 Papel toalha não-reciclado;
- 1.2.23 Luvas plásticas descartáveis;
- 1.2.24 Dedeiras;
- 1.2.25 Luvas de borracha;
- 1.2.26 Saco de lixo;
- 1.2.27 Escova para higienização de frascos de mamadeiras e acessórios;
- 1.2.28 Entre outros que se fizerem necessários.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

1.2.29 Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, e devendo estar regularizados e/ou notificados no Ministério da Saúde e na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

1.2.30 É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço e recipientes abertos para descarte de alimentos.

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

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

1.2.33 Cabe à CONTRATADA o fornecimento de fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização.

1.3 Materiais de Higiene para sua mão de obra:

1.3.1 Sabonete líquido para lavagem de mãos;

1.3.2 Gel alcoólico antisséptico (“álcool gel”) 70º para higienização;

1.3.3 Sabonete antisséptico;

1.3.4 Papel higiênico;

1.3.5 Papel toalha não-reciclado;

1.3.6 Luvas descartáveis;

1.3.7 Colocação de saboneteira e papeleira fixa a parede.

1.3.8 Cabe a contratada o fornecimento de sabonete antisséptico, somente quando houver uma pia exclusiva para lavagem de mãos.

1.3.9 Cabe a contratada o fornecimento de demais materiais necessários ao atendimento à legislação vigente.

1.4 Materiais Diversos:

1.4.1 Recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo em boas condições de higiene e conservação para uso na cozinha;

1.4.2 Saco de lixo em material resistente e diversas dimensões;

1.4.3 Recipiente plástico com dispensador para sabonete líquido;

1.4.4 Ralo para pia;



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

1.4.5 Escada (04 degraus);

1.4.6 Saco plástico transparente para proteção de vassouras e rodos;

1.4.7 Porta papel toalha;

1.4.8 Dispensador fixo ou móvel para álcool gel;

1.4.9 Tesoura em inox 4 polegadas para corte de embalagem.

1.4.10 Fita adesiva transparente;

1.4.11 Canetas esferográficas.

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

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

1.5. Uniformes: completos, especificados para o desempenho das funções, sem bolsos acima da cintura, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como:

1.5.1 Aventais de frente de tecido de cor clara;

1.5.2 Calças ou saias longa de cor clara;

1.5.3 Meias de cor clara;

1.5.4 Camisetas/Camisas de malha ou outro material que não ofereça risco de contaminação, todos de cor clara;

1.5.5 Calçados totalmente fechados e antiderrapantes;

1.5.6 Rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca;

1.5.7 O uniforme (camiseta, calça e avental) deverá ter a identificação impressa da CONTRATADA, e a seu critério da CONTRATADA poderá ter ou não seu logotipo.

1.5.8 É de responsabilidade da CONTRATADA acompanhar e providenciar, sempre que necessário, também mediante solicitação da CONTRATANTE, a substituição de qualquer peça do uniforme inadequado, para garantir a troca diária pelo manipulador.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

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

1.6. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs): especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como:

1.6.1 Aventais de PVC;

1.6.2 Luvas de malha de aço;

1.6.3 Luvas de nitrílicas, látex ou borracha para proteção contra agentes químicos;

1.6.4 Luvas térmicas que protejam mão e antebraço;

1.6.5 É facultado à CONTRATADA utilização de botas de borracha (a serem utilizadas somente em atividades que envolvam grande quantidade de água) e luva de material resistente para corte de vegetais.

1.6.6 Outros que eventualmente venham a ser exigidos pelos órgãos competentes.

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

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



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XV

INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DAS UNIDADES EDUCACIONAIS

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			ABRIDOR DE LATAS	ASSADEIRA REFRATÁRIA DE VIDRO	ASSADEIRA RETANGULAR PEQUENA ATÉ 30CM DE	ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA ENTRE 30 E 38CM DE COMPRIMENTO	ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE ACIMA DE 38CM DE	BACIA PLÁSTICA PEQUENA - CAPACIDADE DE ATÉ 10 LITROS	BACIA PLÁSTICA MÉDIA - CAPACIDADE ENTRE 10 - 20 LITROS	BACIA PLÁSTICA GRANDE - CAPACIDADE DE ACIMA 20 LITROS	BALDE PLÁSTICO
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	2	1	0	4	5	4	0	2	2
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	0	1	1	2	4	3	0	3	3
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	1	1	1	3	4	0	1	1	6
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	0	6	4	1	1	2	2	1	3
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	2	0	3	2	3	1	1	0	3
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	4	1	1	2	2	0	2	3	2
7	EMEI PROF.ª ALICE Klier MONTEIRO	Belo Horizonte	2	0	1	3	2	2	0	2	1
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	1	1	0	1	4	1	2	1	2
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	1	4	1	3	2	2	2	1	3
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Eliseos	1	0	2	2	3	0	2	1	3
11	EMEI MIGUEL LUÍZ	Canuto Borges	2	5	0	3	1	0	1	2	3
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	1	0	1	1	6	1	1	1	3
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	0	0	1	1	0	1	1	1	2
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	1	1	3	1	3	0	1	0	0
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácaras Reunidas Infantil	1	1	1	3	3	2	2	1	4
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)									
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	1	1	1	1	3	2	3	1	1
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	0	3	2	4	3	1	2	1	4
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	1	1	1	3	2	1	2	5	2
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	2	7	0	3	5	1	2	1	3
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRÍCIO	Esplanada I Infantil	1	0	2	0	2	1	0	1	3
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	1	0	0	2	1	2	2	1	1
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGS	Estiva	0	2	0	3	0	1	2	2	1
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	1	0	1	1	1	3	2	2	3
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	4	2	2	4	7	1	3	1	2
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	1	1	2	2	4	2	2	0	4
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Gurilândia Infantil	1	0	2	1	2	1	0	2	2
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	1	1	1	0	1	0	0	6	4
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	3	5	1	2	2	0	1	2	5
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	2	1	1	2	2	2	0	0	2
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	1	1	2	1	0	2	1	1	3
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	3	7	2	3	2	0	1	1	4



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			ABRIDOR DE LATAS	ASSADEIRA REFREFATÁRIA DE VIDRO	ASSADEIRA RETANGULAR PEQUENA - ATÉ 30CM DE	ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA - ENTRE 30 E 38CM DE COMPRIMENTO	ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE - ACIMA DE 38CM DE	BACIA PLÁSTICA PEQUENA - CAPACIDADE DE ATÉ 10 LITROS	BACIA PLÁSTICA MÉDIA - CAPACIDADE ENTRE 10 - 20 LITROS	BACIA PLÁSTICA GRANDE - CAPACIDADE DE ACIMA 20 LITROS	BALDE PLÁSTICO
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	2	0	1	1	5	0	2	1	3
34	EMEI PROF. FÁBIO MOURA	Jd. América Infantil	1	1	0	3	3	1	1	2	5
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	1	7	3	3	4	1	1	2	2
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	1	1	2	2	2	2	2	1	2
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	2	0	3	0	4	2	0	1	2
38	EMEI SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUÇO	Jd. Oasis	1	0	0	0	2	1	0	1	3
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	2	2	1	0	1	1	0	1	2
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	2	0	1	2	1	0	0	3	0
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	1	1	2	2	2	4	0	0	2
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	1	0	2	1	4	4	1	0	3
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	PaioI	1	0	2	1	2	0	3	2	2
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	1	4	2	4	5	3	2	0	3
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	0	2	2	2	5	2	2	1	1
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)									
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	1	2	3	5	0	0	2	2	2
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHMIDT	Pq. Piratinga I	1	1	1	2	1	2	2	1	4
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratinga II (cozinha 1)	1	0	0	1	3	3	1	3	1
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratinga II (cozinha 2)	0	0	1	1	2	1	1	0	1
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	2	2	3	5	1	3	0	0	3
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	2	0	2	2	4	3	2	2	2
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	1	0	2	0	3	2	1	0	1
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	2	1	3	2	2	2	0	1	3
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	3	0	0	0	3	0	0	2	3
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	1	0	2	2	2	2	2	1	3
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	2	0	0	2	3	2	2	0	2
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	0	0	0	3	0	2	1	1	0
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	1	1	1	0	5	2	0	0	4
58	EMEI PRO.Fª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	1	0	1	0	3	0	0	4	3
59	EMEI TEM. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	1	2	2	1	4	3	0	0	0
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	2	1	2	1	3	3	0	2	4
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	0	0	2	1	1	1	1	1	1
62	EMEI PROF. LUÍZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	2	0	1	4	3	1	4	4	6
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	1	0	2	2	3	2	2	2	4



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO		QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
		ABRIDOR DE LATAS	ASSADEIRA REFRATÁRIA DE VIDRO	ASSADEIRA RETANGULAR PEQUENA - ATÉ 30CM DE	ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA - ENTRE 30 E 38CM DE COMPRIMENTO	ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE ACIMA DE 38CM DE	BACIA PLÁSTICA PEQUENA - CAPACIDADE DE ATÉ 10 LITROS	BACIA PLÁSTICA MÉDIA - CAPACIDADE ENTRE 10 - 20 LITROS	BACIA PLÁSTICA GRANDE - CAPACIDADE DE ACIMA 20 LITROS	BALDE PLÁSTICO	
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	1	0	2	1	1	3	2	2	1
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	1	0	1	2	3	1	1	3	1
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	1	0	0	1	1	2	0	0	2
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	1	0	2	1	3	0	1	2	10
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	1	1	1	1	2	2	0	2	1
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	2	0	0	1	2	0	0	2	2
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	1	0	0	0	2	2	3	3	4
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucáptos	3	0	2	0	4	0	0	2	3
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	2	0	0	1	3	2	0	1	2
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	1	0	0	0	6	2	1	1	4
74	EMEIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caieiras (Fundamental e Infantil)	1	0	2	5	1	3	5	4	3
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	1	0	1	2	2	2	2	2	4
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	2	0	1	2	2	2	3	2	2
78	EMEIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	2	0	2	0	4	0	4	3	3
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	3	0	3	5	6	1	2	2	6
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	1	1	1	2	5	5	1	3	3
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	1	0	1	3	6	1	2	3	8
82	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	4	0	0	5	2	1	2	0	7
82 A	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1	0	1	0	3	0	2	2	4
82 B	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)									
83	EMEF CEL. JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1	0	1	1	2	1	2	2	1
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	1	4	0	3	1	0	0	1	4
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	1	0	0	0	3	1	2	2	3
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	1	0	2	1	2	0	2	3	3
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	3	0	3	0	3	3	0	3	4
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	0	0	3	2	2	2	0	1	4
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	1	0	1	0	2	2	0	2	3
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	0	0	1	1	7	3	1	0	4
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	0	0	2	0	2	4	0	2	3
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	2	0	2	1	3	0	0	1	4
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Gurilândia Fundamental	1	0	2	0	3	1	4	0	5
94	EMEIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	1	0	2	2	2	3	3	0	3



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			ABRIDOR DE LATAS	ASSADEIRA REFRATÁRIA DE VIDRO	ASSADEIRA RETANGULAR PEQUENA - ATÉ 30CM DE COMPRIMENTO	ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA - ENTRE 30 E 38CM DE COMPRIMENTO	ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE - ACIMA DE 38CM DE COMPRIMENTO	BACIA PLÁSTICA PEQUENA - CAPACIDADE DE ATÉ 10 LITROS	BACIA PLÁSTICA MÉDIA - CAPACIDADE ENTRE 10 - 20 LITROS	BACIA PLÁSTICA GRANDE - CAPACIDADE DE ACIMA 20 LITROS	BALDE PLÁSTICO
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	1	0	1	4	0	2	5	3	2
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1	0	1	1	3	2	2	2	4
96	EMEF ALDEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental		2	2	2		2	2		1
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	1	0	0	1	3	2	0	6	3
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	2	0	5	2	3	0	0	4	2
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	2	0	1	2	6	0	0	2	5
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	2	0	1	2	1	1	5	2	2
76	EMEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	1	0	0	1	2	0	2	2	3
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGHS	Marlene Miranda Fundamental	2	0	2	2	4	4	6	0	4
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	4	0	3	5	3	2	2	4	1
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	2	0	2	1	3	0	0	5	2
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	1	0	1	0	10	2	0	1	5
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	1	0	2	2	2	0	4	4	4
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	0	0	0	1	2	2	2	2	3
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	1	0	1	1	1	2	0	0	0
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina	1	0	0	0	3	2	2	2	1
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	1	0	1	3	2	2	0	3	2
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	2	0	1	3	1	1	2	2	5
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	1	0	0	0	4	2	1	2	1
112	EMEF PROFª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	1	0	3	1	6	4	0	3	3
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	1	0	0	2	0	2	2	4	7
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)									
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	1	0	0	1	4	4	2	3	4
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	1	0	1	1	3	2	2	0	2
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	1	0	1	1	4	2	2	2	2
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	3	0	2	2	3	1	2	4	3
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	1	0	1	1	7	3	2	0	3
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	1	0	3	1	2	3	3	0	1
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	2	1	2	2	2	1	2	2	2
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	0	0	1	3	5	2	2	1	5
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	1	0	1	0	4	0	5	4	2
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THERESA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	2	0	0	1	2	5	0	2	2
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	1	0	1	0	3	4	2	0	1
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	1	0	1	0	2	0	1	3	2



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			CAÇAROLA PEQUENA (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO INFERIOR A 30CM.	CAÇAROLA MÉDIA (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO ENTRE 30 A 40CM	CAÇAROLA GRANDE (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO ACIMA DE 40CM	CAÇAROLA DOMÉSTICA PEQUENA	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 15 LITROS	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 25 LITROS	CALDEIRÃO PEQUENO DIAMETRO INFERIOR A 25CM	CALDEIRÃO MÉDIO - DIAMETRO ENTRE 25 A 36CM	CALDEIRÃO GRANDE - DIAMETRO ACIMA DE 36 CM
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	2	0	1	3	2	2	1	1	6
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	0	0	2	5	1	3	3	5	8
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	0	0	1	3	5	0	2	0	6
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	2	0	0	2	1	1	0	0	5
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	2	5	5	1	4	2	0	2	3
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	2	2	4	5	6	2	2	4	1
7	EMEI PROF.ª ALICE KLER MONTEIRO	Belo Horizonte	5	2	2	4	0	1	1	2	0
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	1	4	0	2	2	1	0	1	3
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	1	4	1	1	2	1	1	0	1
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Eliseos	3	6	5	1	1	-	1	2	5
11	EMEI MIGUEL LUÍZ	Canuto Borges	2	3	1	1	1	3	0	2	0
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	4	3	5	0	2	1	0	1	1
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	1	0	1	5	1	1	1	1	5
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	4	3	4	1	2	0	0	0	5
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácaras Reunidas Infantil	4	1	2	2	6	2	4	1	2
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)									
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	0	2	1	2	1	2	1	1	1
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	2	3	4	1	3	0	2	0	1
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	5	5	1	1	3	5	0	2	5
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	1	3	2	1	3	5	0	3	2
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIAÇÃO BUENO PATRICIO	Esplanada I Infantil	2	2	1	1	1	0	1	1	1
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	2	2	3	0	0	2	0	3	0
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGHS	Estiva	0	2	1	2	2	0	1	1	2
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	1	0	0	1	1	0	0	2	2
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	6	4	0	1	2	3	3	1	3
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	0	0	2	0	1	0	1	0	1
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Gurilândia Infantil	1	2	3	2	2	0	1	1	2
28	EMEI VEREADOR ELEOZZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	4	2	3	2	0	0	1	2	3
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	2	1	0	1	3	3	3	2	2
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	4	3	1	2	1	0	2	1	1
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	1	4	0	2	3	0	2	1	1
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	6	0	3	2	1	1	2	2	4



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			CAÇAROLA PEQUENA (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO INFERIOR A 30CM	CAÇAROLA MÉDIA (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO ENTRE 30 A 40CM	CAÇAROLA GRANDE (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO ACIMA DE 40CM	CAÇAROLA DOMÉSTICA PEQUENA	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 15 LITROS	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 25 LITROS	CALDEIRÃO PEQUENO DIAMETRO INFERIOR A 25CM	CALDEIRÃO MÉDIO - DIAMETRO ENTRE 25 A 36CM	CALDEIRÃO GRANDE - DIAMETRO ACIMA DE 36 CM
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	0	3	0	0	6	3	2	0	2
34	EMEI PROF. FÁBIO MOURA	Jd. América Infantil	1	5	6	1	2	0	1	2	1
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	2	3	3	3	3	3	1	1	2
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	4	2	2	1	1	1	1	1	1
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	1	3	5	3	0	1	1	2	1
38	EMEI SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	2	0	0	0	6	0	2	0	2
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	2	1	2	2	1	3	1	1	0
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	1	3	1	0	3	0	0	2	0
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	1	2	1	1	2	0	1	2	2
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	3	3	1	0	3	0	3	0	0
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	Paicol	1	0	2	0	1	0	1	1	1
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	0	3	3	2	2	2	2	1	1
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	0	2	2	1	1	3	1	1	0
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)									
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	2	5	2	0	0	1	2	0	2
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHMIDT	Pq. Piratininga I	0	2	2	2	0	0	0	1	1
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)	2	1	1	2	2	0	0	0	1
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	4	1	1	1	1	1	0	1	2
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	3	3	3	2	4	3	1	2	4
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	2	2	5	3	3	4	1	0	7
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	1	2	2	0	2	2	2	3	3
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	2	0	0	1	2	2	1	5	1
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	1	2	2	1	2	4	1	1	1
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	0	0	0	1	2	0	2	1	4
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	4	4	0	1	2	3	2	1	0
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	2	1	4	0	3	0	1	1	1
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	0	0	1	0	0	0	1	2	1
58	EMEI PRO.ª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	4	4	2	1	1	3	2	5	3
59	EMEI TEM. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	3	3	2	0	0	0	1	1	1
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	1	3	1	5	0	0	3	2	3
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	1	0	0	1	2	1	1	1	1
62	EMEI PROF. LUIZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	3	4	3	0	2	3	4	1	0
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	2	1	3	3	2	2	1	0	2



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			CAÇAROLA PEQUENA (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO INFERIOR A 30CM.	CAÇAROLA MÉDIA (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO ENTRE 30 A 40CM	CAÇAROLA GRANDE (panela larga e não muito alta) - DIAMETRO ACIMA DE 40CM	CAÇAROLA DOMÉSTICA PEQUENA	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 15 LITROS	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 25 LITROS	CALDEIRÃO PEQUENO DIAMETRO INFERIOR A 25CM	CALDEIRÃO MÉDIO - DIAMETRO ENTRE 25 A 36CM	CALDEIRÃO GRANDE - DIAMETRO ACIMA DE 36 CM
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	0	2	2	1	0	0	1	1	1
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	1	1	3	1	3	1	1	1	1
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	2	2	2	1	1	1	1	1	1
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	1	2	1	0	1	0	1	1	1
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	2	1	3	6	1	0	1	0	5
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	0	0	1	1	1	0	0	2	1
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	4	7	1	1	1	1	1	1	4
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	2	3	6	1	0	1	1	1	5
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	0	0	2	2	2	0	1	2	5
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	1	2	2	0	0	0	0	0	5
74	EMEIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caieiras (Fundamental e Infantil)	3	5	2	2	4	2	1	0	2
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	3	5	1	1	1	3	0	2	3
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	1	1	0	0	3	2	2	2	3
78	EMEIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	0	2	2	1	0	1	1	2	1
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	6	6	2	0	4	2	2	2	3
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	6	2	1	2	3	1	1	2	3
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	3	5	2	0	2	1	2	0	6
82	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	0	2	2	1	4	0	2	10	1
82 A	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	0	2	2	2	2	1	1	3	0
82 B	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)									
83	EMEF CEL JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1	2	0	2	1	1	1	1	1
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	1	2	1	1	0	0	1	2	2
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	3	3	5	2	1	1	0	2	5
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	1	2	3	0	3	0	1	2	3
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	1	2	4	1	2	0	0	1	3
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	2	2	2	1	1	1	3	3	4
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	1	1	0	0	0	2	1	1	0
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	3	0	1	1	0	0	1	2	4
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	0	4	3	1	2	0	1	2	2
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	3	1	1	3	1	0	1	0	2
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Gurilândia Fundamental	0	2	2	1	0	2	1	12	2
94	EMEIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	0	3	5	0	0	0	1	2	1



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			CAÇAROLA PEQUENA (panela larga e não muito alta) - DIÂMETRO ENTRE 20 A 30CM	CAÇAROLA MÉDIA (panela larga e não muito alta) - DIÂMETRO ENTRE 30 A 40CM	CAÇAROLA GRANDE (panela larga e não muito alta) - DIÂMETRO ACIMA DE 40CM	CAÇAROLA DOMÉSTICA PEQUENA	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 15 LITROS	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - APROXIMADAMENTE 25 LITROS	CALDEIRÃO PEQUENO DIÂMETRO INFERIOR A 25CM	CALDEIRÃO MÉDIO - DIÂMETRO ENTRE 25 A 36CM	CALDEIRÃO GRANDE - DIÂMETRO ACIMA DE 36 CM
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	2	2	3	0	4	3	2	0	1
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	4	3	4	0	3	2	1	1	1
96	EMEF ALDEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental	2	2	1					3	2
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	1	2	3	2	1	1	1	2	3
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	4	3	2	1	0	0	0	1	7
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	2	3	8	0	2	1	1	2	2
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	0	0	2	0	1	0	1	2	3
76	EMEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	1	1	5	0	0	0	0	0	4
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGHS	Marlene Miranda Fundamental	2	7	2	0	2	3	2	4	9
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	1	5	7	1	0	3	2	0	1
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	1	1	5	0	1	2	2	2	6
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	0	4	5	1	0	1	0	3	8
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	1	3	6	1	2	5	0	0	1
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	1	3	2	0	0	0	1	1	0
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	1	0	2	1	1	1	1	1	1
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina	1	2	3	2	1	0	1	1	3
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	2	3	2	3	1	1	1	1	3
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	0	4	7	1	0	1	1	1	1
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	1	2	2	1	0	0	1	2	1
112	EMEF PROF.ª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	0	2	3	2	1	2	3	2	6
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	0	1	5	0	2	0	1	2	3
114	EMIEF PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)									
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	1	2	5	0	0	3	0	3	1
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	1	6	6	2	2	4	0	1	3
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	2	2	0	0	1	1	1	2	3
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	2	2	3	0	2	2	1	1	3
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	1	3	3	0	4	1	0	1	6
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	2	0	6	0	1	1	1	2	6
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	2	2	2	0	1	2	0	2	2
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	2	1	3	0	1	1	2	2	5
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	3	5	5	0	0	2	1	1	0
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THEREZA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	0	5	3	0	1	0	2	1	0
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	1	2	2	1	2	1	2	4	1
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	0	1	2	0	0	0	0	1	1



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			CANECÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - INFERIOR A 03 LITROS	CANECÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - ACIMA DE 03 LITROS	CESTO EXPOSITIVO EMPILHÁVEL	COLHER (DE ARROZ) MÉDIA DE SERVIR E MEXER ALIMENTOS EM AÇO INOX	COLHER PARA CALDEIRÃO DE PLÁSTICO	CONCHA PEQUENA DOMÉSTICA EM AÇO INOX - CAPACIDADE APROXIMADA DE 70 ML	CONCHA EM AÇO INOX - CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML	DESCASCADOR DE LEGUMES	ESCORREDOR DE ARROZ DE ALUMÍNIO OU INOX
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	1	4	2	3	0	1	1	2	0
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	1	7	8	2	1	3	2	1	2
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	3	1	6	1	1	3	1	2	1
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	0	4	0	2	0	1	0	2	0
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	4	0	10	3	1	1	2	1	1
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	5	0	2	4	2	2	1	2	0
7	EMEI PROF.ª ALICE KLIER MONTEIRO	Belo Horizonte	4	0	2	1	1	1	0	3	0
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	0	1	2	2	0	1	1	2	3
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	0	3	4	1	1	1	1	1	2
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Eliseos	4	1	1	1	2	1	1	2	0
11	EMEI MIGUEL LUÍZ	Canuto Borges	2	1	1	1	0	2	0	1	2
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	0	5	1	1	1	1	0	2	2
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	4	1	1	1	0	2	1	2	1
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	2	4	2	1	0	1	1	1	3
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácaras Reunidas Infantil	3	0	6	3	0	1	3	1	3
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)									
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	0	3	2	2	1	3	0	1	-
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	3	1	1	2	1	1	2	1	4
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	0	5	2	2	1	1	4	1	2
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	0	3	2	2	0	1	2	1	2
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRICIO	Esplanada I Infantil	2	1	2	1	0	1	0	2	0
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	4	0	1	2	1	1	1	2	0
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGHS	Estiva	2	2	0	2	1	1	0	1	1
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	3	0	4	1	1	1	1	3	1
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	0	4	6	1	2	2	3	6	3
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	4	0	1	3	0	1	1	2	0
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Gurilândia Infantil	0	3	2	2	0	0	1	1	1
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	3	2	3	2	4	1	1	1	3
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	0	4	5	1	1	2	2	1	2
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	4	0	1	2	0	1	0	1	0
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	1	0	1	3	1	1	1	2	0
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	0	2	3	2	1	3	1	2	0



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			CANEÇÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - INFERIOR A 03 LITROS	CANEÇÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - ACIMA DE 03 LITROS	CESTO EXPOSITO EMPILHÁVEL	COLHER (DE ARROZ) MÉDIA DE SERVIR E MEXER ALIMENTOS EM AÇO INOX	COLHER PARA CALDEIRÃO DE PLÁSTICO	CONCHA PEQUENA DOMÉSTICA EM AÇO INOX CAPACIDADE APROXIMADA DE 70 ML	CONCHA EM AÇO INOX INDUSTRIAL CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML	DESCASCADOR DE LEGUMES	ESCORREDOR DE ARROZ DE ALUMÍNIO OU INOX	
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	1	2	1	2	0	2	0	1	3	
34	EMEI PROF. FÁBIO MOURA	Jd. América Infantil	3	0	1	2	1	2	0	1	3	
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	3	2	1	3	0	2	0	2	2	
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	2	1	1	2	1	1	1	1	1	
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	0	3	0	2	1	1	3	1	3	
38	EMEI SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	0	3	7	3	1	2	0	1	0	
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	0	1	1	3	0	2	1	1	2	
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	2	0	4	1	1	1	1	2	2	
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	1	4	1	1	1	2	3	2	1	
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	3	0	1	3	0	4	0	2	2	
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	PaioI	0	3	1	1	0	2	1	1	2	
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	0	5	4	1	1	1	1	2	0	
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	3	1	2	1	0	2	0	2	0	
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)										
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	3	0	1	1	1	3	0	1	0	
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHMIDT	Pq. Piratininga I	2	1	1	1	1	2	0	1	3	
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)	2	2	2	2	1	0	2	1	1	
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	1	5	1	1	1	1	1	1	1	
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	2	3	1	2	2	2	2	2	1	
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	0	3	1	1	2	2	2	1	1	
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	0	3	3	2	0	1	1	2	2	
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	2	0	6	1	1	1	2	1	1	
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	2	0	5	2	0	2	0	1	0	
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	0	3	11	2	1	2	0	1	3	
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	3	1	2	1	1	1	2	1	1	
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	4	0	2	1	1	2	1	1	0	
57	EMEI CECÍLIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	2	0	1	1	0	1	1	2	0	
58	EMEI PRO.Fª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	2	0	4	1	1	2	2	2	0	
59	EMEI TEM. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	1	0	2	1	0	2	1	2	1	
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	0	5	6	3	0	3	0	3	3	
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	3	1	1	1	1	1	1	1	0	
62	EMEI PROF. LUÍZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	3	0	1	3	1	5	0	1	0	
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	3	0	5	2	0	1	0	1	0	



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			CANECÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - INFERIOR A 03 LITROS	CANECÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - ACIMA DE 03 LITROS	CESTO EXPOSITOR EMPILHÁVEL	COLHER (DE ARROZ) MÉDIA DE SERVIR E MEXER ALIMENTOS EM AÇO INOX	COLHER PARA CALDEIRÃO DE PLÁSTICO	CONCHA PEGUENA DOMÉSTICA EM AÇO INOX CAPACIDADE APROXIMADA DE 70 MIL LITROS	INDUSTRIAL EM AÇO INOX CONCHA CAPACIDADE APROXIMADA DE 150	DESCASCADOR DE LEGUMES	ESCORREDOR DE ARROZ DE ALUMÍNIO OU INOX
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	1	1	1	1	1	1	1	2	1
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	1	3	4	3	1	1	1	1	1
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	3	0	6	2	1	0	1	2	1
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	4	0	3	1	0	2	0	2	3
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	3	2	2	3	3	2	0	1	3
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	2	0	1	2	0	1	0	2	2
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	1	5	4	1	2	1	2	2	1
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	0	4	5	2	1	3	2	1	4
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	3	0	2	1	3	2	4	2	2
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	0	2	2	2	2	1	1	2	2
74	EMEIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caieiras (Fundamental e Infantil)	1	4	2	4	3	0	4	1	0
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	4	4	3	1	1	3	1	2	0
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	1	1	7	1	2	1	2	1	3
78	EMEIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	0	2	2	2	2	0	2	3	0
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	2	4	4	6	3	2	2	2	3
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	1	2	1	2	2	4	3	4	2
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	5	0	2	1	2	3	2	2	2
82	EMEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	4	0	10	2	2	2	2	2	0
82 A	EMEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	4	0	5	1	0	2	0	1	0
82 B	EMEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)									
83	EMEF CEL. JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	2	0	1	2	0	1	1	2	2
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	3	3	0	1	0	1	0	2	0
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	2	1	1	1	1	2	1	1	3
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	1	3	1	2	0	2	1	2	2
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	3	1	8	1	1	1	3	1	2
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	3	0	2	2	1	3	0	2	1
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	2	0	4	2	1	1	1	2	4
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	4	0	4	1	0	1	1	1	2
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	3	0	1	1	2	3	0	2	0
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	2	1	2	2	1	2	1	1	0
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Guriândia Fundamental	5	2	3	2	0	2	1	2	3
94	EMEIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	1	1	2	2	1	2	0	2	5



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			CANEÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - INFERIOR A 03 LITROS	CANEÃO/LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM ALÇA - ACIMA DE 03 LITROS	CESTO EXPOSITOR EMPILHÁVEL	COLHER (DE ARROZ) MÉDIA DE SERVIR E MEXER ALIMENTOS EM AÇO INOX	COLHER PARA CALDEIRÃO DE PLÁSTICO	CONCHA PEQUENA DOMESTICA EM AÇO INOX - CAPACIDADE APROXIMADA DE 70 ML	CONCHA EM AÇO INOX INDUSTRIAL - CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML	DESCASCADOR DE LEGUMES	ESCORREDOR DE ARROZ DE ALUMÍNIO OU INOX
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	3	0	9	1	0	1	1	1	2
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	4	1	9	1	0	1	0	1	2
96	EMEF ALDEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental	2			1	1		1		2
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	1	4	2	1	0	2	0	2	0
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	1	2	2	1	2	0	4	1	4
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	1	4	5	1	4	3	0	1	7
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	2	3	1	2	1	3	1	2	0
76	EMEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	3	1	1	1	2	1	1	2	2
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGHS	Marlene Miranda Fundamental	5	1	1	1	1	2	2	2	3
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	4	1	3	3	0	4	3	2	0
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	0	3	2	1	2	3	2	1	0
104	EMEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	3	4	11	2	1	3	1	1	4
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	0	4	6	3	2	2	1	1	0
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	2	0	1	2	0	0	1	2	2
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	2	0	1	2	1	1	0	1	1
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina		2	1	1	1	2	1	2	0
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	3	1	5	1	1	2	0	1	0
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	3	0	2	1	1	1	1	1	0
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	3	0	0	1	0	1	0	2	2
112	EMEF PROF.ª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	0	4	5	3	0	2	0	2	1
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	0	3	11	2	2	2	0	2	2
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)									
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	0	4	1	2	4	1	1	1	1
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	2	1	2	1	0	2	1	1	3
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	0	1	2	2	2	2	0	1	1
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	2	3	2	2	1	2	0	1	2
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	2	4	2	2	2	1	1	1	0
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	4	0	1	2	1	1	1	2	1
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	2	2	1	3	1	2	2	1	2
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	3	0	0	2	1	2	1	2	2
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	2	0	1	2	1	1	1	1	3
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THERESA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	3	0	1	2	0	2	2	2	2
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	1	2	5	3	1	2	1	1	0
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	3	0	2	1	3	1	0	2	1



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			ESCORREDOR DE MACARRÃO DE ALUMÍNIO OU INOX	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 20 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 40 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 60 PRATOS	ESCORREDOR DE TALHERES	ESCUMADEIRA MÉDIA PARA SERVIR E MEXER	ESCUMADEIRA GRANDE PARA SERVIR E MEXER	ESPRESSOR DE ALHO	ESTRADO MODULAR
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	4	0	1	1	3	5	1	0	8
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	1	0	2	0	1	1	2	0	6
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	3	1	0	1	1	1	4	1	4
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	3	1	0	0	2	0	1	1	12
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	2	1	1	0	3	2	1	2	6
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	5	2	1	0	1	3	1	0	0
7	EMEI PROF.ª ALICE Klier MONTEIRO	Belo Horizonte	7	0	2	1	2	2	0	0	9
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	1	1	2	1	2	2	1	0	4
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	1	0	0	2	1	1	1	2	5
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Elíseos	3	-	1	2	4	2	1	1	-
11	EMEI MIGUEL LUÍZ	Canuto Borges	2	0	2	0	1	0	1	0	0
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	5	0	0	1	2	0	2	1	0
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	3	0	0	1	1	1	3	1	0
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	1	0	0	2	2	0	1	0	0
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácara Reunidas Infantil	1	0	2	0	2	2	0	1	0
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)									
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	5	0	2	0	1	1	1	1	6
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	1	1	1	1	1	2	1	0	0
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	4	1	1	1	3	1	2	1	7
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	1	0	1	0	3	0	2	1	0
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRÍCIO	Esplanada I Infantil	2	0	1	0	1	1	0	0	6
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	4	0	0	2	2	2	1	1	4
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGS	Estiva	3	2	2	1	2	2	2	1	2
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	2	0	1	0	1	2	0	1	1
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	3	0	2	0	3	0	2	3	5
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	3	2	0	0	2	1	3	0	6
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Gurilândia Infantil	1	0	0	2	2	2	1	1	6
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	1	1	0	2	1	1	3	0	0
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	2	2	1	0	3	2	2	0	4
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	4	0	0	2	2	2	0	0	0
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	3	1	0	2	1	1	1	1	3
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	5	1	1	2	2	0	2	0	4



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			ESCORREDOR DE MACARRÃO DE ALUMÍNIO OU INOX	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 20 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 40 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 60 PRATOS	ESCORREDOR DE TALHERES	ESCUMADEIRA MÉDIA PARA SERVIR E MEXER	ESCUMADEIRA GRANDE PARA SERVIR E MEXER	ESPRESSOR DE ALHO	ESTRADO MODULAR
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	1	0	2	0	2	1	1	0	6
34	EMEI PROF. FÁBIO MOURA	Jd. América Infantil	1	0	2	0	2	2	2	0	8
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	4	0	0	2	3	0	5	0	0
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	2	0	1	2	2	2	0	0	1
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	1	0	2	1	1	1	2	0	0
38	EMEI SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	3	0	1	1	1	0	2	1	6
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	2	0	0	1	2	2	0	1	6
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	3	1	2	0	2	1	1	1	5
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	3	0	0	2	2	1	1	0	0
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	1	1	0	0	1	1	0	0	0
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	PaioI	1	0	1	0	1	1	1	0	0
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	6	0	0	2	2	1	2	0	8
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	4	0	0	1	2	0	1	0	5
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)									
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	4	0	1	1	4	1	5	2	3
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHIMDT	Pq. Piratininga I	1	0	0	2	2	1	1	0	4
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)	1	0	0	1	1	1	3	0	7
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	1	0	2	0	2	1	1	0	5
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	4	0	2	0	4	1	2	0	8
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	3	1	2	0	1	1	3	1	6
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	2	1	1	0	2	3	1	0	0
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	3	0	2	0	2	1	1	0	7
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	3	0	1	0	1	1	0	1	4
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	1	1	2	0	2	2	0	1	0
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	3	0	2	0	1	1	3	1	7
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	3	0	2	0	1	0	1	1	0
57	EMEI CECÍLIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	4	0	0	1	2	2	1	1	6
58	EMEI PRO.ª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	4	0	0	1	2	0	2	1	10
59	EMEI TEM. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	2	1	2	0	2	4	0	0	0
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	2	0	0	2	1	0	4	0	4
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	2	0	1	1	1	1	1	0	0
62	EMEI PROF. LUÍZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	2	0	0	2	2	0	2	1	0
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	3	0	1	0	2	1	2	1	5



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			ESCORREDOR DE MACARRÃO DE ALUMÍNIO OU INOX	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 20 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 40 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 60 PRATOS	ESCORREDOR DE TALHERES	ESCUMADEIRA MÉDIA PARA SERVIR E MEXER	ESCUMADEIRA GRANDE PARA SERVIR E MEXER	ESPRESSO DE ALHO	ESTRADO MODULAR
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	1	1	1	1	1	2	0	0	0
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	2	0	1	1	1	1	1	0	5
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	1	0	1	1	2	0	1	0	6
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRCILES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	1	0	2	0	1	0	2	0	2
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	2	0	0	3	3	1	1	1	8
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	2	1	1	0	2	4	0	0	4
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	4	0	0	3	2	1	2	1	4
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucálipos	3	0	3	0	6	0	2	1	10
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	6	1	2	0	4	4	2	2	5
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	4	0	2	0	4	0	2	0	5
74	EMIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caleiras (Fundamental e Infantil)	3	1	2	0	2	2	0	1	0
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	6	0	0	3	2	0	2	1	6
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	2	1	2	2	1	0	3	1	6
78	EMIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	2	0	0	6	3	2	0	0	4
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácara Reunidas Fundamental	2	0	2	0	2	2	6	0	9
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	3	0	0	1	4	1	6	2	5
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	3	0	0	2	2	0	2	1	10
82	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	5	0	1	1	2	2	0	0	11
82 A	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	2	1	0	0	1	0	1	0	3
82 B	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)									
83	EMEF CEL. JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1	0	1	1	1	2	0	0	4
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	4	2	0	3	3	0	2	0	0
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	2	0	0	2	2	0	2	1	7
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	3	1	0	2	2	0	1	0	5
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	3	2	0	0	2	1	2	1	7
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	3	0	3	0	2	2	1	0	0
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	1	0	0	2	2	2	2	0	0
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	2	0	1	0	2	1	0	0	3
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	4	0	0	2	2	1	1	2	0
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	4	0	0	1	2	0	1	0	0
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Guriândia Fundamental	2	0	2	0	3	1	0	2	14
94	EMIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	2	1	0	2	3	2	0	1	6



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)								
			ESCORREDOR DE MACARRÃO DE ALUMÍNIO OU INOX	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 20 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 40 PRATOS	ESCORREDOR DE PRATOS: CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 60 PRATOS	ESCORREDOR DE TALHERES	ESCUMADEIRA MÉDIA PARA SERVIR E MEXER	ESCUMADEIRA GRANDE PARA SERVIR E MEXER	ESPRESSOR DE ALHO	ESTRADO MODULAR
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	2	0	0	2	4	1	0	0	9
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	3	0	0	2	3	1	1	0	4
96	EMEF ALDEEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental		2	1		1	1	1	1	6
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	5	0	4	0	2	0	2	0	0
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	5	3	0	2	2	1	2	0	0
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	2	0	0	2	4	0	1	0	8
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	5	0	0	2	3	1	4	0	6
76	EMEEIEF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	3	0	3	0	2	1	0	0	0
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGHS	Marlene Miranda Fundamental	6	0	0	1	2	0	3	1	9
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEIEF)	3	1	6	0	4	4	2	2	11
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	5	0	3	0	3	0	2	1	3
104	EMEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	6	0	4	0	2	0	2	0	0
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	6	0	2	0	4	1	1	1	0
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	1	0	2	0	1	0	2	0	0
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	1	1	0	0	2	1	0	0	4
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina	2	1	1	0	2	2	1		
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	5	1	0	0	2	1	0	1	0
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	6	2	0	1	2	1	1	0	6
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	1	0	0	2	2	1	1	1	0
112	EMEF PROF.ª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	5	1	1	0	4	1	0	0	6
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	2	0	1	2	4	0	2	0	9
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)									
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	3	0	0	2	1	2	3	1	6
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	3	0	0	2	5	1	1	0	5
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	3	0	0	3	3	0	2	0	4
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	2	1	1	1	3	3	0	0	6
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	9	0	3	0	5	0	3	1	5
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	2	0	0	1	3	1	5	1	0
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	1	0	2	0	2	1	1	1	0
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	4	0	0	2	2	1	2	0	2
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	2	2	0	2	3	2	1	0	0
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THERESA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	1	0	0	3	2	2	0	0	0
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	5	0	1	0	2	1	1	0	4
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	1	0	2	0	3	3	1	1	3



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			FACA PARA LEGUMES LÂMINA DE FIO LISO	FACA PARA PÃO	FACA PROFISSIONAL DE COZINHA (DO CHEF) LÂMINA DE FIO LISO	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ATÉ 30CM	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ACIMA DE 30CM	GARFO TRINCHANTE	JARRA GRADUADA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 3 LITROS (COM OU SEM TAMPA)	JARRA MEDIDORA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 01 LITROS	PANELA DE PRESSÃO 4,5 LITROS	PANELA DE PRESSÃO 07 LITROS
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	4	6	4	4	2	1	1	1	2	1
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	0	2	1	1	5	2	2	4	2	1
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	2	4	1	2	1	1	3	1	0	2
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	0	1	1	1	1	0	1	2	1	0
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	2	3	3	1	3	1	5	1	1	1
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	4	2	3	2	4	1	0	0	2	1
7	EMEI PROF.ª ALICE KLIER MONTEIRO	Belo Horizonte	2	2	3	1	2	1	0	0	0	2
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	1	2	2	2	3	2	2	0	0	1
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	2	2	1	0	3	1	0	0	0	2
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Elíseos	3	3	3	4	2	1	3	2	-	2
11	EMEI MIGUEL LUÍZ	Canuto Borges	1	2	1	1	3	2	1	0	1	2
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	1	2	2	2	3	1	3	1	0	1
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	1	1	1	3	4	1	1	1	0	1
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácara Reunidas Infantil	2	2	2	4	0	2	3	1	2	1
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)										
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	3	2	1	0	3	1	2	1	1	1
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	1	2	2	2	3	1	0	1	2	1
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	2	4	3	2	4	1	4	2	1	2
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	2	4	2	1	3	1	1	2	2	0
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRICIO	Esplanada I Infantil	2	2	2	0	2	1	1	1	1	1
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	2	2	2	0	3	1	1	2	1	2
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGS	Estiva	1	2	2	1	2	1	0	0	1	1
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	2	2	2	3	1	1	2	2	0	1
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	3	2	3	0	4	0	0	0	1	3
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	2	2	2	0	2	1	2	2	2	0
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Guriândia Infantil	2	2	1	1	2	1	1	0	0	2
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	1	2	2	2	2	1	3	1	2	1
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	1	2	2	1	3	1	3	1	2	1
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	1	4	2	1	1	1	2	0	1	0
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	0	1	2	1	2	1	2	1	1	0
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			FACA PARA LEGUMES LÂMINA DE FIO LISO	FACA PARA PÃO	FACA PROFISIONAL DE COZINHA (DO CHEF) LÂMINA DE FIO LISO	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ATÉ 30CM	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ACIMA DE 30CM	GARFO TRINCHANTE	JARRA GRADUADA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 3 LITROS (COM OU SEM TAMPÃO)	JARRA MEDIDORA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 01 LITROS	PANELA DE PRESSÃO 4,5 LITROS	PANELA DE PRESSÃO 07 LITROS
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	2	3	2	3	0	1	1	2	0	2
34	EMEI PROF. FÁBIO MOURA	Jd. América Infantil	1	1	4	1	2	1	0	0	0	1
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	1	4	4	3	2	1	3	1	2	7
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	2	1	2	1	1	1	1	1	2	0
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	0	2	2	3	2	1	1	1	1	2
38	EMEI SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	2	1	2	4	0	0	2	4	0	1
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	1	2	1	1	2	1	3	1	1	1
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	2	2	1	2	2	1	0	1	2	0
41	EMEI PROF.ª EUNICE APARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	1	3	4	1	2	0	0	0	1	2
42	EMEI PROF.ª EUNICE APARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	2	2	3	4	0	1	3	1	2	2
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	Paíol	1	2	2	3	0	0	2	0	0	1
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	2	2	2	4	2	1	1	2	0	1
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	0	2	2	2	3	1	2	0	3	0
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)										
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	1	4	1	4	0	1	0	0	1	3
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHIMDT	Pq. Piratininga I	2	1	2	2	1	1	0	0	1	1
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)	1	1	1	1	2	1	3	0	0	0
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	1	1	1	1	0	2	1	0	2	1
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	2	2	2	2	2	1	2	5	2	2
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	2	3	2	0	5	0	0	0	0	3
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	0	2	2	3	0	1	2	3	2	1
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	0	1	1	1	2	1	1	0	0	2
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	0	2	2	0	2	1	2	1	0	1
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	1	2	2	1	2	1	5	0	1	1
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	2	4	3	2	1	1	1	0	1	2
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	1	1	2	1	1	0	0	1	1	1
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	0	2	2	1	1	0	3	0	0	1
58	EMEI PRO.Fª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	1	3	2	2	4	1	0	2	0	1
59	EMEI TEM. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF-Sedes)	0	2	1	2	2	0	3	1	1	1
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	4	5	1	3	2	1	1	2	1	4
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	2	2	2	1	1	0	1	1	1	2
62	EMEI PROF. LUÍZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	2	2	2	1	1	1	0	2	0	1
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	1	2	2	2	2	1	1	2	1	0



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			FACA PARA LEGUMES LÂMINA DE FIO LISO	FACA PARA PÃO	FACA PROFISSIONAL DE COZINHA (DO CHEF) LÂMINA DE FIO LISO	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ATÉ 30CM	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ACIMA DE 30CM	GARFO TRINCHANTE	JARRA GRADUADA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 3 LITROS (COM OU SEM TAMPÃO)	JARRA MEDIDORA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 01 LITRO	PANELA DE PRESSÃO 4,5 LITROS.	PANELA DE PRESSÃO 07 LITROS.
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	0	1	2	3	2	1	1	0	0	1
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	0	3	2	1	3	1	3	1	1	0
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRCLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	1	1	1	2	2	1	0	1	0	2
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	4	4	2	1	2	1	2	1	2	1
69	EMIEF PROFª ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	2	5	2	0	1	0	1	0	0	1
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	2	5	1	6	3	2	5	0	0	0
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	1	3	2	1	4	1	0	0	0	0
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	4	5	3	2	5	1	3	0	0	2
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	1	4	5	0	3	1	2	1	1	1
74	EMIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caeiras (Fundamental e Infantil)	2	2	5	0	2	1	0	0	0	3
75	EMEF PROF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	2	2	3	2	3	1	3	1	0	1
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	1	1	3	2	1	1	1	0	0	0
78	EMIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	3	3	2	0	2	1	4	0	2	0
79	EMIEF PROF.ª MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	3	5	2	4	2	2	0	4	1	2
80	EMEF PROF.ª CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	2	4	4	3	2	2	5	1	0	1
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	2	2	3	6	2	1	1	0	0	2
82	EMIEF PROF.ª ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	2	3	2	2	1	1	2	0	1	0
82 A	EMIEF PROF.ª ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1	1	1	0	3	1	0	2	0	2
82 B	EMIEF PROF.ª ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)										
83	EMEF CEL JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1	2	2	1	1	1	2	1	1	1
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	2	1	1	3	2	0	3	0	0	0
85	EMEF PROF.ª ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	3	3	1	3	3	1	3	1	0	1
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	0	2	2	1	2	1	2	0	0	0
87	EMEF VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	2	1	1	0	3	2	2	0	1	0
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	3	2	2	6	0	1	2	0	0	1
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	1	2	1	2	0	1	2	0	0	0
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	0	2	2	0	3	0	3	0	0	0
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	1	2	2	0	4	1	1	1	0	0
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	4	2	2	1	1	1	0	1	0	1
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Gurilândia Fundamental	0	2	1	3	4	2	3	0	1	0
94	EMIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	1	2	1	1	4	1	3	0	2	1



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			FACA PARA LEGUMES LÁMINA DE FIO LISO	FACA PARA PÃO	FACA PROFSSIONAL DE COZINHA (DO CHEF) LÁMINA DE FIO LISO	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ATÉ 30CM	FRIGIDEIRA - DIAMETRO ACIMA DE 30CM	GARFO TRINCHANTE	JARRA GRADUADA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 3 LITROS (COM OU SEM TAMPÃO)	JARRA MEDIDORA: CAPACIDADE MÍNIMA DE 01 LITRO	PANELA DE PRESSÃO 4,5 LITROS.	PANELA DE PRESSÃO 07 LITROS.
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	4	2	2	1	3	1	3	0	2	1
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	2	1	3	3	0	1	1	0	2	0
96	EMEF ALDEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental	1	1		1	1	1	1	1		1
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	1	3	5	6	0	1	3	0	0	1
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	3	5	1	2	0	1	3	0	1	0
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	4	2	2	1	3	1	0	0	1	0
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	2	3	3	1	3	1	5	1	1	1
76	EMEEIEF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	1	2	2	1	2	2	1	1	0	1
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGS	Marlene Miranda Fundamental	1	4	2	5	5	1	1	1	6	1
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	3	4	4	4	1	1	4	0	0	2
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	2	3	3	0	6	1	0	0	0	1
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	0	5	4	2	3	2	3	1	0	0
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	2	2	3	1	4	1	3	0	1	0
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	0	2	2	3	0	0	0	0	1	0
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	2	1	2	2	0	0	2	0	0	1
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina		2	2	3	2	1	2	2	0	0
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	0	3	2	3	1	1	2	0	2	1
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	1	2	2	3	3	0	2	0	0	2
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	2	3	2	3	0	1	2	0	1	1
112	EMEF PROF.ª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	0	3	2	1	2	1	2	0	1	0
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	0	4	3	1	6	1	3	0	0	0
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)										
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	1	2	1	0	2	1	3	2	1	1
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	2	2	3	2	3	1	3	1	1	1
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	2	2	2	0	2	1	1	1	1	2
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	1	3	2	1	2	11	3	1	0	2
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	0	2	2	0	2	1	3	1	0	1
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	1	3	2	1	1	3	0	0	1	0
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	2	2	2	1	2	1	4	0	1	0
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	3	2	2	1	3	1	2	1	0	1
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	2	1	1	3	0	2	2	3	0	0
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THERESA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	0	3	2	3	1	1	3	1	0	1
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	0	1	2	0	3	1	3	0	0	1
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	1	3	2	0	2	1	0	0	2	0



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			PANELA DE PRESSÃO 12	PANELA DE PRESSÃO 20	PEDRA PARA AMOLAR	PEGADOR DE MASSAS	PENEIRA EM INOX	PENEIRA EM PLÁSTICO	PICADOR DE LEGUMES TRIPE:	PICADOR DE LEGUMES TRIPE:	PLACA DE CORTE	POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 500
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	0	0	1	2	1	3	2	0	1	0
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	2	0	1	2	3	3	2	0	2	0
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	3	0	1	1	2	1	1	0	2	0
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	2	0	1	1	1	2	1	0	2	0
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	3	2	0	4	0	3	1	0	4	0
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	2	2	1	7	1	3	1	1	5	0
7	EMEI PROF.ª ALICE KLER MONTEIRO	Belo Horizonte	1	2	1	1	1	0	1	0	3	0
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	3	0	0	1	2	0	1	0	3	1
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	1	0	1	2	1	1	1	0	2	0
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Elíseos	2	3	1	3	0	2	0	1	4	-
11	EMEI MIGUEL LUÍZ	Canuto Borges	2	0	0	2	2	0	1	0	2	0
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	1	2	0	4	0	2	1	0	3	1
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	1	2	1	2	0	1	1	1	3	0
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	2	3	0	3	0	2	1	1	3	0
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácara Reunidas Infantil	2	0	1	2	2	0	1	1	4	0
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)										
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	1	1	1	2	0	2	1	0	3	0
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	2	4	1	2	3	0	1	0	1	0
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	3	1	1	4	1	2	1	1	2	0
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	0	1	1	2	3	0	2	0	3	2
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRÍCIO	Esplanada I Infantil	1	1	0	1	1	0	1	0	3	0
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	1	2	1	3	2	1	1	0	3	3
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGS	Estiva	0	0	1	2	1	1	1	1	1	1
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	1	3	1	2	1	0	1	0	3	0
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	1	1	1	2	1	2	2	1	5	0
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	2	0	1	2	1	1	1	0	4	0
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Gurilândia Infantil	1	2	1	1	0	1	1	0	4	0
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	2	1	1	1	0	1	1	1	3	2
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	1	0	2	3	5	1	1	0	3	0
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	2	1	1	4	1	1	1	0	5	0
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	3	2	1	1	2	1	1	1	2	0
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	1	2	1	5	1	1	1	0	3	0



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			PANELA DE PRESSÃO 12 LITROS.	PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS.	PEDRA PARA AMOLAR	PEGADOR DE MASSAS	PENEIRA EM INOX	PENEIRA EM PLÁSTICO	PICADOR DE LEGUMES TRIPE:	PICADOR DE LEGUMES TRIPE:	PLACA DE CORTE	POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 500
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	2	0	0	2	1	0	1	1	3	0
34	EMEI PROF. FÁBIO MOURA	Jd. América Infantil	2	1	1	3	1	1	1	0	2	0
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	2	2	2	1	2	1	1	0	3	0
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	0	1	1	2	0	1	1	0	2	0
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	1	3	1	3	2	1	1	0	3	0
38	EMEI SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	0	2	2	2	0	2	1	0	2	0
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	0	0	1	2	1	1	2	0	3	0
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	2	1	1	1	0	2	1	0	3	0
41	EMEI PROF.ª EUNICE APARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	2	2	0	3	1	0	1	1	5	0
42	EMEI PROF.ª EUNICE APARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	2	1	0	2	1	1	1	0	4	0
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	Paíol	1	0	0	1	0	1	1	0	2	0
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	1	3	1	2	2	0	1	0	4	0
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	2	0	1	1	1	1	0	0	2	0
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)										
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	1	2	0	4	2	2	1	0	4	0
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHIMDT	Pq. Piratininga I	1	1	1	2	1	1	1	0	1	0
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)	1	2	1	3	0	1	1	0	3	0
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	1	1	1	2	2	1	1	0	3	0
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	2	5	1	2	2	2	1	0	3	0
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	2	0	1	2	1	1	1	0	3	0
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	2	1	0	2	1	1	0	1	2	0
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	0	1	0	1	1	0	1	0	2	0
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	1	1	0	2	1	1	1	0	3	0
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	1	0	0	2	0	3	1	0	4	0
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	0	1	0	1	0	1	1	1	3	0
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	1	2	1	3	1	0	1	0	2	0
58	EMEI PRO.Fª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	1	2	1	2	0	1	1	0	4	0
59	EMEI TEM. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	1	1	0	1	0	1	1	0	4	0
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	1	2	0	1	2	2	1	0	6	0
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	1	0	0	2	1	2	1	0	3	0
62	EMEI PROF. LUÍZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	2	0	1	2	1	1	1	0	5	0
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	1	1	0	3	2	1	1	0	4	0



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			PANELA DE PRESSÃO 12 LITROS.	PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS.	PEDRA PARA AMOLAR	PEGADOR DE MASSAS	PENEIRA EM INOX	PENEIRA EM PLÁSTICO	PICADOR DE LEGUMES TRIPE: (BOLSONA)	PICADOR DE LEGUMES TRIPE: (GRANDEL)	PLACA DE CORTE	POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 500
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	1	1	0	1	0	0	0	1	2	0
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	3	0	2	3	0	1	1	0	4	0
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	0	1	1	1	1	1	1	0	2	0
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	0	1	1	3	0	0	1	0	4	0
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	0	0	0	3	0	1	1	0	2	0
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	1	1	1	1	0	1	0	0	5	0
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	0	4	1	3	1	0	1	0	6	0
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	2	3	1	2	1	1	1	0	5	0
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	1	4	1	3	4	0	2	1	5	0
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	1	2	1	2	0	1	1	0	3	0
74	EMIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caieiras (Fundamental e Infantil)	1	1	1	1	0	1	1	0	3	1
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	2	3	1	3	0	1	1	1	5	2
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	1	2	1	1	0	0	1	0	4	0
78	EMIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	1	2	1	2	2	1	1	0	2	0
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	4	0	1	5	2	1	1	0	6	1
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	2	3	0	5	1	1	1	1	4	1
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	1	5	0	2	1	0	1	0	5	0
82	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	4	0	1	2	0	1	2	1	3	0
82 A	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	3	2	0	1	1	0	1	1	2	0
82 B	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)										
83	EMEF CEL. JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1	2	0	1	0	0	1	1	2	0
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	0	2	0	1	0	0	1	0	2	0
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	1	3	1	3	1	1	1	4	2	0
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	1	1	1	2	0	0	0	0	4	0
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	1	3	1	2	1	1	1	1	6	0
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	3	1	1	3	0	1	1	0	5	0
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	0	2	0	2	1	0	1	0	3	0
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	1	1	0	2	0	0	0	0	3	0
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	0	2	0	2	0	1	1	0	3	0
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	1	2	0	1	1	0	2	0	5	0
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Gurilândia Fundamental	0	4	0	3	1	0	0	1	2	0
94	EMIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	0	0	0	3	0	0	1	0	2	0



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)									
			PANELA DE PRESSÃO 12 LITROS.	PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS.	PEDRA PARA AMOLAR	PEGADOR DE MASSAS	PENEIRA EM INOX	PENEIRA EM PLÁSTICO	PICADOR DE LEGUMES TRIPÉ: (BOLACHA)	PICADOR DE LEGUMES TRIPÉ: (GRANDE)	PLACA DE CORTE	POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 500 ML
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	1	4	1	2	0	2	1	0	2	0
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1	2	1	1	1	0	1	0	3	0
96	EMEF ALDEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental	1	1	1	1	1		1	1	2	
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	2	2	1	1	0	1	1	0	3	0
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	1	2	1	3	1	2	1	1	4	0
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	1	3	0	3	1	1	1	0	4	0
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	0	3	1	3	0	0	1	0	5	0
76	EMEEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	1	2	1	2	0	1	1	1	5	0
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGHS	Marlene Miranda Fundamental	2	4	1	1	0	1	1	1	2	0
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	2	2	1	4	2	1	2	0	4	0
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	1	2	0	2	0	1	1	0	3	0
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	2	4	1	3	0	0	1	0	6	0
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	2	2	1	1	1	1	1	2	2	0
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	1	2	1	2	0	0	1	1	3	0
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	1	1	0	2	1	0	1	0	2	0
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina	2	2	0	2	0	0	0	1	3	
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	2	1	0	2	1	0	1	1	7	0
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	1	2	0	2	0	1	1	0	5	0
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	2	0	0	3	0	1	1	0	3	3
112	EMEF PROFª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	1	3	0	3	0	1	2	0	3	0
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	2	3	1	3	1	0	1	1	4	0
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)										
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	1	2	0	5	0	1	1	0	2	0
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	1	5	1	3	0	2	1	1	3	0
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	3	2	1	2	1	1	1	0	3	0
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	1	1	1	5	0	0	1	0	3	0
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	1	3	0	2	1	0	1	0	3	0
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	1	3	1	2	1	1	1	0	3	0
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	2	2	1	2	1	1	2	0	1	1
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	2	3	1	2	0	1	1	0	5	0
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	2	1	1	3	0	2	1	0	2	0
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THERESA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	1	3	0	2	0	0	1	0	2	0
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	1	2	0	1	1	0	2	0	2	0
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	1	0	1	2	1	0	1	0	2	0



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)										
			POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 1000 ML	RALADOR	PRATO DE VIDRO	PRATO DE PLÁSTICO	CUMBUCUA DE PLÁSTICO	CANECA DE PLÁSTICO	COLHER DE CHÁ DE INOX	COLHER DE SOBREMESA DE	COLHER DE SOPA DE INOX	FACA DE MESA DE INOX	GARFO DE MESA DE INOX
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	0	2	2	144	103	102	95	109	24	11	7
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	0	2	0	132	151	109	73	24	106	0	0
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	0	1	3	216	140	125	97	78	50	0	0
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	0	1	3	45	42	54	0	15	40	0	0
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	0	1	0	154	175	196	15	87	59	0	0
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	0	4	0	219	151	154	139	39	64	1	3
7	EMEI PROF.ª ALICE Klier MONTEIRO	Belo Horizonte	0	1	3	200	200	200	50	150	150	0	0
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	0	2	3	129	134	117	0	58	57	3	3
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	0	1	0	82	70	70	65	60	0	0	0
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Elíseos	-	2	-	177	216	208	30	31	60	-	1
11	EMEI MIGUEL LUÍZ	Canuto Borges	0	1	0	150	120	75	0	46	67	0	0
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	0	1	0	200	200	200	0	69	84	0	0
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	0	1	4	200	120	150	40	20	100	2	0
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	0	1	0	200	170	170	0	130	0	0	0
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácara Reunidas Infantil	0	2	0	60	60	70	63	60	72	0	0
16	EMEI PROF. PAULO CICCCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)											
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	0	1	2	62	65	104	22	56	17	1	6
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	0	2	3	127	150	130	0	0	96	2	0
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	0	1	3	171	121	103	106	95	33	1	1
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	1	1	2	148	102	86	28	66	15	3	3
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRICIO	Esplanada I Infantil	0	1	2	95	138	110	18	107	2	0	2
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	0	1	0	140	220	140	30	30	140	0	0
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGS	Estiva	0	1	0	100	70	60	60	50	0	2	2
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	0	2	0	180	80	95	25	96	0	0	0
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	0	3	0	200	115	127	30	93	0	0	0
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	0	1	0	150	135	140	20	140	0	0	0
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Guriândia Infantil	0	1	0	45	106	90	0	60	0	0	0
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	0	2	3	200	150	150	50	200	30	0	0
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	0	1	3	192	117	89	8	82	16	2	0
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	0	1	0	160	120	111	0	75	3	0	0
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	0	2	0	100	100	65	13	110	2	2	0
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	0	1	0	246	118	236	72	71	0	0	0



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)										
			POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 1.000 ML	RALADOR	PRATO DE VIDRO	PRATO DE PLÁSTICO	CUMBUÇA DE PLÁSTICO	CANECA DE PLÁSTICO	COLHER DE CHÁ DE INOX	COLHER DE SOBREMESA DE	COLHER DE SOPA DE INOX	FACA DE MESA DE INOX	GARFO DE MESA DE INOX
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	0	1	1	146	110	141	12	122	65	1	2
34	EMEI PROF. FÁBIO MOURA	Jd. América Infantil	0	1	0	250	130	75	0	98	17	0	0
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	0	1	2	168	111	177	77	0	110	0	0
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	0	2	0	89	65	75	80	0	78	2	0
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	0	1	160	210	120	100	2	100	0	0	100
38	EMEI SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	0	2	0	180	101	70	93	115	0	0	0
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	0	1	0	150	80	60	200	120	100	0	0
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	0	1	0	114	110	123	6	38	17	0	0
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	0	3	0	120	120	122	50	55	101	0	0
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	0	1	0	89	100	98	0	50	0	0	0
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	PaioI	0	1	60	0	10	35	0	30	56	2	60
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	0	1	0	216	191	128	0	62	146	0	0
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	0	2	0	70	50	77	0	79	32	0	0
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)											
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	0	1	0	102	228	191	30	50	102	0	1
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHMIDT	Pq. Piratininga I	1	1	0	150	200	220	0	110	0	0	0
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)	0	1	0	133	113	120	0	0	100	0	0
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	0	1	0	313	158	218	4	25	50	6	2
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	0	1	2	121	72	73	0	50	40	0	1
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	0	2	2	219	199	189	0	145	5	0	0
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	0	1	0	130	118	114	43	0	140	0	0
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	0	1	0	149	105	69	0	156	53	0	0
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	0	1	0	102	65	124	6	62	45	3	0
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	0	1	0	130	87	93	0	100	30	0	0
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	0	1	2	153	125	150	0	123	0	0	0
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	0	1	0	150	200	200	59	66	20	0	150
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	0	1	0	180	170	112	90	61	62	0	0
58	EMEI PROF.ª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	0	2	0	110	200	150	8	48	45	0	0
59	EMEI TEM. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	0	2	0	120	150	120	0	40	130	1	0
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	0	1	0	142	105	128	39	126	18	0	0
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	0	1	0	158	94	160	24	20	83	0	0
62	EMEI PROF. LUIZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	0	1	2	170	126	90	0	104	56	0	0
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	0	2	0	135	129	79	0	32	98	0	0



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)										
			POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 4.000 ml	RALADOR	PRATO DE VIDRO	PRATO DE PLÁSTICO	CUMBUCA DE PLÁSTICO	CANECA DE PLÁSTICO	COLHER DE CHÁ DE INOX	COLHER DE SOBREMESA DE	COLHER DE SOPA DE INOX	FACA DE MESA DE INOX	GARFO DE MESA DE INOX
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	0	0	1	150	130	130	130	130	130	0	0
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	0	2	0	118	99	106	0	60	105	0	0
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	0	1	1	60	98	96	8	20	64	0	1
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	0	0	2	66	60	112	73	151	0	0	0
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	0	1	2	142	167	202	35	50	30	0	0
69	EMIEF PROF.ª ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	0	0	120	164	80	80	0	0	189	42	70
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	0	2	230	60	180	100	0	0	120	100	150
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	0	4	374	390	360	219	0	0	60	0	239
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	0	2	100	54	135	109	0	121	74	241	232
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	0	1	240	0	180	189	0	0	145	4	110
74	EMIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caieiras (Fundamental e Infantil)	0	2	100	8	130	100	0	108	170	50	105
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	3	2	150	180	100	200	0	0	200	0	110
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	0	1	118	6	147	94	0	0	130	0	51
78	EMIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	0	2	140	9	153	135	0	2	194	104	107
79	EMIEF PROF.ª MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	0	2	250	6	243	264	0	50	228	50	270
80	EMEF PROF.ª CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	1	3	90	0	112	111	0	4	113	93	132
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	0	1	200	40	112	124	0	163	120	104	112
82	EMIEF PROF.ª ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	0	2	175	12	398	225	0	0	194	0	140
82 A	EMIEF PROF.ª ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	0	1	0	153	159	84	0	0	177	0	0
82 B	EMIEF PROF.ª ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)											
83	EMEF CEL. JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	0	1	190	0	140	51	0	0	150	0	150
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	0	1	290	6	380	480	305	0	365	2	235
85	EMEF PROF.ª ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	0	1	160	0	160	150	0	0	150	200	230
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	0	1	150	4	120	210	0	0	250	120	84
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	0	1	50	0	193	94	0	108	100	0	100
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	0	1	300	0	250	250	0	50	200	150	150
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	0	1	232	15	172	157	0	145	115	153	206
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	0	1	470	6	158	169	0	120	57	45	112
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	0	2	123	0	122	177	0	0	80	60	40
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	0	1	300	0	270	63	0	0	61	39	98
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Guriúndia Fundamental	0	1	250	20	250	250	0	0	150	150	150
94	EMIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	0	1	68	0	216	79	0	0	71	146	106



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE DE ENSINO			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)										
			POTE DE PLÁSTICO CAPACIDADE APROXIMADA DE 1.000,0 ML	RALADOR	PRATO DE VIDRO	PRATO DE PLÁSTICO	CUMBUCA DE PLÁSTICO	CANECA DE PLÁSTICO	COLHER DE CHÁ DE INOX	COLHER DE SOBREMESA DE	COLHER DE SOPA DE INOX	FACA DE MESA DE INOX	GARFO DE MESA DE INOX
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	0	1	200	0	130	150	0	0	144	0	100
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	0	1	0	130	64	85	0	215	0	0	0
96	EMEF ALDEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental			250		250	250		250			250
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	0	2	250	80	421	432	0	0	232	190	220
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	0	1	309	45	222	123	0	0	120	231	147
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	0	3	254	7	223	255	0	59	181	5	161
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	0	2	340	132	212	245	0	0	186	360	236
76	EMEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	0	1	200	150	200	150	0	100	150	200	100
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGS	Marlene Miranda Fundamental	0	2	192	25	317	253	0	0	134	267	230
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	0	2	147	63	214	153	0	42	46	12	115
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	0	2	250	40	250	140	0	150	0	50	150
104	EMEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	0	2	240	237	177	256	0	0	295	346	278
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	0	2	130	14	137	93	0	157	3	0	122
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	0	1	300	0	180	200	0	0	150	0	150
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	0	1	66	30	40	40	0	0	40	28	40
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina	0	1	220	0	232	330	0	0	162	89	196
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	0	2	177	10	101	83	0	0	123	0	92
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	0	1	106	11	173	208	5	1	157	35	194
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	0	1	140	30	44	110	0	50	50	40	30
112	EMEF PROF.ª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	0	2	790	0	200	200	0	300	0	300	300
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	0	2	200	123	200	200	0	0	213	0	70
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)											
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	1	1	92	114	183	203	0	130	61	140	216
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	0	1	0	284	400	307	0	0	126	155	275
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	0	2	120	0	100	100	0	23	63	146	27
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	0	2	149	73	145	90	0	103	101	80	120
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	0	3	268	170	255	304	0	0	234	68	380
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	0	2	148	7	145	288	0	0	142	65	155
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	1	1	80	90	90	70	50	50	50	60	50
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	0	1	129	0	70	150	0	0	79	204	135
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	0	1	169	0	246	156	200	0	200	198	162
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THERESA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	0	1	82	137	106	120	0	0	94	94	94
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	0	1	90	14	105	125	0	0	70	58	129
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	0	1	87	0	135	176	0	0	145	150	78



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)						
			Balança Digital de prato capacidade para 15kg ou 20kg ou	Batedeira doméstica	Batedeira industrial	Centrifuga de frutas	Extrator de suco doméstico	Extrator de suco industrial	Fogão industrial 4 bocas c/ forno
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	1			1	1	1	
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	1			1			
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	1		1	1		1	
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	1		1	1			1
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	1			1		1	
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	1		1	1		1	
7	EMEI PROF.ª ALICE KLIER MONTEIRO	Belo Horizonte	1						
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	1		1	1		1	1
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil	1					1	1
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Elíseos	1			1		2	
11	EMEI MIGUEL LUIZ	Canuto Borges	1		1	1		1	
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	1					1	
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	1		1	1		1	
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	1			1		1	
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácaras Reunidas Infantil	1	1		1		1	
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)							
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	1					1	
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	1	1	1	1		1	1
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus	1		1	1		1	1
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	1	1		1		1	
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRÍCIO	Esplanada I Infantil	1						1
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	1					1	
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGS	Estiva	1						
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	1			1			
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	1	1		2		2	1
25 A	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril Novo cozinha 2							
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha	1			1		1	1
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Gurilândia Infantil	1			1		1	1
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	1			1		1	
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro	1			1		2	1
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	1					1	
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	1				1		
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	1		1	1	1		



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)						
			Balancê Digital de prato capacidade para 15kg ou 20kg ou	Batedeira doméstica	Batedeira industrial	Centrífuga de frutas	Extrator de suco doméstico	Extrator de suco industrial	Fogão industrial 4 bocas c/ forno
33	EMEIRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	1		1	1		1	
34	EMEIPROF. FABIO MOURA	Jd. América Infantil	1			1		1	1
35	EMEIOSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emilia	1			1		1	
36	EMEIDR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	1		1	1		1	
37	EMEIPROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	1			1		1	
38	EMEIPROF.ª SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	1			1	1	1	
39	EMEIPROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	1			1	1		
40	EMEIMÃE MARIA	Mãe Maria	1		1	1			
41	EMEIPROF.ª EUNICE APARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil	1			1		1	1
42	EMEIPROF.ª EUNICE APARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil	1				1	1	1
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA - INF.	Monjolinho (cozinha conjugada EMEF)							
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	PaioI	1				1		1
44	EMEIPROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	1		1	1			1
45	EMEIMIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)	1			1			1
45 A	EMEIMIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)							
46	EMEIPROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	1				1	1	
47	EMEIPROF. ULYSSES CARLOS SCHIMIDT	Pq. Piratininga I	1			1			
48	EMEIPROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)	1			1		1	1
48 A	EMEIPROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	1						
49	EMEIPROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	1			1	1		
50	EMEIALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	1			1		1	
51	EMEIPROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	1			1		2	
52	EMEIPROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	1					1	
53	EMEIMARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé	1		1				1
54	EMEIPASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena	1		1			1	1
55	EMEIMANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	1			1			
56	EMEIDR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	1						
57	EMEICECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	1			1		1	
58	EMEIPROF.ª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	1		1	1		1	
59	EMEITEN. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	1	1	1	1	1	1	
60	EMEIFREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	1			1	1	1	
61	EMEIPROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	1			1			1
62	EMEIPROF. LUIZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	1			1	1	1	
63	EMEIPROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	1		1			1	



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)						
			Balança Digital de prato capacidade para 15kg ou 20kg ou	Batedeira doméstica	Batedeira industrial	Centrífuga de frutas	Extrator de suco doméstico	Extrator de suco industrial	Fogão industrial 4 bocas c/ forno
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	1		1	1			
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II	1		1	1		1	
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III	1				1	1	1
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	1			1	1		
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	1			1			
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	1						
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	1		1	1	1	1	
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	1			1		1	
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista	1			1	1		
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	1	1	1	1	1	1	
74	EMEIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caieiras (Fundamental e Infantil)	1		1				1
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	1				1		
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	1			1			
78	EMEIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental	1			1			1
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	1		1	1		2	
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	1			1			1
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	1		1	1	1	1	
82	EMEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	1			1			1
82 A	EMEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1			1			
82 B	EMEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)							
83	EMEF CEL. JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1		1	1		1	
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	1					1	
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	1					1	
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	1					1	
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	1		1	1	1		
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental	1		1	1		1	
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo	1						
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	1			1			
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	1		1	1		1	
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	1		1	1			
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Gurilândia Fundamental	1			1	1	1	
94	EMEIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	1			2	1		



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)						
			Balança Digital de prato capacidade para 15kg ou 20kg ou mais	Batedeira doméstica	Batedeira Industrial	Centrifuga de frutas	Extrator de suco doméstico	Extrator de suco industrial	Fogão industrial 4 bocas c/ forno
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	1			1		1	
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1			1		1	
96	EMEF ALDEEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental	1		1	1		1	
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	1			1	1	1	
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	1	1	1	1	1	1	
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	1			1			
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	1		1		1	1	
76	EMEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecilia	1		1				
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGS	Marlene Miranda Fundamental	1				1		
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	1	1	1	1	1	1	
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	1		1	1			1
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	1		1	1		1	
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	1			1		1	
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	1				1		
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	1					1	
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina	1		1	1		1	
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I	1			1	1	1	1
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II	1			1		1	1
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	1			1	1		1
112	EMEF PROF.ª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	1			1		1	1
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental	1			1		1	
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)							
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	1		1				
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	1		1	1		1	
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	1			1			
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	1	1		1		1	
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	1			1		1	
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental	1		1		1	1	
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	1		1	1	1	1	
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	1		1				
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	1						
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THEREZA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	1					1	
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto	1					1	1
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América	1			1			1



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)							
			Fogão industrial 6 bocas c/ forno	Fogão industrial 6 bocas s/ forno	Freezer horizontal 01 porta	Freezer horizontal 02 portas	Freezer vertical 01 porta	Geladeira doméstica	Geladeira industrial 02 portas	Geladeira industrial 04 portas
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	1			1		2		
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II	1				1	1	1	
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro	1		1			2	1	
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan					1	1	1	
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa	1			1		2	1	
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém	1			1		1	1	
7	EMEI PROF.ª ALICE KLIER MONTEIRO	Belo Horizonte	1				1	1	1	
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim			1			2		
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil					1			1
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Elíseos	1			1		1	1	
11	EMEI MIGUEL LUIZ	Canuto Borges	1			1	1	1		
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	1			1		2		
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil	1			1		1	1	
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	1		1			1	1	
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácara Reunidas Infantil	1				1	1	1	
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)								
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil	1		1			1	1	
18	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil			1			1		
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus				1		1	1	
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	1				1	1		
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRÍCIO	Esplanada I Infantil				1			1	
22	EMEI PROF.ª INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil	1			1		2		
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGHS	Estiva	1				1	1		
24	EMEI PROF.ª ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	1			1	1		1	
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	1			1		1	1	1
25 A	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril Novo cozinha 2								
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha			1			1		
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Guriândia Infantil					1	1		
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	1				1	1		
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro					1	1	1	
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil	1		1				1	
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil	1				1	1	1	
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência	1				1	1	1	



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)							
			Fogão industrial 6 bocas c/ forno	Fogão industrial 6 bocas s/ forno	Freezer horizontal 01 porta	Freezer horizontal 02 portas	Freezer vertical 01 porta	Geladeira doméstica	Geladeira industrial 02 portas	Geladeira industrial 04 portas
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá	1			1		2		
34	EMEI PROF. FABIO MOURA	Jd. América Infantil			1			1	1	
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emília	1			1		1	1	
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia	1			1		1		
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil	1				1	1	1	
38	EMEI PROF.ª SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	1		1			1		1
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	1			1		1		
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria	1				1	1		
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil			1			1		
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil			1			1		
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	PaioI			1			2		
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto					1	1	1	
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)				1		2	1	
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)								
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan	1			1		1		
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHMIDT	Pq. Piratininga I	1				1	2		
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)					1	1		
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	1					1		
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto	1				1	1	1	
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará	1		1			1	1	
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira	1				1		2	
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil	1		1			3		
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé					1	1	1	
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena					1		1	1
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel	1				1	1	2	
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	1		1			1	1	
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil	1				1	1	1	
58	EMEI PROFª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil	1			1		1	1	
59	EMEI TEN. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)	2			2		3	1	1
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	1				1	1		
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil				1		1	1	
62	EMEI PROF. LUIZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	1		1		1	1	1	
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil	1				1	1		



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)							
			Fogão industrial 6 bocas c/ forno	Fogão industrial 6 bocas s/ forno	Freezer horizontal 01 porta	Freezer horizontal 02 portas	Freezer vertical 01 porta	Geladeira doméstica	Geladeira industrial 02 portas	Geladeira industrial 04 portas
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I	1				1	1	1	
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II					1	1	1	
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III			1				1	
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo		1	1			1	1	
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil	1		1			2		
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	1			1		1		1
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	1			1			1	1
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos	1			1		1	1	1
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista		1		1		1		1
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	1			1		1	1	1
74	EMIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caleiras (Fundamental e Infantil)			1				1	
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental	1			1	1	1	1	
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental	1				1			1
78	EMIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental				1			1	
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental	1			1		1	1	1
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental				1				1
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	1		1			1	1	1
82	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)					1		1	1
82 A	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1				1	1	1	
82 B	EMIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)								
83	EMEF CEL. JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1			1		1	1	
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino	1		1				1	
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	1				1	1		
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	1			1		1		
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	1			1		1		1
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental		1		1		1		1
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo		1	1		1			1
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel		1		1		1		1
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental		1			1	1		
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental	1			1		1		1
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Gurilândia Fundamental	1			1				1
94	EMIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	1			1		2		



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)						
			Fogão industrial 6 bocas c/ forno	Fogão industrial 6 bocas s/ forno	Freezer horizontal 01 porta	Freezer horizontal 02 portas	Freezer vertical 01 porta	Geladeira doméstica	Geladeira industrial 02 portas
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	1			1			1
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1				1	1	
96	EMEF ALDEEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental					1	1	
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	1			1	1		1
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith	1			1	1		1
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal	1			1			1
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	1				1	1	1
76	EMEEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília	1			1	1	2	1
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGHS	Marlene Miranda Fundamental	1			1			1
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEF)	2			1	1		1
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo	1			1	1		1
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte	1			1	1	1	1
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental	1			1	1	1	
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	1			1	1		1
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	1				1	1	
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina		1		1	1	1	
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I					1	1	
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II				1	1	1	
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural					1	1	
112	EMEF PROFª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	1			1	1		1
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental		1		1	2		1
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI/Sedes)							
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	1				1	1	1
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	1			1	1		1
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria	1			1	1		1
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	1				1	1	
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental	1			1	1		1
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental		1			1	1	1
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)		1	1		1	1	
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter	1			2		1	
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando	1				1	1	
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THERESA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias	1				1	1	1
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto					1	1	
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América				1	1	1	



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)					
			Liquidificador doméstico	Liquidificador industrial 2 litros	Liquidificador industrial 4 litros	Liquidificador industrial 8 litros	Mixer de alimentos	Multiprocessador de alimentos
1	EMEI PROF. PAULO CAMILHER FLORENÇANO	Água Quente I	1	1			1	1
2	EMEI PROF. MARIA EDITH FERNANDES MOREIRA	Água Quente II		1	1			
3	EMEI ANTONIO CUSTÓDIO DA SILVA	Alto São Pedro		1	1	1		1
4	EMEI PROF. LUIZ DOS SANTOS	Bardan	1			1	1	1
5	EMEI MARIA APARECIDA DA SILVA QUINTANILHA	Baronesa		2	1	2		
6	EMEI PROF.ª MAUD SÁ DE MIRANDA MONTEIRO	Belém			1			
7	EMEI PROF.ª ALICE KLIER MONTEIRO	Belo Horizonte	1	1	1	1	1	1
8	EMEI PROF. RUBENS DUARTE	Bonfim	1	1	1			1
9	EMEI JOÃO DIAS MONTEIRO	Bosque da Saúde Infantil		2				
10	EMEI IRMÃ PLACIDINA	Campos Elíseos	1	2				1
11	EMEI MIGUEL LUIZ	Canuto Borges		1	1			1
12	EMEI DIAMANTINA MENDES DE ALMEIDA	Cecap I Infantil	1			1		1
13	EMEI JOSÉ ALFREDO LOPES VIEIRA	Cecap III Infantil		1	1	1	1	1
14	EMEI JOSE BENTO ALVARENGA	Chácara Flórida Infantil	1	1		1		1
15	EMEI SEBASTIÃO GONÇALVES LEITE	Chácaras Reunidas Infantil			1	1		1
16	EMEI PROF. PAULO CICCHI	Chácara Silvestre I Infantil (cozinha inativa)						
17	EMEI PROF. JOSÉ SIMPLÍCIO	Chácara Silvestre II Infantil		2	1	1		
18	EMEI PROF.ª. MARIA ISABEL PEREIRA RIBEIRO	Chácara Silvestre III Infantil	1	1				1
19	EMEI VEREADOR WALDEMAR BONELLI	Cidade de Deus		2	1			
20	EMEI PROF.ª MARIA PEREIRA SANTIAGO	Cidade Jardim	1	1	1			1
21	EMEI PROF.ª MARIA ANUNCIÇÃO BUENO PATRÍCIO	Esplanada I Infantil	1	1	1			1
22	EMEI PROF.ª. INÊS APARECIDA DAMASCENO VANZELLA	Esplanada II Infantil			2			
23	EMEI ONDINA ORTIZ AMADEI BERINGHS	Estiva		1	1			1
24	EMEI PROF.ª. ELIETE SANTOS PEREIRA RODRIGUES	Estoril	1				1	
25	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril II (cozinha 1 e cozinha 2)	1	3	2	1		
25 A	EMEI YAN GABRIEL ALVES MEDAÑA	Estoril Novo cozinha 2						
26	EMEI PROF. BENEDITO OSVALDO SALGADO	Fazendinha		1	1	1		
27	EMEI NAIR MOUASSAB	Gurilândia Infantil	1		1	1	1	1
28	EMEI VEREADOR ELEOZIPPO SILVEIRA PINTO	Hércules Masson	1	1	1	2		1
29	EMEI VEREADOR BRASIL NATHALINO	Hípica Pinheiro		2	1			
30	EMEI MARIA BENEDITA DOS SANTOS	Imaculada I Infantil			4			
31	EMEI ANA MARIA ZARZUR	Imaculada II Infantil		1	1			1
32	EMEI IRMÃ CELESTE	Independência		1	1			



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)					
			Liquidificador doméstico	Liquidificador industrial 2 litros	Liquidificador industrial 4 litros	Liquidificador industrial 8 litros	Mixer de alimentos	Multi processador de alimentos
33	EMEI IRACEMA DIAS CARVALHO DE ALMEIDA	Jaraguá		1	1			
34	EMEI PROF. FABIO MOURA	Jd. América Infantil	1	1	1			
35	EMEI OSWALDO BARBOSA GUIARD	Jd. Ana Emília	1	2	1			1
36	EMEI DR. JOSÉ ORTIZ MONTEIRO PATTO	Jd. Califórnia		1	1			
37	EMEI PROF.ª MARILDA PRADO YAMAMOTO	Jd. Dos Estados Infantil		1	1			1
38	EMEI PROF.ª SIRLEY APARECIDA GONZAGA CAPUCHO	Jd. Oasis	1		1			1
39	EMEI PROF.ª MARIA DE LOURDES PEREIRA QUINTANILHA	Jd. Paulista	1					
40	EMEI MÃE MARIA	Mãe Maria		1		1		1
41	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda I Infantil			1			1
42	EMEI PROF.ª EUNICE APPARECIDA PEREIRA PAULUCCI	Marlene Miranda II Infantil		1	1			
43	EMEIEF BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	PaioI		1				1
44	EMEI PROF. ROQUE PASSARELLI	Pq. Aeroporto	1	1	1	1		
45	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 1)		1		1		1
45 A	EMEI MIGUEL RIBAS BRANCO	Pq. Ipanema (cozinha 2 inativa)						
46	EMEI PROF.ª VICENCIA GENI ARANTES	Pq. Paduan		1		1		1
47	EMEI PROF. ULYSSES CARLOS SCHIMIDT	Pq. Piratininga I		1	1			
48	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 1)		1		1		
48 A	EMEI PROF.ª TEREZINHA ALVES DO PRADO	Pq. Piratininga II (cozinha 2)	1	1				
49	EMEI PROF. ANTONIO DE FREITAS MALAMAN	Pq. Planalto		3	1	1		
50	EMEI ALBERTINA LINDEGGER	Pq. Sabará			1	1		1
51	EMEI PROF.ª CLÁUDIA MARIA LABINAS RONCON SAUD	Portal da Mantiqueira		1	1	1		1
52	EMEI PROF.ª MARIA ISABEL PISTILLI MENDONÇA	Quiririm Infantil		1		1		1
53	EMEI MARIA LUIZA DA SILVA	Santa Fé		1	1			1
54	EMEI PASTOR JOSÉ EZEQUIEL DA SILVA	Santa Helena			1			1
55	EMEI MANOEL DE ALMEIDA BARRETO	Santa Isabel		1				1
56	EMEI DR. JOSÉ DIRCEU CASTRO CARNEIRO	Santa Tereza Infantil	1	1				
57	EMEI CECILIA MATTOS PEREIRA	São Gonçalo I Infantil		1	1			
58	EMEI PROF.ª GILDA MARIA BASTOS ABUD INDIANI	São Gonçalo II Infantil				1	1	1
59	EMEI TEN. ALEXANDRE GANDHI SOUZA LACERDA	Sedes Infantil (cozinha conjugada EMEF Sedes)		1	1	1	1	1
60	EMEI FREI TEOFILO MICHELAÇO	Shalon	1	1	1	1		1
61	EMEI PROF.ª MARILIA PEREIRA VALENTE	Sítio Sto. Antônio I Infantil	1	1		1		1
62	EMEI PROF. LUIZ AMÉRICO PASTORINO	Sítio Sto. Antônio II Infantil	1	1	1			
63	EMEI PROF. JOÃO QUINTANILHA	Três Marias Infantil		1	1			1



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)					
			Liquidificador doméstico	Liquidificador industrial 2 litros	Liquidificador industrial 4 litros	Liquidificador industrial 8 litros	Mixer de alimentos	Multiprocessador de alimentos
64	EMEI DOLORES BARRETO COELHO	Vila Aparecida I			1			
65	EMEI CARMELITA SANTOS DE OLIVEIRA	Vila Aparecida II		1	1			
66	EMEI IARDILEI VIANA DE AQUINO	Vila Aparecida III		1	1			
67	EMEI TEN. CEL. PM. PÉRICLES NOGUEIRA SANTOS	Vila São Geraldo	1					
68	EMEI MARIA MIRIAN DE ALMEIDA	Vila São José Infantil		1				
69	EMIEF PROF. ^a ANITA RIBAS DE ANDRADE	Anita Ribas	1			1		1
70	EMIEF PADRE SILVINO VICENTE KUNZ	Areão	1			1		1
71	EMIEF DR. AVEDIS VICTOR NAHAS	Avedis / Quinta dos Eucaliptos			1	1		1
72	EMEF DOM PEREIRA DE BARROS	Bela Vista			1	1		1
73	EMIEF PROF. EMÍLIO SIMONETTI	Bosque da Saúde Fundamental	1			1		1
74	EMEIEF MÁRIO LEMOS DE OLIVEIRA	Caieiras (Fundamental e Infantil)		1				
75	EMEF PREF. GUIDO JOSÉ GOMES MINÉ	Cecap Fundamental		1	1			
77	EMEF PROF. JOSÉ SANT'ANNA DE SOUZA	Chácara Flórida Fundamental			1			
78	EMEIEF PROF. CINIRO MATHIAS BUENO	Chácara Ingrid Fundamental		1		1		
79	EMIEF PROF. ^a MARISA LAPIDO BARBOSA	Chácaras Reunidas Fundamental				2		1
80	EMEF PROF. ^a CELINA MONTEIRO DE CASTRO	Chácara Silvestre Fundamental	1	1				1
81	EMEF CÔNEGO JOSÉ LUIZ PEREIRA RIBEIRO	Cônego	1		1	1	1	1
82	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	1	2		1		1
82 A	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)	1	2				
82 B	EMIEIEF PROF. ^a ANA SILVA PAOLICCHI FERRO	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (cozinha 3 inativa)						
83	EMEF CEL JOSÉ BENEDITO MARCONDES DE MATOS	Coronel	1		1	1		1
84	EMEF DR. QUIRINO	Dr. Quirino		1		1		1
85	EMEF PROF. ^a ERNANI GIANNICO	Ernani Giannico	1		1			1
86	EMIEF PROF. ERNESTO DE OLIVEIRA FILHO	Ernesto	1	1	1		1	
87	EMEFM VEREADOR JOAQUIM FRANÇA	Esplanada I Fundamental	1		1		1	
88	EMIEF PROF. DR. JOÃO BAPTISTA ORTIZ MONTEIRO	Esplanada II Fundamental		1		1		1
89	EMEF MONSENHOR EVARISTO CAMPISTA CÉSAR	Evaristo			1		1	
90	EMEFM PROF. JOSÉ EZEQUIEL DE SOUZA	Ezequiel	1	1	1	1		
91	EMEF PROF. ANTONIO CARLOS RIBAS BRANCO	Fonte Imaculada I Fundamental	1	1				1
92	EMEF VEREADOR PEDRO GRANDCHAMP	Fonte Imaculada II Fundamental			1			
93	EMIEF VEREADOR MÁRIO MONTEIRO DOS SANTOS	Gurilândia Fundamental				1		1
94	EMEIEF CÔNEGO BENEDITO AUGUSTO CORRÊA	Itaim	1	1				1



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

COZINHA DA UNIDADE EDUCACIONAL			QUANTIDADE TOTAL INVENTARIADA DOS ITENS DE COZINHA (em unidades)					
			Liquidificador doméstico	Liquidificador industrial 2 litros	Liquidificador industrial 4 litros	Liquidificador industrial 8 litros	Mixer de alimentos	Multiprocessador de alimentos
95	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 1)	1	1		1	1	
95 A	EMEIEF PROF.ª SIMONE DOS SANTOS	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil) (cozinha 2)			1	1		
96	EMEF ALDEEIRA SOPHIA DE FARIA ROSA MARTINS FERREIRA	Jd. Dos Estados Fundamental			1	1	2	
100	EMEF CLAUDIO CESAR GUILHERME DE TOLEDO	Jd. Mourisco	1	1 (6L)	1	1		1
97	EMEF PORF.ª JUDITH CAMPISTA CÉSAR	Judith				1		1
98	EMEF PROF. JUVENAL DA COSTA E SILVA	Juvenal		1		1		1
99	EMEF PROF. LUIZ AUGUSTO DA SILVA	Luiz Augusto	1		1			
76	EMEEEIF MADRE CECÍLIA	Madre Cecília		2	1	1		1
101	EMEIEF EMÍLIO AMADEI BERINGHS	Marlene Miranda Fundamental	1		1	1		1
102	EMEIEF PROF. JOSÉ MARCONDES DE MOURA	Monjolinho (Fundamental e Infantil) (cozinha conjugada EMEI/EMEIEF)	1	1	1			1
103	EMEF PROF. LUIZ RIBEIRO MUNIZ	Monte Belo			1	1		1
104	EMIEF MARTA MIRANDA DEL REI	Novo Horizonte		1	1	1		1
105	EMEF AMEDEO PICCINI	Quiririm Fundamental			1			1
106	EMEF PE. PROF. DR. RAMON OLIVEIRA ORTIZ	Ramon	1		1			1
107	EMEIEF ANTONIO DE ANGELIS	Registro	1	1				1
108	EMEF PREF. ÁLVARO MARCONDES DE MATTOS	Santa Catarina				1		1
109	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia I		1	1	1		1
110	EMEF DIÁCONO JOSÉ ÂNGELO VICTAL	Santa Luzia II		1		1		1
111	EMEIEF BRAZ SILVÉRIO LEMES	Santa Luzia Rural	1	1				1
112	EMEF PROF.ª DOCELINA SILVA CAMPOS COELHO	Santa Tereza Fundamental	1	1				1
113	EMEF PROF. LAFAYETTE RODRIGUES PEREIRA	São Gonçalo Fundamental		1	1	1		1
114	EMIEFM PROF.ª ANNA DOS REIS SIGNORINI	Sedes Fundamental (cozinha conjugada EMEI Sedes)						
115	EMEF FREI ARTHUR SALVATTI	Sítio Sto. Antônio I Fundamental		1	1			1
116	EMIEF SGT EVERTON VENDRAMEL DE CASTRO CHAGAS	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	1	1	1			1
117	EMEF PROF. WALTHER DE OLIVEIRA	Sônia Maria				1		1
118	EMEIEF VEREADORA JUDITH MAZELLA MOURA	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)			1			
119	EMEF DOM JOSÉ ANTONIO DO COUTO	Vila São José I Fundamental		1		1		1
120	EMEF ERNANI BARROS MORGADO	Vila São José II Fundamental		1	1	1		1
121	EMEIEF TOMÉ PORTES DEL REI	Vila Velha (Fundamental e Infantil)		1	1			1
122	EMEF WALTER THAUMATURGO	Walter						
126	EMEF HILDEBRANDO ROCHA	Hildebrando		1				1
123	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF.ª THEREZA VILLARTA GONÇALVES	UEI Três Marias			1			
124	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PROF. LAÉRCIO ANTÔNIO SOARES DOS SANTOS	UEI Pq. Planalto		1		1		1
125	UNIDADE DE ENSINO INTEGRAL PADRE PEDRO LOPES	UEI Jd. América		1		2		



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XVI

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS DE MESA							
Tipo de Utensílio	Cardápio / Modalidade de Ensino						
	CARDÁPIO I	CARDÁPIO II	CARDÁPIO III	CARDÁPIO IV		CARDÁPIO V	CARDÁPIO VI, VII e VIII
	Berçário (faixa etária de 04 a 05 meses)	Berçário (faixa etária de 06 a 11 meses)	Berçário (faixa etária de 01 a 02 anos)	Maternal I	Maternal II	1ª Etapa e 2ª Etapa	Fundamental I, Fundamental II, Médio e EJA
Utensílios de mesa	Prato Fundo de plástico				Prato Fundo de plástico (a critério da Direção unidade educacional poderá ser utilizado Prato Fundo de vidro)		Prato Fundo de vidro
	Tigela/Cumbuca de plástico						
	Talheres de mesa em aço inoxidável (colher de sobremesa e colher de chá)		Talheres de mesa em aço inoxidável (garfo de sobremesa e colher de sobremesa)				Talheres de mesa em aço inoxidável (garfo de mesa, faca de mesa sem ponta, colher de sopa e colher de sobremesa)
	-	Copo de transição com alça de plástico (a critério da Direção da unidade educacional poderá ser utilizado Caneca)		Caneca com alça de plástico			



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XVII

PADRÃO DE QUALIDADE DOS UTENSÍLIOS DE MESA

Padrão de qualidade dos utensílios de mesa

CANECA COM ALÇA DE PLÁSTICO

Especificação mínima: em polipropileno ou material similar, inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base, capacidade de aproximadamente 300 ml (trezentos milímetros), cor azul escura, laranja ou conforme orientação do contratante, com pigmentação homogênea, acabamento polido, cilindro redondo, sem dobra na parte inferior externa, resistência a 100°C (cem graus centígrados).

Aplicação: para distribuição dos serviços.

Quantidade: que atenda a demanda do número de alunos, de acordo com o número de alunos matriculados no maior período.

COPO DE TRANSIÇÃO COM ALÇA DE PLÁSTICO

Especificação mínima: dotado de 02(duas) alças ergonomicamente desenhadas para pequenas mãos, sistema anti-vazamento que o líquido seja liberado apenas à medida que o bebê suga, válvula interna em peça única para regular a entrada de ar, com tampa, capacidade de aproximadamente de 170ml a 220 ml (cento e setenta a duzentos milímetros), cores variadas ou conforme orientação do contratante, fabricado em polipropileno ou material similar, inquebrável, indeformável, atóxico, inodoro, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, acabamento polido, cilindro redondo.

Aplicação: para distribuição dos serviços. Quantidade: que atenda a demanda do número de alunos, de acordo com o número de alunos matriculados no maior período.

PRATO FUNDO DE VIDRO

Especificação mínima: em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, duralex, transparente incolor, formato redondo, diâmetro de aproximadamente 220mm (duzentos e vinte milímetros), resistência a 100°C (cem graus centígrados).

Aplicação: para distribuição dos serviços.

Quantidade: que atenda a demanda do número de alunos, de acordo com o número de alunos matriculados no maior período.

PRATO FUNDO DE PLÁSTICO

Especificação mínima: em polipropileno ou material similar, inquebrável, indeformável, atóxico, com borda ou aba de 10 mm, cor azul escuro, laranja ou conforme orientação do contratante, com pigmentação homogênea, acabamento polido, formato redondo, diâmetro de aproximadamente 200mm (duzentos milímetros), resistência a 100°C (cem graus centígrados).

Aplicação: para distribuição dos serviços.

Quantidade: que atenda a demanda do número de alunos, de acordo com o número de alunos matriculados no maior período.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

TALHERES

Especificação mínima: todos com corpo e cabo de aço inoxidável, liso, com acabamento brilhante. Talheres = colher de chá, colher de sobremesa, colher de sopa, garfo de sobremesa, garfo de mesa, e faca de mesa sem ponta.

Aplicação: para distribuição dos serviços.

Quantidade: que atenda a demanda do número de alunos, de acordo com o número de alunos matriculados no maior período.

TIGELA/CUMBUCA DE PLÁSTICO

Especificação mínima: em polipropileno ou material similar, inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base, capacidade de aproximadamente 200 ml (duzentos milímetros), cor azul escura, laranja ou conforme orientação do contratante, com pigmentação homogênea, acabamento polido, cilindro redondo, resistência a 100°C (cem graus centígrados).

Aplicação: para distribuição dos serviços.

Quantidade: que atenda a demanda do número de alunos, de acordo com o número de alunos matriculados no maior período.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XVIII

MODELO DE PLANILHA PARA RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Unidade Educacional: _____								
PLANILHA DE RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS								
Data	Horário	Utilização para <small>(dieta especial / uso geral)</small>	Nome de Alimento/Produto	Marca ou Fabricante	Lote	Data Fabricação <small>(quando indicada na embalagem)</small>	Data Validade <small>(conforme descrito na embalagem)</small>	Manipulador / Cozinheira (o) que porcionou o alimento
/ /								
/ /								
/ /								
/ /								
/ /								
/ /								
/ /								
/ /								
Responsável Técnico pela unidade educacional: _____								
Observação: Planilha para preenchimento de alimentos industrializados que são fornecidos aos alunos, conforme estabelecido em termo de referência.								



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XIX

UNIDADES EDUCACIONAIS E NÚMEROS DE ALUNOS POR CARDÁPIO

Unidade Educacional do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP	Nome Usual da Unidade Educacional	Zona de localização	Número de cozinhas existentes na unidade para preparo da alimentação escolar	Período de funcionamento da cozinha da alimentação escolar	Modalidade de Ensino atendido na unidade / Cardápio da Alimentação Escolar utilizado															Número total de alunos matriculados na unidade educacional					
					Educação Infantil - Creche									Educação Infantil - Pré-Escola			Número total de alunos matriculados na unidade educacional								
					Berçário									Maternal I e II				1ª e 2ª Etapa							
					Período Integral			Período Parcial Matutino			Período Parcial Vespertino			Período Integral	Período Parcial Matutino	Período Parcial Vespertino		Período Integral	Período Parcial Matutino		Período Parcial Vespertino				
faixa etária de 04 meses a 05 meses	faixa etária de 06 meses a 11 meses	faixa etária de 01 a 02 anos	faixa etária de 04 meses a 05 meses	faixa etária de 06 meses a 11 meses	faixa etária de 01 a 02 anos	faixa etária de 04 meses a 05 meses	faixa etária de 06 meses a 11 meses	faixa etária de 01 a 02 anos	faixa etária de 04 meses a 05 meses	faixa etária de 06 meses a 11 meses	faixa etária de 01 a 02 anos	faixa etária de 02 a 03 anos	faixa etária de 02 a 03 anos	faixa etária de 02 a 03 anos	faixa etária de 04 a 05 anos	faixa etária de 04 a 05 anos	faixa etária de 04 a 05 anos								
Atendimento Cardápio I	Atendimento Cardápio II	Atendimento Cardápio III	Atendimento Cardápio I a	Atendimento Cardápio II a	Atendimento Cardápio III a	Atendimento Cardápio I b	Atendimento Cardápio II b	Atendimento Cardápio III b	Atendimento Cardápio IV	Atendimento Cardápio IV a	Atendimento Cardápio IV b	Atendimento Cardápio V	Atendimento Cardápio V a	Atendimento Cardápio V c											
1	EMEI	Prof. Paulo Camilher Florencano	Água Quente I	urbana	1	manhã / tarde			0										0	0	0	99	8	10	117
2	EMEI	Profª Maria Edith Fernandes Moreira	Água Quente II	urbana	1	manhã / tarde			1	26									0	0	0	0	0	0	121
3	EMEI	Antônio Custódio da Silva	Alto São Pedro	urbana	1	manhã / tarde			4	12			2						64	6	5	83	7	13	196
4	EMEI	Prof. Luiz dos Santos	Bardan	urbana	1 (e 01 lactário)	manhã / tarde	4		7	25									83	0	3	0	0	0	122
5	EMEI	Maria Aparecida da Silva Quintanilha	Baronesa	urbana	1	manhã / tarde			4	12			2						46	0	0	79	0	0	145
6	EMEI	Prof.ª Maud Sá de Miranda Monteiro	Belém	urbana	1	manhã / tarde			4	13									62	0	0	64	7	30	180
7	EMEI	Prof.ª Alice Kilar Monteiro	Belo Horizonte	urbana	1	manhã / tarde	1		1	23									78	9	3	40	5	6	166
8	EMEI	Prof. Rubens Duarte	Bonfim	urbana	1	manhã / tarde				0									17	0	16	75	22	0	130
9	EMEI	João Dias Monteiro	Boque da Saúde Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									19	23	0	39	18	0	99
10	EMEI	Irani Placência	Campos Eliseos	urbana	1	manhã / tarde			1	14									61	5	3	73	18	14	189
11	EMEI	Miguel Luiz	Camuto Borges	urbana	1	manhã / tarde			3	15									40	0	6	40	5	6	115
12	EMEI	Diamantina Mendes de Almeida	Cecap I Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									0	0	0	170	21	22	213
13	EMEI	José Alfredo Lopes Vieira	Cecap II Infantil	urbana	1 (e 01 lactário)	manhã / tarde	3		10	42			3						135	0	0	0	0	0	195
14	EMEI	José Bento Akwarega	Chácara Flórida Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									77	14	0	161	0	20	272
15	EMEI	Sebastião Gonçalves Iate	Chácara Reunidas Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									36	5	0	36	10	5	92
16	EMEI	Prof. Paulo Cicchi *	Chácara Silvestre I Infantil	urbana	1 (mativa)	manhã / tarde				0									14	5	0	32	18	18	87
17	EMEI	Prof. José Símplico	Chácara Silvestre II Infantil	urbana	1	manhã / tarde			1	21									50	11	19	0	0	0	102
18	EMEI	Prof.ª Maria Isabel Pereira Ribeiro	Chácara Silvestre III Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									0	18	0	113	7	19	157
19	EMEI	Vereador Waldemar Bonelli	Cidade de Deus	urbana	1	manhã / tarde			2	15									42	0	0	64	2	0	125
20	EMEI	Prof.ª Maria Pereira Santiago	Cidade Jardim	urbana	1	manhã / tarde			2	11									33	5	0	32	15	0	98
21	EMEI	Prof.ª M.ª Anunciação Bueno Patrio	Espanada I Infantil	urbana	1	manhã / tarde	1			17									43	2	0	77	0	21	161
22	EMEI	Prof.ª Inês Aparecida Damasceno Vazolla	Espanada II Infantil	urbana	1	manhã / tarde			1	14									41	5	0	42	5	0	108
23	EMEI	Odina Ortiz Amadei Beringis	Estiva	urbana	1	manhã / tarde				0									43	0	0	46	24	0	113
24	EMEI	Prof.ª Eliete Santos Pereira Rodrigues	Estoril	urbana	1	manhã / tarde	1		5	12									49	0	0	98	0	0	165
25	EMEI	Van Gabriel Alves Medeira	Estoril II	urbana	2 (01 em funcionamento somente lactário)	manhã / tarde	1		2	17			1						56	2	1	63	9	4	157
26	EMEI	Prof. Benedito Osvaldo Salgado	Fazendinha	urbana	1 (e 01 lactário)	manhã / tarde	1		2	35									124	17	2	0	0	0	181
27	EMEI	Nair Moussab	Guriândia Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									34	7	0	48	10	12	111
28	EMEI	Vereador Eleonippo Silveira Pinto	Hércules Masson	urbana	1	manhã / tarde			6	15									54	8	0	54	6	10	153
29	EMEI	Vereador Brasil Nathalino	Hípica Pinheiro	urbana	1 (e 01 lactário)	manhã / tarde			5	24									89	0	0	100	0	1	219
30	EMEI	Maria Benedita dos Santos	Imaculada I Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									0	0	0	57	16	0	113
31	EMEI	Ana Maria Zarzur	Imaculada II Infantil	urbana	1	manhã / tarde			4	32			1						70	13	0	0	0	0	120
32	EMEI	Irani Celeste	Independência	urbana	1	manhã / tarde				20									49	4	2	51	10	26	162
33	EMEI	Prof.ª Inêsma Dias de Carvalho Almeida	Jaraguá	urbana	1	manhã / tarde			4	22			3						45	2	1	40	9	0	126
34	EMEI	Prof. Fábio Moura	Jd. América Infantil	urbana	1	manhã / tarde	1		6	11									69	4	8	71	19	16	212
35	EMEI	Osvaldo Barbosa Gustard	Jd. Ana Emilia	urbana	1	manhã / tarde			5	12									44	0	13	48	35	13	172
36	EMEI	Dr. José Otta Monteiro Patto	Jd. Califórnia	urbana	1	manhã / tarde			4	14									37	0	4	21	6	0	86
37	EMEI	Prof.ª Marilda Prado Yamamoto	Jd. dos Estados Infantil	urbana	1	manhã / tarde				0									16	0	2	29	4	0	51
38	EMEI	Sirley Aparecida Gonzaga Capucho	Jd. Oásis	urbana	1	manhã / tarde	1		8	53									80	0	0	0	0	0	142
39	EMEI	Prof.ª M.ª de Lourdes Pereira Quintanilha	Jd. Paulista	urbana	1	manhã / tarde				0									23	2	6	52	17	0	80



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

							Atendimento Cardápio VI a	Atendimento Cardápio VI a	Atendimento Cardápio VI b	Atendimento Cardápio VI c	Atendimento Cardápio VI a	Atendimento Cardápio VI a	Atendimento Cardápio VI b	Atendimento Cardápio VI c	Atendimento Cardápio VII a	Atendimento Cardápio VII a	Atendimento Cardápio VIII	Atendimento Cardápio VI a	Atendimento Cardápio VI a	Atendimento Cardápio VI b	Atendimento Cardápio VI c	Atendimento Cardápio VI d		
99	EMEF	EMEF Prof. Luiz Augusto da Silva	Luiz Augusto	urbana	1	manhã / tarde	92	101	165	176	0	0	0										341	
101	EMEF	EMEEF Emílio Amadeu Benighis	Mareno Miranda Fundamental	urbana	1	manhã / tarde / noite	63	143	218	115	20	0	156	114		40								643
102	EMEF	EMEEF Prof. José Marcondes de Moura	Mojozinho (Fundamental e Infantil)	rural	2	(conjugadas)	69	0	0	115	0	26	94	0										283
103	EMEF	EMEF Prof. Luiz Ribeiro Murtz	Monte Belo	urbana	1	manhã / tarde	66	80	163	144	17	26	133	114										554
104	EMEF	EMEF Maria Miranda Del Rei	Novo Horizonte	urbana	1	manhã / tarde	134	122	251	261	64	38	251	169										932
71	EMEF	EMEF Dr. Avelino Victor Naves	Avelis / Quinta dos Eucaliptos	urbana	1	manhã / tarde	63	92	224	192	0	0	199	95										710
105	EMEF	EMEF Amedeo Pizari	Quiririm Fundamental	urbana	1	manhã / tarde	0	0	145	164	0	0	0	0										309
106	EMEF	EMEF Pe. Prof. Dr. Ramon de Oliveira Ortis	Ramon	urbana	1	manhã / tarde	0	0	141	113	40	31	234	196										684
108	EMEF	EMEF Prof. Álvaro Marcondes de Mattos	Santa Catarina	urbana	1	manhã / tarde	41	45	251	272	0	0	258	236										1.017
109	EMEF	EMEF Dikono José Angelo Vital - Prédio I	Santa Luzia I	urbana	1	manhã / tarde	113	120	85	83	0	0	0	0										168
110	EMEF	EMEF Dikono José Angelo Vital - Prédio II	Santa Luzia II	urbana	1	manhã / tarde / noite	0	0	245	267	0	0	0	0			15							527
111	EMEF	EMEEF Braz Silverio Lemes	Santa Luzia Rural	rural	1	manhã / tarde	0	0	0	0	28	7	36	44										80
112	EMEF	EMEF Profª Docolina Silva Campos Coelho	Santa Tereza Fundamental	urbana	1	manhã / tarde / noite	70	78	111	106	57	44	76	77			14							384
113	EMEF	EMEF Prof. Lafayette Rodrigues Pereira	São Gonçalo Fundamental	urbana	1	manhã / tarde / noite	0	0	67	77	164	192	164	172			31							511
115	EMEF	EMEF Frei Arthur Salvini	Sítio Sto. Antônio I Fundamental	urbana	1	manhã / tarde	0	0	119	117	0	0	0	0										236
116	EMEF	EMEF Sarg. Everton Vendramel de Castro Chagas	Sítio Sto. Antônio II Fundamental	urbana	1	manhã / tarde	100	93	175	204	59	92	420	365										1.164
117	EMEF	EMEF Prof. Walther de Oliveira	Sônia Maria	urbana	1	manhã / tarde	64	75	126	125	26	22	79	76										406
118	EMEF	EMEEF Vereadora Judith Mazella Moura	Vila Caetano (Fundamental e Infantil)	rural	1*	manhã / tarde	40	34	45	64	0	0	44	0										188
119	EMEF	EMEF Dom José Antonio do Couto	Vila São José I Fundamental	urbana	1	manhã / tarde	111	117	322	315	0	0	0	0										637
120	EMEF	EMEF Ernani Barros Morgado	Vila São José II Fundamental	urbana	1	manhã / tarde	0	0	0	0	0	0	318	252										570
121	EMEF	EMEEF Tomé Portes Del Rei	Vila Velha (Fundamental e Infantil)	rural	1*	manhã / tarde	36	55	58	34	0	0	0	0										153
122	EMEF	EMEF Walter Thaumaturgo	Walter	urbana	1	manhã / tarde	64	101	140	107	49	43	131	131										509
114	EMEF	EMEFM Profª Anna das Reis Signorini	Sedes Fundamental	urbana	1	(conjugado c/ cozinha Sedes II)	143	149	208	222	71	92	295	295		120								1.140
107	EMEF	EMEEF Antonio de Angélio	Registro	rural	1	manhã / tarde	38	25	44	53	0	0	0	0										97
95	EMEF	EMEEF Profª Simone dos Santos	Jaboticabeiras (Fundamental e Infantil)	urbana	2	manhã / tarde	110	143	230	184	0	0	0	0										689
92	EMEF	EMEEF Profª Ana Sílvia Pasolichi Ferro	Jd. Continental (Fundamental e Infantil) (sem merge)	urbana	3	(1 inativa)	467	0	0	0	0	0	0	0										577
96	EMEF	EMEF Aldeira Sophia de Faria Rosa Martins Ferreria	Jd. Dos Estados Fundamental	urbana	1	manhã / tarde	94	126	149	114	0	0	0	0										263
126	EMEF	EMEF Hildebrando Rocha	Hildebrando Rocha	urbana	1	manhã / tarde	0	0	0	0	52	48	132	130										262
123	UB	Unidade de Ensino Integral Thereza Villarta Gonçalves**	UEI Três Marias	urbana	1**	manhã / tarde	87	109	0	0	0	0	0	0										196
124	UB	Unidade de Ensino Integral Laércio Antônio Soares dos Santos	UEI Pq. Planalto	urbana	1	manhã / tarde	88	73	0	0	68	94	0	0										323
125	UB	Unidade de Ensino Integral Padre Pedro Lopes	UEI Jd. América	urbana	1	manhã / tarde	54	76	0	0	43	73	0	0										246
TOTAL GERAL							3.981	3.497	7.218	6.999	1.207	1.346	7.211	5.608	0	324	96	25	30	213	219	123	30.281	

Nota:

**Unidade de Ensino Integral Thereza Villarta Gonçalves: excepcionalmente, contempla também o atendimento aos alunos matriculados da EMEI Prof. Paulo Cicchi -



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Chácara Silvestre I, que se encontram realocados dentro desta unidade educacional até finalização das manutenções prediais necessárias no prédio da EMEI Prof. Paulo Cicchi.

*** O Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP atenderá o Ensino Médio somente até a finalização das turmas atualmente existentes. A partir de 2025, esta modalidade de ensino será atendida integralmente, no município de Taubaté/SP, pelo Sistema Estadual de Ensino do Estado de São Paulo.

Educação Infantil

Período Integral: indica o número de alunos matriculados que permanecem tanto no período matutino quanto vespertino na unidade educacional, das 07h00min às 16h30min.

Período Parcial Matutino: indica o número de alunos matriculados que permanecem apenas no período matutino na unidade educacional, das 07h30min às 11h30min.

Período Parcial Vespertino: indica o número de alunos matriculados que permanecem apenas no período vespertino na unidade educacional, das 12h30min às 16h30min.

Ensino Fundamental (para unidades educacionais que apresentam atendimento aos alunos de matrícula em período integral e período parcial).

Período Integral manhã: indica o número de alunos que no período matutino realizam atividade integral na unidade educacional, com horário de entrada às 08h00min.

Período Integral tarde: indica o número de alunos que no período vespertino realizam atividade integral na unidade educacional, com horário de saída às 16h40min.

Período Parcial Matutino: indica o número de alunos matriculados para ensino regular na unidade educacional no período matutino, das 07h00min às 11h30min.

Período Parcial Vespertino: indica o número de alunos matriculados para ensino regular na unidade educacional no período vespertino, das 13h00min às 17h30min (o serviço de lanche tarde deverá ser distribuído na entrada dos alunos com matrícula em período parcial vespertino, antes das 13h00min. Excetuando-se, neste caso, os alunos com matrícula para período integral, que já se encontram dentro da unidade em atividade).

Ensino Fundamental (para unidades educacionais que apresentam atendimento 100% aos alunos de matrícula em período integral).

Período Integral manhã: indica o número de alunos matriculados em período integral, que realizam atividade integral e ensino regular na unidade educacional de acordo com a organização interna própria, das 07h30min às 16h40min. Neste caso somente é praticado na unidade o cardápio VI (A).

A unidade educacional EMEF Dom Pereira de Barros – Bela Vista apresenta funcionamento 100% integral somente aos escolares matriculados no Ensino Fundamental I - 1º a 5º ano.

Ensino Fundamental (para unidades de ensino integral, denominadas com a sigla UEI, que apresentam exclusivamente, em ambos períodos, atividades contraturno (atividade integral) aos alunos com matrícula em período integral, e não apresentam atendimento de ensino regular).



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Período Integral manhã: indica o número de alunos que no período matutino realizam atividade integral na unidade educacional, com horário das 08h00min às 12h00min.

Período Integral tarde: indica o número de alunos que no período vespertino realizam atividade integral na unidade educacional, com horário das 13h00min às 17h00min.

Observação: As unidades educacionais identificadas com a sigla UEI (unidade de ensino integral) não apresentam ensino regular, deste modo no computo geral de número de alunos matriculados no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté deverá ser descontado o total de alunos matriculados para atividade integral nestas unidades, pois os alunos já foram computados na unidade educacional em que realizam o ensino regular.

Ensino Médio

Período estendido noturno: indica o número de alunos matriculados no modelo do “Novo Ensino Médio” permanecendo na unidade educacional no período noturno, das 16h45min às 22h30min.

Educação de Jovens e Adultos

Período Parcial Noturno: indica o número de alunos matriculados para ensino regular na unidade educacional no período noturno, das 18h30min às 22h00min.

Número total de alunos matriculados em cada unidade educacional é representado pela somatória de números de alunos indicados nas colunas:

= Educação Infantil (Período Integral + Período Parcial Matutino + Período Parcial Vespertino) + Ensino Fundamental (Período Parcial Matutino + Período Parcial Vespertino) + Ensino Médio (Período extensivo noturno) + EJA.

A unidade educacional Madre Cecília atende em todos os períodos exclusivamente alunos da Educação Especial de diversas modalidades de ensino. O tipo de alimentação a ser ofertada na unidade deverá acompanhar o cardápio estabelecido para Ensino Fundamental (Cardápio VI). O número total de alunos desta unidade é representado pela somatória de número de alunos indicados nas colunas (Período Parcial Matutino+ Período Parcial Vespertino+ Período noturno).

Período Integral manhã: indica o número de alunos que no período matutino realizam atividade integral na unidade educacional, com horário de entrada às 08h00min.

Período Integral tarde: indica o número de alunos que no período vespertino realizam atividade integral na unidade educacional, com horário de saída às 17h05min.

Período Parcial Matutino: indica o número de alunos matriculados para ensino regular na unidade educacional no período matutino, das 08h00min às 11h35min.

Período Parcial Vespertino: indica o número de alunos matriculados para ensino regular na unidade educacional no período vespertino, das 13h30min às 17h05min.

Período Parcial Noturno: indica o número de alunos matriculados para ensino regular na unidade educacional no período noturno, das 18h00min às 21h00min.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

1. Observação: Os quantitativos foram elaborados com base nos dados de controle de número de alunos da Secretaria Municipal de Educação entre o período de dezembro/ 2022 a fevereiro/2023.
2. Observação: Não consta na lista as unidades educacionais previstas como construção/inauguração.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XX

SUGESTÃO DE ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Tendo em vista a responsabilidade da Contratada, na prestação de um serviço de nutrição e alimentação escolar eficiente, em fornecer uma alimentação escolar segura e de qualidade, no constante aperfeiçoamento e controle de serviços prestados pela futura Contratada, visando proteger a saúde da população escolar atendida e promover a eficácia das atividades contratadas, segue roteiro da Contratante, que deve ser observado pela CONTRATADA na elaboração do seu “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar”.

Objetivo

O presente roteiro objetiva estabelecer os requisitos mínimos que devem constar no Manual de Boas Práticas de Alimentação Escolar, a ser elaborado pela CONTRATADA, e distribuídos nas Unidades Educacionais Municipais.

Âmbito de Aplicação

Unidades Educacionais Municipais com Serviços de Alimentação Escolar.

Identificação da Empresa

Razão Social:

Endereço:

Gerente Responsável:

Responsabilidade Técnica da Unidade Educacional

Responsável(s) técnico(s):

Nome completo:

Cargo na empresa:

Habilitação Profissional:

Nº do Registro no Órgão de Habilitação Profissional:

Definições

Instrução de Trabalho – procedimento que estabelece instruções sequenciais para realização de uma atividade rotineira.

Procedimento Operacional Padrão (POP) – procedimento formal que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras, devendo conter monitoramento, avaliação, registro, e manutenção dos mesmos.

Alimento: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Anti-sepsia: Operação destinada à redução de microorganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

de agente químico, após a lavagem, enxágue e lavagem das mãos.

Contaminantes: Substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento e nocivas à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Desinfecção: Redução, por agentes físicos ou químicos, do número de microorganismos do prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não resulte a contaminação do alimento.

Higienização: Operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.

Limpeza: Operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.

Manipulador: Indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Perigo: Agente microbiológico, químico ou físico que torne o alimento não seguro ao consumo.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

Restos Alimentícios: alimento já distribuídos ou ofertados ao consumidor.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água. Segurança do alimento: Controle adequado e gerenciamento dos perigos.

Instrução de trabalho: Procedimento que estabelece instruções sequenciais para realização de uma atividade rotineira.

Descrições das operações

- Normas e critérios para receber os alimentos e insumos nas Unidades Educacionais;
- Descrição da inspeção qualitativa segundo critérios pré-estabelecidos para cada produto incluindo controle de temperatura no recebimento, conforme POP específico;
- Descrição dos procedimentos quando o produto é reprovado no recebimento da Unidade Escolar.
- Normas e critérios para armazenar os alimentos nas Unidades Educacionais, específicas para cada tipo de produto (com indicação de local para armazenamento).
- Normas e critérios para organização de estoque seco e frio, conforme o método PVPS – primeiro que vence primeiro que sai.
- Normas e critérios para o pré-preparo de alimentos;
- Normas e critérios para preparo e distribuição das dietas especiais;
- Descrever as instruções de trabalho para as atividades de seleção, higienização e descongelamento dos alimentos.
- Normas e critérios para o preparo de alimentos;
- Descrever as normas e critérios quanto à manipulação de alimentos de tempo e temperatura.
- Normas e critérios para distribuição de alimentos aos alunos;
- Descrever as normas e critérios quanto à manipulação de alimentos e controle de tempo e temperatura, utensílios e porcionamento, incluindo o preparo e exposição do prato padronizado de todos os serviços ofertados;
- Descrever normas e critérios para evitar contaminação cruzada;
- Elaborar POP para controle de temperatura;



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

- Descrever normas e critérios da necessidade de transportar a alimentação escolar dentro das dependências da Unidade, bem como entre as Unidades;
- Descrever as normas e critérios quanto à manipulação de alimentos e controle de tempo e temperatura, porcionamento, acondicionamento e transporte, no caso de fornecimento do kit lanche.
- Elaborar instrução de trabalho para a coleta e guarda de amostras da alimentação fornecida, inclusive de dietas especiais.
- Descrever as normas, caso seja necessário retirar produto impróprio para consumo da Unidade Escolar.
- Descrever procedimentos para casos de falta de abastecimento de água e luz.
- Descrever procedimentos para abastecimento e manutenção do gás.
- Elaborar POP de higiene de instalações, equipamentos e móveis (com indicação de frequência de realização de cada tipo de procedimento), conforme modelo Portaria CVS 05/2013.
- Elaborar instruções de trabalho para higiene de utensílio.
- Elaborar instruções de trabalho para higiene e separação de utensílio exclusivo para alérgicos.
- Elaborar POP de higiene e saúde do manipulador, conforme Portaria CVS 05/2013.
- Elaborar normas para uso de uniforme e equipamentos de proteção individual.
- Elaborar normas de segurança do trabalho.
- Elaborar normas para alimentação dos funcionários da Terceirizada.
- Elaborar instrução de trabalho para controle de distribuição de dietas especiais de todos os serviços ofertados, por aluno.
- Elaborar POP's de manutenção preventiva e calibração de equipamentos. Conforme resolução RDC 275/02-ANVISA/MS.
- Elaborar instrução de trabalho para o manejo de resíduos, levando em consideração os horários em que a coleta deve ocorrer (fora dos períodos de intervalo dos alunos ou de preparo e distribuição das refeições);
- Elaborar POP para atender a potabilidade da água, conforme resolução RDC 275/02- ANVISA/MS.
- Elaborar POP's de controle integrados de vetores e pragas urbanas, conforme resolução RDC 216/04-ANVISA/MS.
- Elaborar POP de controle de temperatura de equipamento (geladeira, e freezer).
- Elaborar normas para visitantes.
- Descrição dos requisitos sanitários dos edifícios.
- Normas e critérios para lactários ou para a produção de alimentação de crianças 0-02 anos;
- Normas e critérios para o pré-preparo de mamadeiras e refeições;
- Normas e critérios para o preparo de mamadeiras e refeições;
- Normas e critérios para distribuição de mamadeiras e refeições;
- Instruções de trabalho para higienização de mamadeiras;
- Normas e instrução de trabalho para coleta e guarda de amostras das mamadeiras e alimentação fornecida.
- Boas práticas ambientais (consumo de água, energia e descarte de resíduos);
- Supervisão do preenchimento do relatório de visita semanal e check list's operacional.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Referências

O manual deve atender as legislações vigentes, dentre elas, relacionamos algumas:

- Resolução RDC n° 216 de 15/09/2004 – ANVISA;
- Portaria Ministerial n° 518/MS de 25/03/2004 Resolução RDC n° 275 de 21/10/2002 – ANVISA Portaria Estadual CVS-05 de 09/04/2013;
- Portaria n° 24 de 29/12/1994 – Segurança e Medicina do Trabalho Portaria 1428/MS de 26/11/1993;
- Lei Federal n° 6.514 de 22/12/1977 – Segurança e Medicina do Trabalho;
- Manual ABERC de Práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade.

Responsabilidade Técnica do Manual

Elaboração do manual deve ter a responsabilidade técnica do Nutricionista RT da Contratada. Manual deve ser assinado pelo proprietário ou seu responsável legal constituído, e pelo(a) Nutricionista RT sendo que, em ambos os casos devem constar:

Nome completo:

CPF:

Função na Contratada:

Número de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (no caso do(a) Nutricionista RT)



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXI

SISTEMÁTICA DA GESTÃO COMPARTILHADA

A gestão compartilhada preconiza ações estratégicas de acompanhamento e controle no desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar com a prestação de serviços de nutrição e alimentação contratada, criando condição facilitadora para gestão da alimentação escolar no município, em que diversos setores e profissionais são responsáveis pelas atividades de controle e acompanhamento, estimulando o controle mútuo entre as partes envolvidas no processo de gestão e provisão do serviço. Portanto, é uma importante ferramenta para promover, monitorar e mensurar a eficiência e eficácia do Programa de Alimentação Escolar.

A gestão compartilhada representa um instrumento de integração de vários setores públicos e privado que participam de ações gerenciais, cada qual em seu âmbito de atuação, em que distribuindo o controle e a fiscalização da política da alimentação escolar, interagem em busca do êxito de um objetivo comum.

No processo de gestão, a divisão de competências/participação e a distribuição de responsabilidades, propicia a todos da gestão uma visão ainda mais ampla e completa a respeito do Programa de Alimentação Escolar, e também auxilia a coordenação do(s) gestor(s) do contrato de prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, buscando melhorar as perspectivas de gerenciamento eficiente e eficaz na gestão pública e no cumprimento dos resultados esperados de desempenho do processo de terceirização.

O comprometimento de todos os setores ligados ao desenvolvimento do Programa, contribuem para além do cumprimento das diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar, atender as diretrizes instituídas pela Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde e Educação, e promover uma alimentação saudável no ambiente escolar.

Assim, levando em consideração que para promoção da alimentação saudável no ambiente educacional, é indispensável a adoção de ações de educação alimentar e nutricional, com a participação dos profissionais envolvidos no cotidiano escolar, e que os maiores responsáveis pela eficácia e eficiência do desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar, são os setores e profissionais nele envolvidos, a seguir, descrevem-se os participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar do Sistema Municipal de Ensino da Prefeitura Municipal de Taubaté/SP, de acordo com suas competências e habilidades:

1. Diretores das unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP.

Participante: Secretaria Municipal de Educação de Taubaté.

Competência: Responsabilidades quanto ao recebimento, acompanhamento, controle do serviço de nutrição e alimentação escolar e eventuais gêneros alimentícios provenientes das aquisições da CONTRATANTE com recurso do PNAE.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Forma de atuação: Cada Diretor é responsável pelo acompanhamento diário do Programa de Alimentação Escolar no âmbito de sua unidade educacional, e deverá recusar os serviços e fornecimentos que não estejam em conformidade com as condições pactuadas, comunicando imediatamente o fato à unidade responsável pela gestão de contratos. Bem como realizar mensalmente a medição e avaliação de desempenho da CONTRATADA.

2. Professores das unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP.

Participante: Secretaria Municipal de Educação de Taubaté.

Competência: Participação da elaboração da proposta pedagógica que será por ele desenvolvida, zelando pela aprendizagem do aluno, principalmente no ambiente das ações de educação alimentar e nutricional, e responsabilidade no acompanhamento do serviço de nutrição e alimentação escolar, quando nomeado para compor a Comissão de Fiscalização da Alimentação Escolar em sua unidade educacional de trabalho.

Forma de atuação: Cada Professor é responsável por participar e colaborar com as propostas pedagógicas no âmbito da alimentação escolar, e incentivo a alimentação saudável. E quando membro da Comissão Fiscalizadora da Alimentação Escolar, é responsável por auxiliar a Direção no acompanhamento diário do Programa de Alimentação Escolar no âmbito de sua unidade educacional, e deverá recusar os serviços e fornecimentos que não estejam em conformidade com as condições pactuadas, comunicando imediatamente o fato à Direção da unidade educacional, para posterior providências.

3. Equipe Técnica de Nutricionistas da Divisão de Controle de Alimentação Escolar.

Participante: Secretaria Municipal de Educação de Taubaté.

Competência:

Supervisão - Responsabilidade quanto a realização de fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, por meio de visitas às unidades educacionais, com base nas normas técnicas e contratuais, entre outros.

Planejamento de cardápios - Responsabilidade quanto ao gerenciamento técnico e elaboração de cardápios, análise das solicitações de troca de cardápio, entre outros.

Alimentação/dieta especial – Responsabilidade quanto ao gerenciamento e autorização do fornecimento de atendimento especial na alimentação escolar, entre outros.

Aquisições e pesquisas – Responsabilidade quanto ao gerenciamento do padrão de qualidade dos alimentos, homologação dos produtos, análise de qualidade, aquisições de alimentos da CONTRATANTE, entre outros.

Gestão de serviços e projetos/programas – Responsabilidade quanto ao gerenciamento técnico no Sistema Municipal de Ensino com os serviços prestados pela CONTRATADA, com base nas normas técnicas e contratuais, e na promoção de educação alimentar e nutricional.

Forma de atuação: Cada Nutricionista é responsável pelo acompanhamento e fiscalização do Programa



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

de Alimentação Escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, e deverá recusar os serviços e fornecimentos que não estejam em conformidade com as condições pactuadas, comunicando imediatamente o fato à unidade responsável pela gestão de contratos.

4. Equipe Técnica Administrativa da Divisão de Controle de Alimentação Escolar.

Participante: Secretaria Municipal de Educação de Taubaté.

Competência: Organização e funcionamento do Programa de Alimentação Escolar no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP. Gerenciamento financeiro dos serviços contratados, atuando diretamente nos procedimentos de medição e relatórios para encaminhamento de pagamento de nota fiscal de serviço. Gerenciamento documental e administrativo dos relatórios emitidos pelas unidades educacionais e CONTRATADA, conforme normas contratuais. Gerenciamento das necessidades das cozinhas, despensas, lactários e refeitórios das unidades educacionais. Disponibilizar mediante autorização do(s) gestor(s) do contrato materiais de orientação, tais como: manual, receituário e circulares.

Forma de atuação: Cada Servidor é responsável por auxiliar no acompanhamento e controle diário do Programa de Alimentação Escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, e deverá recusar os serviços e fornecimentos que não estejam em conformidade com as condições pactuadas, comunicando imediatamente o fato à equipe técnica de nutrição e/ou unidade responsável pela gestão de contratos.

5. Equipe de Estagiários de Nutrição supervisionados pela equipe Técnica de Nutricionistas da Divisão de Controle de Alimentação Escolar.

Participante: Secretaria Municipal de Educação de Taubaté, em parceria com os cursos de graduação de Nutrição da região do município de Taubaté/SP.

Competência: Acompanhamento sistemático.

Forma de atuação: Visitam diariamente as unidades educacionais, acompanham as atividades previstas no contrato de prestação de serviço de nutrição e alimentação, preenchem um checklist de avaliação e o encaminham para apreciação do Nutricionista da Divisão de Controle de Alimentação Escolar. Assim como, realizam teste de aceitabilidade da alimentação distribuída, ações de educação alimentar e nutricional e avaliação nutricional dos escolares.

6. Divisão de Planejamento e Acompanhamento Orçamentário e Divisão de Compras e Acompanhamento de Contratos da Educação.

Participante: Secretaria Municipal de Educação de Taubaté.

Competência: Gerenciamento das questões orçamentárias e inerentes a procedimentos processuais relacionados ao contrato.

Forma de atuação: Gerenciamento contratual orçamentário e encaminhamento de prorrogações, reajustes, aditivos, acompanhamento das condições de habilitação, e demais assuntos não envolvidos



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

com área técnica. Gerenciamento financeiro dos serviços contratados atuando diretamente na liquidação e pagamento das notas fiscais de prestação de serviço.

7. Departamento de Compras e Procuradoria Administrativa do Município de Taubaté/SP.

Participante: Prefeitura Municipal de Taubaté.

Competência: Atividades inerentes à aplicação de penalidades contratuais e demais necessidades de alterações contratuais.

Forma de atuação: Análise e manifestação técnica acerca das penalidades cabíveis quando do apontamento de intercorrências pelos envolvidos na fiscalização, e de quaisquer alterações contratuais necessárias que vierem a ocorrer.

8. Área de Gestão de Contrato.

Participante: Secretaria Municipal de Educação de Taubaté.

Competência: Atividades inerentes à gestão geral do contrato de prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar.

Forma de atuação: Padronizar os procedimentos e implantar instrumentos e parâmetros, de forma que os participantes na gestão do contrato (gestão compartilhada) atuem de forma coerente e harmoniosa, com finalidade de obter resultados uniformes nas ações gerenciais e um gerenciamento ágil e eficiente. Gerenciar a gestão compartilhada e suas especificidades, orientando procedimento de monitoramento, formas de controle e compartilhamento das ações adotadas, metas e decisões para o Programa de Alimentação Escolar.

9. Nutricionistas Supervisores

Participante: empresa CONTRATADA.

Competência: Responsabilidade e competências do profissional nutricionista em serviços de alimentação coletiva, compromisso legal e profissional na execução de suas atividades.

Forma de atuação: Cada Nutricionista é responsável pelo acompanhamento e controle diário do Programa de Alimentação Escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, por meio de visitas técnicas rotineiras nas unidades educacionais com serviço a serem prestados pela CONTRATADA, visando promover sua qualidade, e gerenciamento da equipe de manipuladores.

10. Membros da Comissão Fiscalizadora da Alimentação Escolar – Pais de alunos.

Participante: Nomeação por meio de portaria da Secretaria Municipal de Educação de Taubaté/SP para cada unidade educacional.

Competência: Participação na unidade educacional e responsabilidade de auxiliar no acompanhamento e avaliação do serviço de nutrição e alimentação escolar, e sua ampla participação na vida da comunidade escolar, também representam um importante instrumento de controle social.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Forma de atuação: Visita mensal à unidade educacional em que seu filho(a) se encontra matriculado, e degustação da alimentação escolar distribuída pela CONTRATADA, para opinar sobre o tipo de alimentação que os alunos recebem no período de permanência na unidade. É responsável por auxiliar a Direção no acompanhamento do Programa de Alimentação Escolar no âmbito da unidade educacional de seu filho(a), e deverá comunicar à Direção da unidade os serviços que não estejam em conformidade com as condições higiênico-sanitárias e a qualidade adequada dos alimentos.

11. Conselheiros do CAE Municipal de Taubaté/SP.

Participante: Membros eleitos e constituídos no CAE em âmbito municipal, de acordo com a Resolução C/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020.

- 02 (dois) representantes indicados pelo Poder Executivo da Prefeitura Municipal de Taubaté/SP;
- 04 (quatro) representantes das entidades dos docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP;
- 04 (quatro) representantes de pais de alunos matriculados no Sistema Municipal de Ensino de Taubaté;
- 04 (quatro) representantes indicados por entidades civis organizadas no município de Taubaté/SP.

Competência: Participação na unidade educacional e responsabilidade no acompanhamento e avaliação do serviço de nutrição e alimentação escolar, e no âmbito das ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar do município. Exercer o controle social e fiscalização instituída pela Resolução C/FNDE nº06, de 08 de maio de 2020.

Forma de atuação: Visitas rotineiras às unidades educacionais, degustação se julgar necessário, reuniões mensais e acompanhamento das aquisições e atividades de controle do PNAE no município.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXIV

MODELO DE COMPROVANTE DE INÍCIO DE ATENDIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

ORIENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

UNIDADE ESCOLAR:

NOME DO ALUNO: _____ MATRÍCULA: _____

PATOLOGIA: _____

LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DOS ALIMENTOS PARA CONDUTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

Inserir lista ou cardápio personalizado (no caso de alergias múltiplas).

Necessário o uso utensílios de preparo separados: () Sim () Não

ORIENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

UNIDADE ESCOLAR:

NOME DO ALUNO: _____ MATRÍCULA: _____

PATOLOGIA: _____

OBSERVAÇÕES:

Ao ofertar o atendimento ao escolar, procurar identificar o mesmo e, em caso de EMEI, indicar ao profissional que acompanha o(a) aluno(a) no refeitório o atendimento correto para ele. É proibido realizar qualquer alteração na alimentação deste escolar sem autorização do Responsável Técnico (RT) da empresa CONTRATADA.

COMPROVANTE DE RECEBIMENTO DE ORIENTAÇÃO

Declaro que fui orientada (o) pelo Responsável Técnico (RT) da empresa CONTRATADA, que abaixo assina esta lista de substituição, quanto à manipulação e preparo da alimentação especial solicitada a este aluno(a).

DATA	NOME COMPLETO DA COZINHEIRA ESCOLAR	ASSINATURA

Orientação ministrada pelo RT: _____

Assinatura: _____ (nome completo, carimbo e assinatura)

Atesto que este(a) aluno(a) começou a receber o atendimento da alimentação especial, conforme lista de substituição/cardápio acima no dia ____/____/____.

Assinatura e Carimbo da Direção da unidade de ensino



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXVI

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

A planilha de custo deverá refletir a realidade da licitante vencedora para a plena execução dos serviços objeto desta licitação, portanto, a empresa poderá incluir custos não constantes neste modelo desde que devidamente comprovado de que são indispensáveis para na execução dos serviços, ou consequente de determinações legais, tais como convenção coletiva entre outros. Da mesma forma poderá não considerar algum item, devendo também comprovar o motivo. Sempre que julgar necessária a Administração poderá exigir a comprovação dos custos apresentados:

I - Planilha de Composição de Preços									
Tipo de Alimentação		Período de Permanência na unidade educacional e Tipo de serviço(s) a ser ofertado(s)	A) Matéria Prima Alimentar	B) Matéria Prima Não Alimentar	C) Mão de Obra	D) Custos Diversos	E) Custos Diretos (A+B+C+D)	F) Benefícios e Despesas Indiretas ou BDI	G) Custo Unitário da Alimentação (E+F)
Cardápio I	Cardápio I	Integral (lanche manhã, refeição manhã, lanche tarde, refeição tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio I (A)	Parcial matutino (lanche manhã, refeição manhã)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio I (B)	Parcial vespertino (lanche tarde, refeição tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
Cardápio II	Cardápio II	Integral (lanche manhã, colação manhã, refeição manhã, lanche tarde, colação tarde, refeição tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio II (A)	Parcial matutino (lanche manhã, colação manhã, refeição manhã)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio II (B)	Parcial vespertino (lanche tarde, colação tarde, refeição tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
Cardápio III	Cardápio III	Integral (lanche manhã, colação manhã, refeição manhã, lanche tarde, colação tarde, refeição tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio III (A)	Parcial matutino (lanche manhã, colação manhã, refeição manhã)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio III (B)	Parcial vespertino (lanche tarde, colação tarde, refeição tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
Cardápio IV	Cardápio IV	Integral (lanche manhã, refeição manhã, lanche tarde, refeição tarde, sobremesa festiva manhã/tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio IV (A)	Parcial matutino (lanche manhã, refeição manhã, sobremesa festiva manhã)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio IV (B)	Parcial vespertino (lanche tarde, refeição tarde, sobremesa festiva tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
Cardápio V	Cardápio V	Integral (lanche manhã, refeição manhã, lanche tarde, refeição tarde, sobremesa festiva manhã/tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio V (A)	Parcial matutino (lanche manhã, refeição manhã, sobremesa festiva manhã)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio V (B)	Parcial vespertino (lanche tarde, refeição tarde, sobremesa festiva tarde)					R\$ 0,00		R\$ 0,00
Cardápio VI	Cardápio VI (A)	Integral tipo 2 (ensino regular matutino e atividade integral vespertino)	Lanche Manhã				R\$ 0,00		R\$ 0,00
		Refeição Manhã				R\$ 0,00		R\$ 0,00	
		Refeição tarde				R\$ 0,00		R\$ 0,00	
		Sobremesa festiva manhã/tarde				R\$ 0,00		R\$ 0,00	
	Cardápio VI (B)	Parcial matutino	Lanche Manhã				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Refeição Manhã				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Sobremesa festiva manhã				R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio VI (C)	Parcial vespertino	Lanche Tarde				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Refeição Tarde				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Sobremesa festiva tarde				R\$ 0,00		R\$ 0,00
	Cardápio VI (D)	Parcial noturno	Refeição noite				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Sobremesa festiva noite				R\$ 0,00		R\$ 0,00
Cardápio VII	Cardápio VII (A)	Integral estendido noturno (ano de 2024: atendimento do 2º ano EM) (ano de 2025: extinção deste cardápio)	Lanche Tarde				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Lanche Noite				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Refeição Noite				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Sobremesa festiva noite				R\$ 0,00		R\$ 0,00
Cardápio VIII	Parcial Noturno		Refeição Noite				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Sobremesa festiva noite				R\$ 0,00		R\$ 0,00
Kit Lanche Passeio			Kit Lanche Passeio Modelo nº01				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Kit Lanche Passeio Modelo nº02				R\$ 0,00		R\$ 0,00
			Kit Lanche Passeio Modelo nº03				R\$ 0,00		R\$ 0,00



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Nota:

No item “B”, “C” e “D”, relativos, respectivamente, a matéria prima não alimentar, a mão-deobra e a custos diversos, a licitante deverá informar o custo dos diferentes tipos indicados na planilha. Caso haja outros que se enquadrem além dos indicados no item 11.2, deverão ser informados juntamente com o respectivo custo proporcional.

O valor constante do campo “G” (custo unitário da alimentação) deverá corresponder à soma de todos os tipos de serviços previstos para este cardápio.

II) COMPOSIÇÃO DO BDI

Na formulação do preço final dos serviços de nutrição e alimentação escolar conceitua-se que:

$$PV = CVM \times (1 + BDI)$$

Em que:

PV - representa o preço de venda;

CMV - representa o custo dos bens e serviços vendidos, ou seja, o custo direto empregado na produção dos serviços de nutrição e alimentação escolar; e

BDI - representa o percentual aplicado sobre o custo dos bens e serviços vendidos (CMV) a fim de apurar o preço de venda (PV).

Componentes do BDI:

Despesas Operacionais: são as despesas não computadas nos custos, necessárias a atividade da empresa e a manutenção da respectiva fonte produtora, entendendo-se como necessárias as pagas ou incorridas para a realização das transações ou operações exigidas pela atividade da empresa, conforme define o Art. 299 do Decreto Federal No 3000/1999. As despesas operacionais podem ser compostas por:

- Despesas administrativas ou centrais.
- Despesas financeiras e tributárias.
- Depreciação/ amortização.
- Outras receitas e despesas, como: Receitas com alugueis de imóveis.
- Subvenções e dotações governamentais.
- Receita financeira, variação monetária e resultado pós-participação societária. Outras receitas e despesas.

Despesas fiscais: correspondem aos impostos incidentes diretamente sobre as vendas, que no caso específico dos serviços de nutrição e alimentação escolar:

- PIS - Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público, tendo como fato gerador receita bruta aferida em decorrência dos serviços prestados, adotando como referência o regime tributário não-cumulativo (lucro presumido) com alíquota igual a 1,65%;
- COFINS - Contribuição para Financiamento da Seguridade Social, tendo como fato gerador a receita bruta aferida em decorrência dos serviços prestados, adotando como referência o regime tributário não-cumulativo (lucro presumido) com alíquota igual a 7,60%; e
- ICMS - Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços, instituído no estado de São Paulo pela Lei Estadual No 6.374/89, com regulamentação específica dada pelo Decreto Estadual No 51.597/2007 para as atividades econômicas de fornecimento de alimentação,



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

que estabelece alíquota de 3,20% aplicado sobre a receita bruta aferida em decorrência dos serviços prestados.

Nota:

Deverão ser utilizadas, na composição do BDI, as alíquotas de PIS, COFINS e ICMS correspondentes ao regime de tributação adotado pela licitante, que deverá ser por ela informado; caberá a licitante, caso assim seja exigido pelo pregoeiro, comprovar o regime de tributação informada.

Caso a licitante seja optante pelo regime de tributação não-cumulativo (seja para PIS/COFINS, seja para o ICMS), deverá utilizar, na composição do BDI, a média das alíquotas efetivamente recolhidas nos últimos doze meses, caso em que deverá apresentar declaração, conforme modelo que consta da parte "III" deste Anexo, de que a alíquota utilizada corresponde a tal média, comprometendo-se, ainda, a apresentar a documentação fiscal pertinente para comprovar tal afirmação, se assim for solicitado pela Administração Municipal.

Lucro Operacional: Será classificado como lucro operacional o resultado das atividades, principais ou acessórias, que constituam objeto da pessoa jurídica, conforme definido no Art. 277 do Decreto Federal nº9580/2018. Trata-se do lucro originado única e exclusivamente pela operação da empresa, ou seja, aponta a dimensão da rentabilidade gerada a partir das operações.

Fórmula de cálculo do BDI:

$$BDI = \frac{\left(1 + \frac{DO}{100} + \frac{LO}{100}\right)}{\left(1 - \frac{DF}{100}\right)} - 1$$

DO = Despesas Operacionais

LO = Lucro Operacional

DF = Despesas Fiscais

Nota: Deve se ter claro que os percentuais DO e LO incidem sobre o custo direto, enquanto as despesas fiscais incidem sobre o faturamento.



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

Planilha para o demonstrativo da composição do BDI:

Componentes		%	Total	
Despesas Operacionais			0,00%	(DO)
Lucro Operacional			0,00%	(LO)
Despesas Fiscais	ICMS		0,00%	(DF)
	PIS			
	COFINS			

$$\text{BDI} = \frac{(1 + \text{DO}/100 + \text{LO}/100)}{(1 - \text{DF}/100)} - 1 = 1,0000 \quad \text{ou} \quad 0,00\%$$

BDI adotado =	0,00%
----------------------	--------------



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

III) MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE ALÍQUOTA MÉDIA UTILIZADA PARA COMPOR O BDI (PIS/ CONFINS/ e/ou ICMS)

À

Prefeitura Municipal de Taubaté/SP

Licitação: Concorrência Eletrônica nº 02/2024.

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo, transporte, armazenamento, logística, supervisão e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais aplicáveis vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, mediante a operacionalização de atividades adequadas, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, dos insumos necessários à execução dos serviços, de serviços de logística, nutrição, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados; de mão de obra treinada para o recebimento, armazenamento, preparação dos alimentos, distribuição, controle, conservação, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, e de utensílios de mesa necessários à execução dos serviços, em conformidade com os dispositivos e anexos do Termo de Referência e com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e demais órgãos sanitários, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

A empresa(razão social), com sede na (cidade/estado)....., inscrita no CNPJ sob o nº....., neste ato representada por. (nome do representante, qualificação civil do representante, cargo na empresa), portador do documento de identidade nº(órgão expedidor) vem, pelo presente, DECLARAR, sob pena da lei e por ser a verdade, que utilizou, para a composição do BDI na planilha de custos apresentada no âmbito da concorrência eletrônica em epígrafe, a título de (PIS/ CONFINS/ e/ou ICMS), a média da(s) alíquota(s) efetivamente recolhida(s) desse(s) tributo(s) nos últimos meses. COMPORMETE-SE, outro assim, a declarante a apresentar, se assim for solicitado pela Administração Municipal, à documentação tributária pertinente, capaz de demonstrar o que aqui se afirma.

_____, ____ de _____ de 2024
Local e data.

Nome, cargo e assinatura



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXVII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

À

Prefeitura Municipal de Taubaté/SP

Licitação: Concorrência Eletrônica nº 02/2024.

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo, transporte, armazenamento, logística, supervisão e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais aplicáveis vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, mediante a operacionalização de atividades adequadas, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, dos insumos necessários à execução dos serviços, de serviços de logística, nutrição, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados; de mão de obra treinada para o recebimento, armazenamento, preparação dos alimentos, distribuição, controle, conservação, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, e de utensílios de mesa necessários à execução dos serviços, em conformidade com os dispositivos e anexos do Termo de Referência e com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e demais órgãos sanitários, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

A empresa _____ (razão social), com sede na (cidade/estado), inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada por _____ (nome do representante, qualificação civil do representante, cargo na empresa), portador do documento de identidade nº (órgão expedidor) _____, vem, pelo presente, DECLARAR que caso seja vencedora do procedimento licitatório na modalidade Concorrência Eletrônica nº /2024, que tem por objeto a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar à Prefeitura Municipal de Taubaté/SP, compromete-se a:

a) Atender às especificações técnicas previstas no Termo de Referência do objeto, do edital da Concorrência Eletrônica nº 02/2024, Processo Administrativo nº 10.134/2024, durante a prestação dos serviços.

b) Assumir, por meio de seus Nutricionistas, a Responsabilidade Técnica pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas (pela empresa ou outros profissionais a ela subordinados) nas unidades educacionais em que prestar serviço.

c) Dar plena condição para que seus Nutricionistas atuem, dentro dos princípios éticos da profissão, como Responsáveis Técnicos (RT) pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas, e possam promover a qualidade dos serviços prestados.

Declaramos, também, que, caso venhamos a ser vencedores do certame, disporemos dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequado e necessário à prestação dos serviços licitados, em



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

quantidade e qualidade adequada para atendimento do objeto ora licitado.

Declaramos, ainda, estar cientes de que caso não sejam verificadas as condições acima mencionadas, estaremos sujeitos às sanções administrativas previstas nas leis que regem o edital de Licitação.

_____, ____ de _____ de 2024

Local e data.

Nome, cargo e assinatura



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXVIII

**MODELO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE SOBRE AS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES,
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PERTENCENTES ÀS UNIDADES EDUCACIONAIS**

À

Prefeitura Municipal de Taubaté/SP

Licitação: Concorrência Eletrônica nº 02/2024.

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo, transporte, armazenamento, logística, supervisão e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais aplicáveis vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP, mediante a operacionalização de atividades adequadas, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, dos insumos necessários à execução dos serviços, de serviços de logística, nutrição, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados; de mão de obra treinada para o recebimento, armazenamento, preparação dos alimentos, distribuição, controle, conservação, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, e de utensílios de mesa necessários à execução dos serviços, em conformidade com os dispositivos e anexos do Termo de Referência e com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e demais órgãos sanitários, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

A empresa _____(razão social), com sede na (cidade/estado) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada por _____ (nome do representante, qualificação civil do representante, cargo na empresa), portador do documento de identidade nº(órgão expedidor) _____, vem, pelo presente, DECLARAR ter conhecimento das condições das edificações das unidades educacionais integrantes do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP e dos respectivos equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha/despensa/lactário, assim como da obrigatoriedade de, caso seja necessário, realizar adequações e manutenções nos mesmos, e reposição de utensílios de mesa.

_____, ____ de _____ de 2024

Local e data.

Nome, cargo e assinatura



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXIX.1

ATESTADO DE VISITA
(emitido pela Secretaria de Educação)

ATESTO que o representante legal do licitante _____, interessado em participar do Concorrência Eletrônica nº ___/___, Processo nº ____/___, realizou nesta data visita técnica nas instalações do(a) _____, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data)

(nome completo, assinatura e qualificação do
proposto da licitante)

(nome completo, assinatura e cargo do
servidor responsável por acompanhar a
vistoria)



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXIX.2

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS

A empresa _____ sediada na Rua (Av., Al., etc.) _____, cidade _____, estado _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____, **DECLARA** que tem conhecimento dos locais de prestação dos serviços.

O licitante está ciente que não poderá pleitear, em nenhuma hipótese, modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

Local e data

Nome e identidade do declarante



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 02/24

ANEXO – XXX

ESTUDO A CERCA DOS ÍNDICES CONTÁBEIS E EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE PROPOSTA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP.

2. DA APRESENTAÇÃO DO ESTUDO A CERCA DOS ÍNDICES CONTÁBEIS E EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE PROPOSTA.

Considerando a vultuosidade e a relevância da futura contratação, é necessário que as demonstrações contábeis, na forma da lei, comprovem a boa situação financeira da empresa, tal comprovação é possível mediante a apresentação dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), igual ou maiores que 1 (= ou > 1), e Grau de Endividamento (GE) igual ou menor que 0,5 (= ou < 0,5), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, comprovando a boa situação financeira da empresa:

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo.

SG = Ativo Total/Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo.

LC = Ativo Circulante/Passivo Circulante.

GE = Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo/Patrimônio Líquido.

Tais índices são comumente praticados no mercado, ou seja, refletem a realidade financeira de empresas pertencentes ao ramo de atividade, os valores se mostram razoáveis e com o intuito de garantir a execução do contrato, segue abaixo tabela que apresenta o grau de endividamento de algumas empresas do Ramo Alimentício que atuam no mercado nacional.

EMPRESA	GE
BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA	0,30
CASSAROTTI FOODS - SERVIÇOS DE REFEIÇÕES LTDA	0,46
DELLA FATTORIA ALIMENTARE LTDA	0,23
EFRAIM ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA	0,03
FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA	0,39
HORTO CENTRAL MARATAIZES LTDA	0,31
KONSERV SISTEMA DE SERVIÇOS EIRELLI	0,45
SEPAT MULTI SERVICE LTDA	0,44
SHA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	0,26
SOLUÇÕES SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA	0,40

Tais índices foram calculados a partir de dados extraídos dos Balanços Patrimoniais e Demonstrações Contábeis apresentados pelas empresas no PE nº 98/2023 do Município de Juazeiro, tal pregão foi homologado no início de 2024 e possui objeto semelhante ao que será licitado.

Vale ressaltar que tais índices estão conforme inúmeras decisões por parte de diferentes Cortes, a exemplo daquela proferida no TC –003661/026/08, em sessão de 08/12/09, da E. Segunda Câmara, de Relatoria do Eminentíssimo Conselheiro Fulvio Julião Biazzini, cujo trecho do voto transcreve-se a seguir:



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

“A jurisprudência deste Tribunal tem admitido que a exigência de índices de liquidez corrente e liquidez geral devam oscilar entre 1,00 e 1,50, e o índice de endividamento entre 0,30 e 0,50, podendo, todavia, apresentar-se em justificativas de ordem técnica que motivassem a limitação imposta no instrumento convocatório, o que no presente caso não ocorreu, alijando da disputa empresas que poderiam deter índices satisfatórios e dentro daquelas variáveis eleitas por esta Casa, restando configurada, Portanto, a infringência ao artigo 31, parágrafo 5º, da Lei nº 8.666/93 patamares superiores desde que sejam trazidas.”

Ademais, tal exigência é derivada do poder discricionário do administrador que, dentro dos ditames legais, escolhe como conduzir seu certame, no caso da indicação dos referidos índices houve a cautela de atender a legislação, em específico o § 5º do Art. 69 da Lei 14.133/2021, comprovando a habitualidade de empresas do ramo com os índices e a apresentação da justificativa pautada na vultuosidade e a relevância da futura contratação.

Diante do mencionado, constata-se que os índices não serão capazes de afastar potenciais interessadas no certame.

Ainda sob a ideia de aperfeiçoar e garantir o sucesso da futura contratação, atendendo ao § 1º do Art. 58 da Lei 14.133/2021, será necessária a apresentação, como requisito de pré-habilitação, da comprovação de garantia de proposta de 1% do valor estimado para a contratação.

É importante ressaltar que a nova lei de licitações, a Lei Federal nº 14.133 de 01 de Abril de 2021, ainda não possui tanta jurisprudência, uma vez que apenas a vivência com a mesma irá objetivar o estudo, aplicabilidade e orientações jurídicas, e que o objetivo da unidade requisitante é garantir a plena execução do futuro contrato de prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar nas unidades educacionais do Sistema Municipal de Ensino de Taubaté/SP.

Profª Suellen Patareli Miragaia
Secretaria de Educação