SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

PREGÃO

ELETRÔNICO

90003/2025

CONTRATANTE (UASG)

(*080331*) - Secretaria da Educação do Estado de São Paulo – Diretoria de Ensino Região Registro

OBJETO

Contratação de prestação de serviços de **preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicos sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na rede pública estadual**.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 4.655.811,00 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta e cinco mil, oitocentos e onze reais.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 04/08/2025 às 9h **(horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço / global

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Baixe o app Compras.gov.br
e apresente sua proposta

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO, POR MEIO DA DIRETORIA DE ENSINO DA REGIÃO REGISTRO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2025

(Processo Administrativo n° 015.00430937/2025-02)

Torna-se público que a **Secretaria da Educação do Estado de São Paulo**, por meio da **Diretoria de Ensino da Região Registro**, sediada na Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicos sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na rede pública estadual**, enquadrando-se como serviços comuns contínuos, com disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, e não definidos como serviços de engenharia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por mais de um item, conforme definido no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A disciplina deste item 2 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atuarem em atividade compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados na subdivisão anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3. A não observância do disposto na subdivisão anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, bem como para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.6. Para o grupo único, a participação é ampla, sendo aplicáveis as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto no § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.7.2. 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, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.7.3. 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, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

3.7.5. 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;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.7. 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;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou 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 nº 14.133, de 2021.

3.8.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata a subdivisão acima estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.9. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o item 3.6.4 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.

3.10. No que concerne aos itens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. Não poderão disputar esta licitação sociedades cooperativas, tendo em vista o disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, e no art. 5º da Lei nº 12.690, de 2012.

3.12. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.12.1. Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art. 15, inc. IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei n.º 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos itens 4.4.1 e 4.4.2 subsequentes.

4.4.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.

4.4.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem

a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no item 4.4.1 ou no item 4.4.2, ou de não cumprimento de outro requisito legal para tratamento favorecido, o licitante deverá assinalar o campo "não", por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.4.4. Na hipótese de item para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.4.5. Na hipótese de itens em que a participação não seja exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.5. A falsidade da declaração de que tratam os itens 4.3 e 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.

5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita na subdivisão acima deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, *caput*, inc. II, e § 1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata a subdivisão acima, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias**,** a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte do Contratado pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inc. IX, da Constituição Federal, e do art. 33, inc. X, da Constituição do Estado de São Paulo; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do Contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de:

Item 1 (Posto básico 1): R$ 145,36;

Item 2 (Posto básico 2): R$ 205,58;

Item 3 (Posto intermediário 1): R$ 178,90;

Item 4 (Posto intermediário 2): R$ 209,75;

Item 5 (Posto intermediário 3): R$ 254,29;

Item 6 (Posto avançado 3): R$ 284,88;

Item 7 (Posto avançado 4): R$ 346,15.

O valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o valor total estimado da contratação – R$ 4.655.811,00 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta e cinco mil, oitocentos e onze reais).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, segundo o qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a subdivisão acima, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas subdivisões anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto na subdivisão acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nas subdivisões anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

6.15. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Em relação à hipótese de itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§ 1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.19. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20. A melhor classificada nos termos da subdivisão acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.21. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido na subdivisão acima.

6.22. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nas subdivisões anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.23. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.

6.24. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado (se adotado esse modo de disputa no início deste Edital e no item 6.11).

6.24.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, os critérios de desempate serão aqueles previstos no *caput* do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.24.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.24.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021, conforme regulamento;

6.24.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.24.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.24.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.24.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.24.2.2. empresas brasileiras;

6.24.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.24.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.24.3. Caso persista o empate após obedecido o disposto no *caput* e no § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, o desempate ocorrerá por sorteio, a ser realizado em local, data e horário que serão divulgados por meio de mensagem no sistema, sendo facultada a presença a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.25.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do orçamento estimado definido pela Administração.

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

6.25.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.25.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.25.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

6.26. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, na legislação correlata, e no item 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Sicaf;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - Ceis, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – Cnep, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (http://www.esancoes.sp.gov.br);

7.1.6. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/apenados).

7.2. Em relação a pessoa jurídica licitante, a consulta ao cadastro CNCIAI será realizada também quanto a seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 1º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 2º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.4 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o item 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata a subdivisão acima, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Em acréscimo às disposições acima, deverão ser observados os seguintes preceitos:

7.9.1. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme modelo constante de Anexo deste Edital.

7.9.2. A apresentação de valores abaixo dos respectivos custos referentes a itens isolados da planilha de custos e formação de preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

7.9.3. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, informa-se que foi(ram) utilizado(s) o(s) seguinte(s) acordo(s), dissídio(s) ou convenção(ões) coletiva(s) de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

a) SINTERCUB - SINDIMERENDA Sindicato das Empresa fornecedoras de alimentação escolar, merenda escolar e assemelhados do E.SP -Número do registro no MTE: SP008745/2024.

7.9.3.1. O(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) indicado(s) na subdivisão acima não são de utilização obrigatória pelos fornecedores, tendo em vista que a definição do(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) adequado(s) a cada fornecedor depende do enquadramento sindical a ele aplicável nos termos da legislação vigente. Ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas aos quais o Contratado estiver vinculado nos termos da legislação vigente.

7.9.4. É vedado ao licitante incluir na planilha de custos e formação de preços:

a) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, 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 (art. 135, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 135, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021).

7.9.5. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que o respectivo custo seja excluído da planilha, observando-se o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9.6. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da planilha, garantidos ampla defesa e contraditório.

7.9.7. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

7.9.8. Será solicitado que o licitante mais bem classificado envie, junto com sua proposta adequada ao último lance ofertado, declaração informando o enquadramento sindical do licitante, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do(s) instrumento(s) coletivo(s) do trabalho em que se baseia sua proposta.

7.9.8.1. O licitante mais bem classificado deverá indicar os sindicatos, acordo(s) coletivo(s), convenção(ões) coletiva(s) ou sentença(s) normativa(s) que regem a(s) categoria(s) profissional(is) que executará(ão) o serviço e a(s) respectiva(s) data(s)-base(s) e vigência(s), com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

7.9.9. Anteriormente à celebração da contratação, o licitante vencedor deverá apresentar:

7.9.9.1. cópia da carta ou registro sindical do sindicato no qual ele declara ser enquadrado, em razão do regramento do enquadramento sindical previsto na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou por força de decisão judicial;

7.9.9.2. comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019, de 1974.

7.9.10. O licitante se responsabiliza pelas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual o licitante não tenha sido representado por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, sujeitando o Contratado às sanções previstas no art. 156, caput, incisos III e IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9.11. O Contratado possui responsabilidade exclusiva pelo cometimento de erro ou fraude no enquadramento sindical e pelo eventual ônus financeiro decorrente, por repactuação ou por força de decisão judicial, em razão da necessidade de se proceder ao pagamento de diferenças salariais e de outras vantagens, ou ainda por intercorrências na execução dos serviços contratados, resultante da adoção de instrumento coletivo do trabalho inadequado.

7.9.12. Deverá ser observada a aderência ao instrumento coletivo do trabalho ao qual a proposta do licitante esteja vinculada para fins de atendimento à eventual necessidade de repactuação dos valores decorrentes da mão de obra, consignados na planilha de custos e formação de preços do contrato, em observância ao disposto no inc. II do art. 135 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9.13. Considerando que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, cuja produtividade é mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.9.13.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não esteja contida na faixa referencial de produtividade, mas seja admitida pelo Edital, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

7.9.13.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.9.13.3. Para efeito da subdivisão anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo licitante, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.11. Considerando que o custo global estimado do objeto licitado é decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.12.1. O ajuste de que trata a subdivisão acima se limita ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados no Anexo I deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

8.1.2. Considerando que na presente licitação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, ou de apresentar declaração de conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, observando-se o disposto na documentação que integra este Edital como Anexo.

8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio em subdivisão do item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.

8.1.3.1. Na hipótese de admissão da participação de pessoas jurídicas em consórcio e exigência de requisito(s) de habilitação econômico-financeira de que trata a subdivisão acima, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido dos licitantes individuais para habilitação econômico-financeira.

8.1.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração 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, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, quanto aos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, § 1º, e art. 6º, § 4º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto na subdivisão acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, parágrafo único, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133, de 2021, art. 64):

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

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no item 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata a subdivisão anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições da subdivisão acima deverá comprovar sua regularização sob pena de

decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. A disciplina da adjudicação e da homologação encontra-se no item 14 deste Edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A disciplina deste item 9 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. A disciplina deste item 10 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados *pelo meio eletrônico deregncs@educacao.sp.gov.br.*

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

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

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

12.2. Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou Contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

12.4. A sanção de multa será aplicada após regular processo administrativo, e calculada com observância dos seguintes parâmetros:

(1) Multa Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

(2) Multa Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a) O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) Multa Compensatória, para as infrações descritas nos itens 12.1.8 a 12.1.12, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.

(4) Multa Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no item 12.1.3, de 10% a 30% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita no item 12.1.2, a multa será de 10% a 30% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas nos itens 12.1.4 a 12.1.6, a multa será de 10% a 30% do valor do Contrato.

(7) Para infrações descritas no item 12.1.7, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

(8) Para a infração descrita no item 12.1.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.

12.4.1. A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste Edital, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

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

12.7. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no item 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, 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 Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.8,

12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o disposto no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no item 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o Contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.20. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo(s) seguinte(s) meio(s)*: deregncs@educacao.sp.gov.br.

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

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado na subdivisão subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas *no sistema e no(s) sítio(s) eletrônico(s) na Internet https://compras.gov.br*, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.2. A disciplina da formalização da contratação observará o disposto nas subdivisões deste item 14.2.

14.2.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de **Termo de Contrato**, cuja minuta integra este Edital como Anexo.

14.2.1.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos na subdivisão acima por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.2.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta

condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

14.2.1.4. Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.

14.2.1.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

14.2.1.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que deva(m) ser exibido(s) pelo adjudicatário anteriormente ou por ocasião da celebração da contratação, caso exigida em disposição(ões) ou declaração(ões) específica(s) que esteja(m) prevista(s) neste instrumento ou na documentação que o integra como Anexo;

14.2.2. O adjudicatário terá o prazo de **02 (dois) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.2.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

14.2.2.2. O prazo para assinatura previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

14.2.2.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

14.2.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar manter as condições de habilitação e preencher as condições de contratação consignadas neste Edital, ou não assinar o contrato, ou recusar a contratação, a Administração, sem prejuízo da apuração do cabimento de aplicação de sanções e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato em conformidade com o procedimento e as condições estabelecidas no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.4. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão de contrato celebrado com fundamento nesta licitação, observados os critérios estabelecidos no § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.7. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.8. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

14.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.11. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.11.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

14.11.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inc. III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.12. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) *e no sítio eletrônico https://www.gov.br/pncp/pt-br.*

14.14. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.15.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.15.1.1. Apêndice – Estudo Técnico Preliminar;

14.15.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

14.15.3. ANEXO III – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.15.4. ANEXO IV – Modelo(s) de Declaração(ões);

14.15.5. ANEXO V – Modelos referentes à vistoria prévia;

14.15.6. ANEXO VI – Planilha orçamentária;

14.15.7. ANEXO VII – Avaliação de Execução de Serviços;

Registro, 17 de julho de 2025

José das Dores Sátiro
Dirigente Regional de Ensino

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino (incluindo ETEC, Indígena e Quilombola) mediante o fornecimento de **I)** mão de obra treinada para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, pré–preparo, preparo e distribuição de alimentação, bem como higienização de equipamentos, utensílios e instalações das cozinha e despensas das unidades escolares e para a supervisão das atividades relacionadas, **II)** fornecimento de equipamentos, utensílios de mesa e cozinha, produtos de higiene e limpeza, gás e demais insumos necessários e **III)** fornecimento dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados, serviços de reparo e adequação das cozinhas e despensas em atendimento às normas da Vigilância Sanitária e serviços de controle integrado de pragas, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1.1.1 Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

NOTA: O fornecimento de gêneros alimentícios é de responsabilidade exclusiva da Contratante.

1.2 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3 Para atender as unidades educacionais vinculadas à Diretoria xxxx , nas condições estabelecidas no Termo de Referência, a saber:

GRUPO	UNIDADES ESCOLARES
ÚNICO	**E.E. Geni Cunha** **E.E. Prof. Péricles Eugênio da Silva Ramos** **E.E. Profª Dinorah Silva dos Santos** **E.E. Profª Yolanda Araujo Silva Paiva** **E.E.I. Aldeia Rio Branco II**

	E.E.I. Aldeia Santa Cruz **E.E.I. Aldeia Takuari Ty** **E.E. Prof. Estephano Orlando Paulovski** **E.E. Prof. José Vicente Bertoli** **E.E. Prof. Manoel Camilo Junior** **E.E. Prof. Milcio Bazoli** **E.E.I. Aldeia Araça Mirim** **E.E.I. Aldeia Pindo Ty** **E.E.I. Aldeia Ma'Endu'A Porã** **E.E. Antonio Duarte de Castro** **E.E. Cap. Bernardo Ferreira Machado** **E.E. Cel. Miguel Abu Yaghi**

ITEM	DESCRIÇÃO	N° DE POSTOS
1	Posto Básico 1	2
2	Posto Básico 2	1
3	Posto Intermediário 1	5
4	Posto Intermediário 2	1
5	Posto Intermediário 3	4
6	Posto Avançado 3	2
7	Posto Avançado 4	2

1.4 As unidades escolares atendem seus alunos nos turnos/períodos indicados na tabela a seguir:

Distribuição dos Cardápios conforme o período de atendimento de cada Unidade escolar

Tipo de atendimento	Cardápio
Regular	Prioritariamente 1 Refeição ou 1 Refeição + 1 Lanche por aluno
Integral 9 horas	1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral
Integral 7 horas (2 turnos)	**1º turno do integral:** 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral **2º turno do integral:** 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral
Cardápio emergencial: composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual)	

1.5 Os cardápios serão estabelecidos pela CONTRATANTE, atendendo o disposto na CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, englobando os parâmetros nutricionais e as características do público-alvo, sendo compostos por:

- Refeição: carboidrato (arroz, macarrão) proteína (carne bovina, suínas, frangos, pescados e ovo), uma leguminosa (feijão, grão de bico etc.), salada (folhosos raízes, tomates etc.) e fruta;
- Lanche Regular ou 1ª lanche do Integral: biscoito, leite integral, suco, cacau em pó, fruta, torrada, flocos de milho entre outros. Este tipo de cardápio, que não requer manipulação elaborada, quando se fizer necessário, poderá ser incluído na grade de distribuição no turno regular mediante solicitação formal da unidade escolar e Diretoria de Ensino para análise e autorização do DAESC.
- Lanche Integral - 2º lanche do Integral: bolo, torta, requeijão não industrializado, patê não industrializado, suco, leite, frutas entre outros. Este tipo de cardápio, que requer manipulação elaborada e exige um maior tempo de preparo deve, necessariamente, ser manipulado durante o intervalo de tempo entre a distribuição da refeição e o horário de distribuição do 2º lanche do integral.
- Cardápio emergencial: composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual). Destinado a situações excepcionais, como por exemplo reforma das dependências (cozinha e despensa) que possam ocasionar mudanças significativas no cardápio, evitando assim a paralisação dos serviços de alimentação escolar;

1.6. A partir deste padrão será realizada a elaboração dos cardápios definindo alimentos não perecíveis e perecíveis, a programação de frutas e hortaliças de acordo com a safra, e as preparações. A previsão de alimentos utilizados consta no **ANEXO 4 – TABELA COM A PREVISÃO DE ALIMENTOS QUE COMPÕE AS PREPARAÇÕES E VARIAÇÕES CULINÁRIAS.**

1.7. A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, no âmbito desta Secretaria de Estado da Educação, é o "Posto/Mês" efetivamente coberto. Cada unidade escolar é considerada um posto de serviço, observando a classificação do tipo do posto conforme definição abaixo:

- Posto básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:

Posto básico 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;

Posto básico 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;

Posto básico 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

Posto básico 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;

Posto básico 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;

Posto básico 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

Posto básico 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

- Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos regulares ou integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente "manhã, tarde e integral", será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:

Posto intermediário 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;

Posto intermediário 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;

Posto intermediário 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

Posto intermediário 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;

Posto intermediário 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;

Posto intermediário 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

Posto intermediário 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

- Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral com 2 (dois) turnos de 7 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente "integral e noite" ou "manhã, tarde, noite e integral" ou "tarde, noite e integral" será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:

Posto avançado 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;

Posto avançado 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;

Posto avançado 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

Posto avançado 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;

Posto avançado 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;

Posto avançado 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

Posto avançado 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO.

1.8. A execução será de 12 (doze) meses, compreendendo a previsão de início em até 30 dias após o início da vigência do contrato, podendo ser renovado se for de interesse das partes, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133 de 2021.
a) A implantação dos serviços se dará a partir do término da vigência dos contratos vigentes, pois as unidades escolares já oferecem alimentação escolar e o serviço não pode sofrer interrupção. Deve acontecer em etapa única, em até 30 dias após a assinatura do contrato ou conforme conveniência da Contratante.

1.9. O serviço é enquadrado como contínuo tendo em vista que se trata de serviço com regime de dedicação exclusiva da mão de obra, que envolve procedimentos complexos e específicos e que exigem especialização para o desempenho das atividades, pormenorizado no presente Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar (ETP), sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando que a alimentação escolar é uma política pública continuada que não deve sofrer risco de interrupção com procedimentos licitatórios ou prorrogações anuais.

1.10 O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

SUBCONTRATAÇÃO

1.11 É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme as regras estabelecidas abaixo:
a) Será permitida a subcontratação total dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios; serviços de controle de pragas; e serviços de manutenção predial (pequenos reparos), embora sejam serviços essenciais à adequada execução e continuidade dos serviços que se pretende contratar, podem pertencer a segmentos de mercado diversos das empresas potencialmente licitantes, que devem ter objeto social compatível com o objeto central a ser executado.
b) A comprovação da subcontratação dar-se-á por meio da apresentação de cópias reprográficas de Contratos de prestação de serviços, firmados entre a CONTRATADA e os subcontratados.
c) A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE a pretendida subcontratação dos serviços, atualizando os dados sempre que houver qualquer tipo de alteração da subcontratação.
d) A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, os documentos relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista da subcontratada.
e) A CONTRATADA permanecerá plenamente responsável perante a CONTRATANTE pelos serviços subcontratados.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 Esta contratação se faz necessária para assegurar o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei Federal n° 11.947, de 16 de junho de 2009, executado por esta Secretaria de Estado da Educação na Diretoria de Ensino XXXXXXXXX, sob gestão centralizada.

2.3 Fomentar a melhoria na gestão e operacionalização do PNAE, buscando maior uniformidade e padronização na prestação dos serviços, com a contratação de serviços especializados para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino (incluindo ETEC, Indígena e Quilombola), mediante a operacionalização de atividades adequadas e em conformidade com os dispositivos legais vigentes.

2.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 46384111000140-0-000001/2025;

II) Data de publicação no PNCP: 28/06/2024;

III) Id do item no PCA: 91;

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;

V) Identificador da Futura Contratação: 990016-83/2025;

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO.

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 O **CUMPRIMENTO DE TODAS AS OBRIGAÇÕES** assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

4.1.1 Sobre a sustentabilidade deve ser atendido aos requisitos, do conteúdo do **Anexo 8 – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAS.**

4.1.2 Alocação de pessoal tecnicamente qualificado para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização e controle de gêneros alimentícios e insumos; pré-preparo, preparo e distribuição aos alunos; higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários e das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares; supervisão das atividades relacionadas.

4.1.3 Fornecimento dos equipamentos, utensílios e mobiliários (cozinha e despensa) e manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados na prestação dos serviços.

4.1.4 Execução de serviços de controle de pragas, em periodicidade semestral ou quando demonstrada a necessidade pela Contratante.

4.1.5 Execução de serviço de manutenção predial, com vistas a realização de pequenos reparos eventuais e necessários a continuidade da prestação dos serviços contratados e atendimento das normas da Vigilância Sanitária, conforme descritivo presente no **ANEXO 3 - RESPONSABILIDADES MANUTENÇÃO E REPAROS (COZINHA E DESPENSA)** do presente termo de referência.

4.1.6 Fornecimento de gás em cilindros e/ou botijões, ou utilização de gás encanado, quando for o caso, se responsabilizando pelas despesas com aquisição, instalação e consumo de gás.

4.1.7 A aquisição dos insumos diversos necessários à execução do serviço, de acordo com detalhamento do **ANEXO 5 - LISTAGEM DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES.**

4.2 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.2.1 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.2.2. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, na seguinte modalidade:

I - **Caução em dinheiro**. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

II - **Caução em títulos da dívida pública**. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

III - **Fiança bancária**. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - **Seguro-garantia**. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria.

V - **Título de capitalização**. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

4.2.3 A não prestação da garantia equivale à recusa injustificada de formalização da contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o fornecedor vencedor às sanções previstas nas normas pertinentes.

4.2.4 O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à garantia da contratação.

Vistoria Técnica

4.3. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

4.4. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.5. Para a vistoria, o representante legal do fornecedor ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pelo fornecedor comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.5.1. Para a Vistoria Técnica, a empresa deverá contatar os responsáveis na Diretoria de Ensino, através dos telefones (13) 3828-1224, (13) 3828-1227, (13) 3828 1251, ou por meio do correio eletrônico deregncs@educacao.sp.gov.br, devendo preencher uma Declaração de Interesse

em Realizar Visita Técnica que será encaminhada para as unidades escolas, que permitirão o acesso do representante da empresa nas instalações da cozinha e despensa.];

4.6. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.7. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5.MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Condições de execução

5.1.1 A Contratada deverá iniciar o atendimento em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, na data da implantação prevista na ordem de serviço.

5.1.2 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar- se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, estabelecendo controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, conforme descrito no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, dentre as quais destacam-se:
a) Pré preparar, preparar e distribuir os tipos de alimentação (lanche, refeição e cardápio emergencial) nas quantidades adequadas para o pleno atendimento dos alunos, seguindo os critérios específicos no **ANEXO 4 -Tabela com a Previsão de Alimentos que compõe as preparações e variações culinárias**.
b) Atender o cardápio publicado pela CONTRATANTE no DOE ou outro meio de comunicação oficial, no que se refere ao tipo de alimentação, seus itens, forma de preparo, consistência, conforme as fichas técnicas disponibilizadas pela contratante, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade escolar, seguindo os parâmetros indicados nas fichas técnicas de preparo.
c) Preparar alimentação para o atendimento dos alunos com necessidade alimentar e nutricional especial, após autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE e o fornecimento dos alimentos necessários pela CONTRATANTE.

5.1.3 No que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque.
a) Se responsabilizar de modo compartilhado com a Unidade escolar pelo recebimento dos gêneros alimentícios e de modo integral pelo armazenamento adequado (despensa, refrigerador, freezer).
b) É de responsabilidade da Unidade Escolar a assinatura do documento de guia de remessa e o registro dos dados no sistema SED – Secretaria Escolar Digital.
c) Fornecedores e/ ou seus empregados que precisarem entrar na cozinha para efetuar entregas, manutenções, reparos, bem como outras pessoas estranhas à equipe de cozinheiros escolares deverão estar identificados e devidamente paramentados com avental e touca para proteger os cabelos, de forma a não colocar em risco a sanidade do local. Deverão utilizar qualquer outro tipo de equipamento de proteção adicional necessário, determinado por protocolos de saúde específicos (ex. máscaras faciais).
d) Armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo, de acordo com Manual de Boas Práticas e Protocolos de Saúde específicos determinados por órgãos sanitários.

e) Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, em etiquetas, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.
f) Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais, após a abertura, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.
g) Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade, em conformidade com o estabelecido em legislação vigente e Manual de Boas Práticas.
h) Os alimentos de uso de funcionários da empresa deverão estar devidamente organizados, segregados e identificados, preferencialmente em local único distinto da área de manipulação e ou armazenamento de gêneros.
i) Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras em local que não comprometa o controle higiênico sanitário do ambiente e alimentos. Se localizado em área externa e aberta, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico transparente.
j) Manter os locais de armazenamento de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso, obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.
k) Fica vedada a utilização do espaço imediatamente abaixo da cuba da pia para armazenamento de alimentos, utensílios e insumos (exceto produtos de limpeza).
l) Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, em quantidade compatível para atender à necessidade pertinente à adequada prestação do serviço.
m) Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade escolar, verificando seu estado de conservação e higiene, integridade da embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.
n) Proceder o controle e registro diário dos estoques de gêneros alimentícios e disponibilizar os dados ao Fiscal do contrato para registro no sistema SED – Secretaria Escolar Digital.
o) 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.

5.1.4 No que diz respeito ao pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e eventual transporte.
a) O planejamento para o pré-preparo, preparo e cocção das refeições devem estar de acordo com cardápio elaborado pela CONTRATANTE, na consistência, e modo de preparo estabelecidos nas fichas técnicas de preparo, na quantidade informada pela unidade escolar, sempre respeitando o per capita/aluno estabelecido pelo CONTRATANTE, assegurando evitar a falta e o desperdício de alimentos.
b) O preparo da alimentação, manuseio e higienização deve ser adequado do ponto de vista higiênico sanitário e sensorial, garantindo os padrões de qualidade e atendendo ao estabelecido em legislação vigente e no MBP/POP.
c) Para controle de qualidade da alimentação a ser servida: - Aferir e registrar os resultados da mensuração da temperatura das preparações, após o preparo e até o momento final da distribuição, conforme MBP; - Coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso por (72 horas) para eventuais análises microbiológicas. A coleta e armazenamento de amostra diária da alimentação preparada em cada período de atendimento deve ocorrer na forma estabelecida pelo MBP, 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.
d) Realizará, quando requisitado pela Administração, às suas expensas, análise microbiológica de amostras de todos os produtos que compõem o cardápio de um dia, de uma U.E definida pela nutricionista do CONTRATANTE. E potabilidade das amostras de água colhidas na U.E, em

conformidade com o disposto na Lei Estadual nº 3718 de 19/01/1983 e Portaria MS nº. 2914 de 12/12/2011, para os testes abaixo relacionados: - Escherichia coli; - Coliformes totais; - Turbidez; - - Cloro residual; - PH; - Padrões organolépticos e de Potabilidade. Em laboratórios de escolha da Contratante e disponibilizadas para o gestor e fiscal do contrato da Unidade Escolar.

e) Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a CONTRATADA deverá realizar análise das amostras de alimentos do consumo do dia, em laboratórios credenciados pelos órgãos reguladores. Em caso de confirmação de intoxicação alimentar na escola, a empresa será responsabilizada, e serão adotadas as medidas cabíveis.

f) Sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos preparados ou não, a Contratada deverá suspender seu consumo.

g) Utilizar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos constante no MBP/POP, 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.

h) 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, conforme legislação vigente e MBP/POP.

i) As atividades executadas pela contratada na cozinha e despensa devem ser realizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. A CONTRATADA será responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.

j) O descongelamento de alimentos deverá ser efetuado de acordo com as normas estabelecidas em legislação vigente e MBP.

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

l) Todas as preparações que serão ofertadas aos alunos deverão ser preparadas no turno em que serão servidas. A Contratada deverá realizar o registro da sobra limpa e da sobra suja de cada turno em planilha de controle diário, desprezando ao final de cada período as sobras de alimentos não distribuídos, em conjunto com o fiscal do contrato. A Contratada deverá disponibilizar à Contratante o registro de sobra limpa e/ou suja sempre que solicitado.

m) 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. A CONTRATADA deverá zelar pela alimentação fornecida, garantindo a qualidade.

n) Preparar os alimentos nas cozinhas das U.Es obrigatoriamente, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, não sendo permitido o aproveitamento de alimentos de um período para outro.

o) Distribuir as alimentações conforme procedimentos definidos neste Termo de Referência, nos procedimentos definidos pelo DAESC (a serem disponibilizados em conjunto com o cardápio), nos horários estabelecidos pela contratante que deverão estar organizados dentro do horário de funcionamento da Unidade Escolar.

p) Manter a adequada limpeza e higienização da cozinha e dos utensílios utilizados no acondicionamento dos alimentos e na distribuição das alimentações, incluindo pratos, talheres e canecas;

q) Garantir que os alimentos estejam devidamente acondicionados, com apresentação, temperatura e qualidade mantidas em condições adequadas;

r) Realizar a prestação de informações diárias, através de planilha a ser afixada na cozinha, nos padrões estabelecidos pela Contratante, contendo a quantidade de alimentações preparadas e/ou servidas;

s) Registrar a temperatura de distribuição de acordo com MBP/POP;

t) A distribuição da alimentação deve ser conforme quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados para o porcionamento, bem como, utensílios de mesa e sobremesa, adequados à faixa etária, de acordo com o **ANEXO 2B - PADRÃO DE QUALIDADE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS E MODELO DE INVENTÁRIO**, em boas condições de uso, higienizados e secos, cumprindo os horários estabelecidos pela Unidade Escolar e conforme estabelecido no **ANEXO 1 - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES E PREVISÃO DE ATENDIMENTO**;
u) Distribuir com as mãos devidamente higienizadas, com o uso de utensílios apropriados ou protegidas com luvas descartáveis, todos os alimentos e preparações.
v) A distribuição da alimentação escolar deverá ser realizada por funcionário da CONTRATADA que efetuará o porcionamento das preparações servidas (alimentações) de acordo com as quantidades per capita/aluno estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando utensílios padronizados apropriados.
w) Caso a Unidade Escolar opte pela distribuição através do autosserviço, com o aluno se servindo no balcão térmico, um funcionário da Contratada deverá realizar a orientação e supervisão de modo a incentivar os alunos a consumirem todos os itens do cardápio nas quantidades preconizadas neste instrumento.
x) Caso identificado o consumo de algum item do cardápio em quantidade inadequada, será realizada avaliação técnica conjunta (nutricionistas da CONTRATANTE E CONTRATADA), para adequação dos procedimentos.
y) Fornecer alimentação escolar única e exclusivamente aos alunos regularmente matriculados.

5.1.5 No que diz respeito à higienização

a) Observar as normas e critérios de higienização da legislação vigente e do “Manual de Boas Práticas”.
b) Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, portas, peitoris e batentes de janelas, parte interna dos vitrôs e mobiliários.
c) A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar, assim como a limpeza da parte externa dos vidros e telas milimétricas e grade externa de proteção da cozinha e despensa, bem como, os banheiros de uso dos colaboradores da CONTRATADA, quando houver.
d) Higienizar os utensílios de mesa e cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia.
e) Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural e guardados protegidos. Na impossibilidade de secagem natural, a secagem dos utensílios poderá ser realizada com pano ou papel descartável sem uso anterior.
f) Se houver balcão de distribuição de “autosserviço”, este deverá ser limpo pela CONTRATADA, de acordo com a legislação vigente e as orientações do fabricante.
g) Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p. ex., maçã, goiaba, pêra, ameixa, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com produto saneante, de acordo com as normas vigentes.
h) Proceder com higiene nas atividades de recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos.
i) Afixar cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos, em locais próximos às pias para higienização das mãos.
j) Proceder à higienização com produtos registrados e/ ou notificados no Ministério da Saúde.
k) Manter o lixo produzido na cozinha, devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual. O descarte deve ser realizado diariamente e quantas vezes forem necessárias, encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade escolar os retirará e levará até o depósito de lixo em local determinado, observando a legislação ambiental, ficando vetado nos períodos de intervalo dos alunos e distribuição das refeições, de acordo com MBP.

l) 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.
m) É vedada a permanência de pessoas estranhas ao serviço na cozinha e despensa, exceto em situações autorizadas pela CONTRATANTE.
n) Providenciar a limpeza trimestral, ou quando se fizer necessário em menor tempo, das Caixas de Gordura exclusivas da cozinha. Os comprovantes devem estar disponíveis na U.E para consulta sempre que solicitados;
o) Executar a troca periódica dos elementos filtrantes de água utilizada na cozinha, de acordo com o MBP/POP;

5.2. Local e horário da prestação dos serviços

5.2.1 Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades educacionais listadas no **ANEXO 1 - RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES E PREVISÃO DE ATENDIMENTO**.
a) A critério da Contratante poderão ser acrescidas unidades educacionais não relacionadas no Edital, de acordo com Artigos 124 e 125. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.2.2 Os serviços serão prestados de modo contínuo e em cumprimento ao calendário escolar, e em todos os dias em que a unidade escolar realizar atividades pedagógicas nas quais a presença de alunos e o fornecimento de alimentação sejam necessários, bem como, em períodos de recesso/férias em cumprimento aos processos de higienização, organização, recebimento de alimentos e armazenagem.
a) O serviço será prestado nos horários estabelecidos pela contratante que deverão estar organizados dentro do horário de funcionamento da Unidade Escolar.

5.3 Materiais a serem disponibilizados

5.3.1 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

5.3.2 No que diz respeito aos serviços de manipulação da alimentação escolar a CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **fornecer:**
a) Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, conforme lista básica obrigatória discriminada **no ANEXO 5 - Listagem de insumos, materiais e uniformes**, tais como:

- Materiais para a Cozinha;
- Materiais de Higienização;
- Materiais de Higiene para sua mão de obra;
- Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra;
- Uniforme parcial reserva (avental descartável e touca descartável), para funcionário da unidade escolar, ou órgão fiscalizador;
- Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

5.3.2.1 Fornecer utensílios de mesa, de cozinha e para uso do balcão térmico, conforme listas discriminadas no **ANEXO 2B - PADRÃO DE QUALIDADE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS E MODELO DE INVENTÁRIO**, de qualidade adequada, observadas as disposições das legislações vigentes, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da CONTRATANTE, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da CONTRATANTE, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser

disponibilizado pela CONTRATANTE ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA.
a) Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para a entrega dos utensílios na unidade escolar.

5.3.2.2 Fornecer equipamentos de cozinha, conforme listas discriminadas no PADRÃO DE QUALIDADE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS E MODELO DE INVENTÁRIO, de qualidade e quantidade adequadas, observando as disposições da legislação vigente e itens abaixo:
a) Os equipamentos adicionais adquiridos para o início e durante a execução do contrato, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, devem apresentar ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia) e eficiência energética classe A.
b) Em caso de necessidade de adequação da quantidade durante a execução do contrato, a solicitação deverá ser realizada pela unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da CONTRATANTE, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA.
c) Após a assinatura da notificação ou validação eletrônica, a CONTRATADA terá um prazo máximo de 1 (um) dia útil para a entrega dos equipamentos essenciais à adequada execução dos serviços na unidade escolar, fogão, refrigerador e freezer.
d) Para os demais equipamentos a CONTRATADA terá um prazo máximo de (três) dias úteis para a entrega dos equipamentos.

5.3.2.3 Fornecer mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas e observando as disposições da legislação vigente, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço.
a) Em caso de necessidade de adequação da quantidade, mediante solicitação da contratante, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, a CONTRATADA deverá atender no prazo de até 3 dias úteis do recebimento.

5.3.2.4 Fornecer Balança eletrônica de precisão, com capacidade de 5 kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade escolar em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, como por exemplo, aferição do porcionamento e pesagem de ingredientes para confecção de receitas.
a) Deverá permanecer disponível durante toda vigência contratual e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.

5.3.2.5 Fornecer Termômetro destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido na cozinha de cada unidade escolar durante toda vigência contratual e poderá ser retirado pela CONTRATADA no final do contrato.

5.3.2.6 Fornecer utensílio padrão a contratada deverá disponibilizar utensílio para distribuição como: escumadeira, conchas colheres, copos e cumbucas, entre outros, de forma padrão nas unidades, para padronizar os per capitas na hora da distribuição.

5.3.2.7 A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliários da unidade escolar já disponíveis nas dependências (cozinha e despensa).

5.3.2.8 Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade escolar no início do contrato, semestralmente e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata

identificação das quantidades de utensílios e equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, equipamentos ou mobiliários.

5.3.2.9 A licitante poderá verificar a presença, em cada U.E, de todos os equipamentos e bens disponíveis naquela unidade no momento da vistoria técnica (facultativa) que antecede a abertura do certame.

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

5.3.5.11 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários pertencentes à unidade escolar em total condições de uso, e nas mesmas quantidades descritos no primeiro inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade escolar.

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

5.3.5.13 A ocorrência de quebras/perdas de utensílios e equipamentos gerados por atos de vandalismo, extravios, furtos, a CONTRATADA deve repor e/ou substituir o que for necessário para que o serviço não sofra interrupção.

5.3.5.14 Fornecer serviços de reparos e adequações dos ambientes que estão detalhados no **ANEXO 3 - RESPONSABILIDADES MANUTENÇÃO E REPAROS (COZINHA E DESPENSA)** do presente termo de referência.
a) Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos. O equipamento defeituoso deverá ser imediatamente substituído enquanto estiver em manutenção.
b) A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada preventivamente e/ ou mediante solicitação da contratante, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, assinado pelo nutricionista responsável (RT) da CONTRATADA.
c) A manutenção dos mobiliários deverá ser realizada preventivamente e/ ou mediante solicitação da contratante, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, a CONTRATADA deverá atender no prazo de até 10 dias úteis do recebimento.
d) Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa e de reparo de mobiliários da cozinha e despensa da unidade escolar que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA, por sua conta, mediante solicitação da CONTRATANTE, via fiscal da unidade escolar, gestor do contrato ou nutricionista da contratante, sempre que necessário, por meio de formulário padronizado a ser disponibilizado pela Contratante ou via sistema, a CONTRATADA deverá atender no prazo de até 10 dias úteis do recebimento.
e) A colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar entupimentos, bem como infestações, são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo que sua ausência acarretará a aplicação da penalidade cabível.
f) Serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, das instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos exclusiva da cozinha e limpeza periódica,

quando necessária, da caixa de gordura) e das instalações do gás de cozinha, inclusive válvula e registro localizados na área externa, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta.
g) É de responsabilidade da CONTRATADA o reparo, manutenção e higienização da coifa e da torneira elétrica, caso tais equipamentos existam na cozinha e a CONTRATADA opte pela utilização.
h) São de responsabilidade da CONTRATADA, na cozinha e despensa: serviços de troca/reposição de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação/substituição de ralo escamoteável (dispositivo “abre-fecha”), que impeça a entrada de vetores. A substituição destes itens deverá se dar por motivo de ausência do material ou funcionamento inadequado, não cabendo a substituição por motivos estéticos.
i) Os reparos e adequações incorporar-se-ão ao patrimônio do estado, 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.

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

5.3.5.16 Fornecer serviço de controle integrado de pragas das áreas destinadas a alimentação da unidade escolar (cozinha e despensa), em periodicidade semestral e/ou quando se fizerem necessários, mediante requerimento da contratante, de acordo com MBP, por meio de empresa habilitada nos termos da Portaria CVS n° 05/13 e exclusivamente para as unidades escolares situadas no Município de São Paulo, Portaria 2619/2011- SMS e demais órgãos reguladores da matéria, devendo haver a prévia comunicação ao Fiscal e o Gestor do Contrato, preferencialmente, no período de férias e/ou recesso escolar, seguindo calendário da unidade escolar. Após a realização dos serviços de controle integrado de pragas, deverá ser fixado em todas as áreas atendidas, bem como encaminhado ao Fiscal do Contrato, o certificado de aplicação contendo as datas de realização e o prazo de validade dos serviços.

5.4 Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.4.1 A critério da CONTRATANTE poderá ser solicitada **coleta e análise laboratorial dos alimentos** que compõem o cardápio do dia e/ou das amostras armazenadas de acordo com as legislações vigentes, incluindo as amostras da água utilizada no preparo dos alimentos. A CONTRATADA deverá selecionar laboratórios habilitados, em conformidade ao disposto na lei estadual n° 3718 de 19/01/1983 e portaria MS n° 29/14 12/12/2011, para os testes relacionados a seguir: - Escherichia coli; - Coliformes totais; - Turbidez; - Cloro residual; - PH; - Padrões organolépticos e de Potabilidade.
a) Devendo posteriormente serem disponibilizados os resultados ao gestor do contrato e fiscal da Unidade Escolar.

5.4.2 Serviços de **supervisão técnica**, realizados por nutricionistas com registro no CRN.

5.4.3 Nutricionistas, com registro no CRN-3, em quantidade suficiente para assegurar, 1 nutricionista com carga horária mínima semanal de 30 horas para supervisionar até 10 escolas, no mínimo 2 (duas) visitas semanais por unidade escolar, de acordo com os parâmetros estabelecidos na Portaria CRN-3 n° 306/2016. **Com as principais atribuições:**

a) Supervisionar o trabalho dos cozinheiros(as) escolares, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas;
b) Inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência e textura), temperatura e aceitabilidade;
c) Orientar seus funcionários quanto ao per capita aluno de preparo dos alimentos e o porcionamento a ser servido, estabelecidos neste Termo de Referência;
d) Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de receitas, preparações novas e atendimento de dietas especiais;
e) Capacitação semestral e quando se fizer necessário (na troca de equipe cozinheiras e mediante ocorrências operacionais), sobre boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a Resolução ANVISA RDC n° 216/04, (âmbito nacional), Portaria CVS 5/2013 (âmbito estadual) e Portaria 2619/11 – SMS (âmbito da cidade de São Paulo). Devendo também ser incluído no programa de treinamento, capacitações para ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros;
f) Os treinamentos deverão ser realizados, com periodicidade semestrais preferencialmente, nos períodos de recesso escolar e suspensão de aulas, seguindo calendários da unidade escolar em que o serviço estiver sendo prestado. A CONTRATADA deverá encaminhar previamente ao Gestor do Contrato o conteúdo dos treinamentos semestrais, com antecedência mínima de 30 dias, para ciência e eventuais sugestões, bem como encaminhar a comprovação do treinamento aplicado - lista de presença.
g) Toda a equipe de supervisão técnica de trabalho da CONTRATADA deverá atuar em conjunto com os profissionais Nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades. O nutricionista RT deverá dirigir-se ao diretor ou fiscal do contrato para informá-lo sobre as ocorrências encontradas e tomar ciência das solicitações da própria unidade escolar registrando em livro próprio da unidade.
h) A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n°8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005, alterada pela Resolução CFN nº 544/2014 e 652/2020, e atualizações, se houver.
i) CONTRATADA deverá disponibilizar até o 2º dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, ao gestor do contrato, relatório consolidado das visitas realizadas em cada unidade, comprovando a realização mínima de 2 (duas) visitas semanais.
j) O nutricionista da CONTRATADA deverá conhecer, colaborar e participar de Programas de Educação Nutricional, desenvolvido pela Secretaria Estadual de Educação, nas unidades escolares, visando bons hábitos alimentares e promovendo a adequada alimentação escolar. A CONTRATADA que apresentar, além do número mínimo de Nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética, estes serão considerados componentes do quadro técnico, entretanto esses profissionais não substituem o Nutricionista (Responsável Técnico - RT).
k) Atender à Resolução CFN n° 702/2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

5.4.4 Serviços especializados em manipulação de alimentos, com **cozinheiros(as) escolares.**
a) No que diz respeito ao quadro de profissionais a CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta, responsabilizar-se por disponibilizar e manter quadro de pessoal em número suficiente para a prestação dos serviços, para que estes assumam diariamente suas funções, durante os horários usuais de prestação de serviços, devidamente uniformizados e com higiene pessoal adequada, identificando-se para entrada na UE.
b) Cumprindo todas as exigências relacionadas no presente Termo de Referência, em especial as atividades previstas, tais como: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição da

alimentação, higienização dos utensílios, equipamentos e das dependências da cozinha e despensa e atendendo toda legislação pertinente, em especial a trabalhista assim como, quando houver, a convenção Coletiva da Categoria vigente que abrange os municípios nos quais as unidades escolares estão localizadas e o Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, garantindo o exato cumprimento das atividades e obrigações assumidas, bem como disposto abaixo quantitativo mínimo:

Posto Básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:		**Número mínimo de cozinheiros escolares**
Básico 1:	**Atendimento de até 100 alunos comensais**	**1**
Básico 2:	**Atendimento de 101 a 250 alunos comensais**	**2**
Básico 3:	**Atendimento de 251 a 400 alunos comensais**	**3**
Básico 4:	**Atendimento de 401 a 600 alunos comensais**	
Básico 5:	**Atendimento de 601 a 850 alunos comensais**	**4**
Básico 6:	**Atendimento de 851 a 1.100 alunos comensais**	
Básico 7:	**Atendimento acima de 1.101 alunos comensais**	

Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos ou integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente "manhã, tarde e integral de 9 horas", será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:		**Número mínimo de cozinheiros escolares**
Intermediário 1:	**Atendimento de até 100 alunos comensais**	**1**
Intermediário 2:	**Atendimento de 101 a 250 alunos comensais**	**2**
Intermediário 3:	**Atendimento de 251 a 400 alunos comensais**	**3**
Intermediário 4:	**Atendimento de 401 a 600 alunos comensais**	
Intermediário 5:	**Atendimento de 601 a 850 alunos comensais**	**4**
Intermediário 6:	**Atendimento de 851 a 1.100 alunos comensais**	**5**
Intermediário 7:	**Atendimento acima de 1.101 alunos comensais**	

Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral de 7 horas (dois turnos). Caso a unidade funcione concomitantemente "integral e noite" ou "manhã, tarde, noite e integral" ou "tarde, noite e integral" será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:		Número mínimo de cozinheiros escolares
Avançado 1:	**Atendimento de até 100 alunos comensais**	**1**
Avançado 2:	**Atendimento de 101 a 250 alunos comensais**	**2**
Avançado 3:	**Atendimento de 251 a 400 alunos comensais**	**3**
Avançado 4:	**Atendimento de 401 a 600 alunos comensais**	**4**
Avançado 5:	**Atendimento de 601 a 850 alunos comensais**	**5**
Avançado 6:	**Atendimento de 851 a 1.100 alunos comensais**	**6**
Avançado 7:	**Atendimento acima de 1.101 alunos comensais**	

NOTA:

1) escala de trabalho dos cozinheiros escolares deve abranger todo o período de atendimento ao aluno, e de modo obrigatório, considerar no dimensionamento de mão de obra do posto, no mínimo 1 (uma) cozinheira escolar de carga horária integral (44 horas semanais), no modo de contratação CLT.

2) Caso seja identificado durante a execução do contrato, número insuficiente de pessoal técnico e operacional de modo a interferir na plena execução de qualquer etapa do serviço, a CONTRATADA deverá imediatamente ampliar o quadro de pessoal, evitando inadequações na execução dos serviços e possível inexecução contratual**.**

c) Manter independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade adequada e a uniformidade no padrão do serviço prestado, distribuindo seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender todas as atividades inerentes ao Programa de Alimentação Escolar especificadas neste termo e seus anexos, obedecendo às disposições da legislação trabalhista vigente.
d) Disponibilizar funcionários em substituição a eventuais faltas, ou qualquer outro motivo que prejudique ou impeça a realização dos serviços. A substituição deverá ser feita a tempo hábil do preparo e distribuição da alimentação, cumprindo o horário estipulado pela contratante.
e) Assegurar, na eventualidade de greve no setor de transportes coletivos ou greve da categoria, meios de locomoção até o local de trabalho, de forma a garantir a continuidade dos serviços contratados.
f) Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e dos nutricionistas da equipe técnica responsável pela supervisão dos serviços na unidade, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, bem como a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

g) Fornecer às suas expensas alimentação aos seus funcionários, não proveniente dos gêneros alimentícios destinados ao Programa de Alimentação Escolar.
h) Providenciar, de imediato, as substituições de funcionários que demonstrarem conduta incompatível com a adequada execução de serviços.
i) Os cozinheiros(as) escolares deverão atender aos seguintes requisitos básicos:

- Físico-motor: tarefas de caráter manual, executadas na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolvem coordenação motora para evitar acidentes pessoais (em especial, cortes e queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso.
- Higiene: tarefas que requerem cuidados com a higiene pessoal, como cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas. Faz-se necessário o uso constante de uniformes sempre limpos e passados e touca na cabeça, bem como noções de higiene e saúde para prevenir doenças.
- Perceptual: tarefas que requerem principalmente percepção visual e olfativa para a verificação das condições do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos;
- Intelectual: tarefas que requerem senso de organização, domínio de leitura, escrita e operações quantitativas elementares, aplicadas ao cotidiano culinário.
- Afetivo/emocional: função que requer facilidade de relacionamento com todos os servidores e alunos que recebem os serviços, além de trabalho em equipe.

5.4.5 Manter, obrigatoriamente, seus funcionários:
a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral (nos termos da Portaria CVS nº 05, de 9 de abril de 2013 e exclusivamente para as UEs situadas no Município de São Paulo, Portaria 2619/2011-SMS, bem como de acordo com a exigência do Ministério do Trabalho e Emprego – Norma Regulamentadora nº 7 (NR- 7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas.
b) Manter disponíveis nas unidades em que presta serviço cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (com validade semestral) de cada um de seus empregados, conforme legislação vigente, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE sempre que solicitado.
c) Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites, entre outras.
d) Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médico- laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.
e) Uniformizada diariamente (aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara e touca de proteção de cabelos), equipamentos de proteção individual quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções consoante a legislação vigente (rede de proteção, luvas de borracha, botas antiderrapantes e luva térmica), sem ônus para os empregados.
f) A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa. A unidade escolar deve disponibilizar um espaço para a troca de uniforme.
g) Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos,

manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) incluindo, também, capacitações para o preparo de alimentos, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. A CONTRATADA deverá encaminhar previamente ao DAESC o conteúdo dos treinamentos semestrais, com antecedência mínima de 30 dias, para ciência e eventuais sugestões. E, por tratar-se de um programa de treinamento, deve ser desenvolvido semestralmente, e sempre que necessário, realizar treinamentos com cada equipe de cozinheiros(as) escolares, na própria unidade escolar (in loco).
Os treinamentos devem contemplar os seguintes temas: - Boas práticas/técnicas culinárias, aplicado por profissional qualificado (gastrônomo, culinarista ou outro profissional qualificado) e em atendimento ao público. - Prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros. - Capacitação quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerantes à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.
h) Os certificados relativos a todas as capacitações e treinamentos deverão permanecer disponíveis na cozinha, para verificação. Para comprovação do treinamento e capacitação aplicada, deverá ser apresentada a lista de participantes ao gestor do contrato.
i) A disponibilização de todos os itens de utilização obrigatória pelos cozinheiros(as) escolares é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.4.6 Cardápio

a) Os cardápios serão estabelecidos pela CONTRATANTE, atendendo o disposto na CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, englobando os parâmetros nutricionais e as características do público-alvo, sendo compostos por:

* Refeição: carboidrato (arroz, macarrão) proteína (carne bovina, suínas, frangos, pescados e ovo), uma leguminosa (feijão, grão de bico, etc), salada (folhosos, raízes, tomates, etc) e fruta;

* Lanche Regular ou 1ª lanche do Integral: biscoito, leite integral, suco, cacau em pó, fruta, torrada, flocos de milho entre outros. Este tipo de cardápio, que não requer manipulação elaborada, quando se fizer necessário, poderá ser incluído na grade de distribuição no turno regular mediante solicitação formal da unidade escolar e Diretoria de Ensino para análise e autorização do DAESC.

* Lanche Integral - 2º lanche do Integral: bolo, torta, requeijão não industrializado, patê não industrializado, suco, leite, frutas entre outros. Este tipo de cardápio, que requer manipulação elaborada e exige um maior tempo de preparo deve, necessariamente, ser manipulado durante o intervalo de tempo entre a distribuição da refeição e o horário de distribuição do 2º lanche do integral.

* Cardápio emergencial: composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual). Destinado a situações excepcionais, como por exemplo reforma das dependências (cozinha e despensa) que possam ocasionar mudanças significativas no cardápio, evitando assim a paralisação dos serviços de alimentação escolar;

b) Composição do Cardápio Padrão - O esquema abaixo demonstra um exemplo do plano alimentar padrão para os tipos de atendimento: regular e integral. A partir deste padrão será realizada a elaboração dos cardápios definindo alimentos não perecíveis e perecíveis, a programação de frutas e hortaliças de acordo com a safra, e as preparações. A previsão de alimentos utilizados consta no **ANEXO 4 – TABELA COM A PREVISÃO DE ALIMENTOS QUE COMPÕE AS PREPARAÇÕES E VARIAÇÕES CULINÁRIAS.**

Distribuição dos Cardápios conforme o período de atendimento de cada Unidade escolar

Tipo de atendimento	Cardápio
Regular	Prioritariamente 1 Refeição ou 1 Refeição + 1 Lanche por aluno
Integral 9 horas	1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral
Integral 7 horas (2 turnos)	1º turno do integral: 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral 2º turno do integral: 1º Lanche do Integral + Refeição + 2º Lanche do Integral
Cardápio emergencial: composto por produtos que necessitam de pouca ou nenhuma manipulação (embalagem individual)	

c) Os cardápios serão publicados pela CONTRATANTE no Diário Oficial do Estado ou outro meio de comunicação oficial, visando à divulgação junto às unidades escolares atendidas pelo serviço contratado.
d) Os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA, conforme fichas técnicas de preparo e tabela de porcionamento a ser disponibilizada pela CONTRATANTE.
e) A composição dos cardápios e os parâmetros demonstrados **no ANEXO 4 -Tabela com a Previsão de Alimentos que compõe as preparações e variações culinárias** poderão ser alterados a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-los às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar e recomendações de órgãos competentes.
f) A CONTRATADA deve manter cardápio vigente afixado na cozinha, bem como, a relação de alimentos substitutos para dieta especial (quando houver), de modo visível.

5.4.7 Dietas Especiais

a) As necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais de parte da população atendida (tais como: intolerância à lactose, diabetes, etc.), deverão ser atendidas de acordo com os alimentos disponibilizados e os cardápios elaborados pela CONTRATANTE. Os cardápios para atender dietas especiais, serão elaborados sempre que possível apenas com os ajustes necessários do cardápio padrão da escola, para se manter o mais próximo possível do cardápio padrão.

5.4.8 Situações excepcionais

a) Havendo a necessidade de a CONTRATANTE realizar reforma da área de alimentação ou na ocorrência de situações adversas que possam comprometer a confecção/distribuição do cardápio publicado pela CONTRATANTE, a CONTRATANTE poderá disponibilizar cardápio diverso do publicado, ou ainda orientar que a refeição seja transportada, ou seja, preparada em outra unidade escolar pertencente ao mesmo lote e contrato e transportada até a unidade escolar de origem para distribuição e consumo. Nesse caso, o transporte e distribuição são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser realizados de modo a garantir as condições adequadas de temperatura, do local de preparo até o momento da distribuição. Evitando-se a paralisação dos serviços de alimentação na escola.
b) Nas hipóteses mencionadas no item anterior, a CONTRATANTE comunicará à contratada em tempo hábil, de acordo com cada caso.
c) Em situações que comprometam a confecção/distribuição do cardápio e que sejam de responsabilidade da CONTRATADA, será analisada pontualmente e poderá ser autorizada por tempo a ser determinado em cada caso.
d) Na impossibilidade de garantir a higienização dos utensílios, para a distribuição da alimentação preparada, a CONTRATADA poderá fornecer utensílios descartáveis (pratos, talheres, cumbucas e copos) ou garantir a higienização adequada dos utensílios com a aquisição de água.

5.4.9 Manual de Boas Práticas com Procedimento Operacional Padrão

a) A CONTRATADA se responsabilizará pela elaboração e cumprimento do Manual de Boas Práticas – MBP, com Procedimento Operacional Padrão - POP, seguindo a Portaria CVS nº 05, de 9 de abril de 2013 e, exclusivamente para as U.Es situadas no Município de São Paulo, seguir a Portaria 2619/2011-SMS, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, assinado por nutricionista habilitada, portador de Carteira de Identidade Profissional e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
b) O MBP/POP deve ser elaborado para cada uma das U.Es de acordo com o padrão estabelecido pelo ANEXO 6 e encaminhado para apreciação ao Centro de Supervisão e Controle do Programa de Alimentação Escolar - CEPAE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos do início da prestação dos serviços, para prévia aprovação.
c) A CONTRATANTE avaliará o MBP em até 30 (trinta) dias corridos e, em caso de não aprovação do MBP apresentado, a Contratada terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para adequá-lo e reapresentá-lo. Após adequação, a Contratante reavaliará o MBP em até 07 (sete) dias corridos.
d) A CONTRATADA deverá disponibilizar uma via do MBP em cada unidade escolar de acordo com suas especificidades, bem como, seguir as disposições do MBP.
e) Para elaboração do Manual de Boas Práticas (MBP) com Procedimento Operacional Padrão (POP) a contratada deverá utilizar **o ANEXO 6 - ROTEIRO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS.**
f) O Manual de Boas Práticas, deverá ser atualizado, sempre que necessário, ou conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA, mantida a aprovação, conforme disposto neste termo de referência.
g) Designar e encaminhar ao gestor do contrato, em até 05 (cinco) dias úteis da assinatura do contrato, o nome do nutricionista que participará de reuniões para orientações relativas às técnicas e rotinas adotadas no desenvolvimento do PNAE, em locais e periodicidade definidos pela CONTRATANTE. Esse profissional será responsável por transmitir aos demais membros da equipe as orientações recebidas.

5.4.10 UNIFORME

a) Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações

climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguinte:

aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara e touca de proteção de cabelos, equipamentos de proteção individual quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções consoante a legislação vigente (rede de proteção, luvas de borracha, botas antiderrapantes e luva térmica).

b) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou sempre que necessário a entender que não atendam as condições mínimas de apresentação.
c) No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados.

5.5. Procedimentos de transição e finalização do contrato

Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se na elaboração de inventário de equipamentos e utensílios previamente ao término do contrato e no início da contratação seguinte.

5.6 Licença Sanitária

Solicitar emissão de LICENÇA SANITÁRIA (LS), junto ao Centro de Vigilância Sanitária (CVS), conforme disposto no artigo 15 da Portaria CVS 1/2024, no prazo de até 120 dias, após a assinatura do contrato, condicionada a disponibilização de todos os documentos necessários por parte da Contratante.

5.6.1 Em caso de demora ou ausência de documentos de responsabilidade da Contratante, para solicitar a emissão da Licença Sanitária, o prazo será prorrogado a critério da Administração.

5.6.2 A licença que trata no item 5.6 deverá ser renovada anualmente, durante a vigência do contrato, os termos do artigo 17 da Portaria CVS nº 1/2024.

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3 As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4 O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 Após a celebração da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do

objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6 As dependências vinculadas à execução do serviço deverão ser exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato.

Preposto

6.7 O Contratado designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do Contratado, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.11 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.12 O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pelo Contratado (Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, III).

6.13 O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.15 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II)

6.16 A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do preenchimento do “Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação”, conforme previsto no **ANEXO 7 A – Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação** para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.17 Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer ao Contratado a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.18 O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto do Contratado a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.19 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.20 O Contratado poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.21 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções ao Contratado de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.22 É vedada a atribuição ao Contratado da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ele realizada.

6.23 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.24 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único)

6.25 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento do Contratado que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

6.26 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

a) Realizar o acompanhamento da execução dos contratos, garantindo a execução dos serviços e fornecimento de bens na quantidade e qualidade contratada.

b) Se responsabilizar avaliação da Contratada utilizando o “Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação” e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados como “NÃO”.

c) Fiscalizar com atuação efetiva e eficiente a execução do contrato na unidade escolar quanto ao cumprimento das cláusulas contratuais e a qualidade dos serviços prestados.

d) **Formulário B – ANEXO 7** - **Diário de ocorrências** - relatar as ocorrências diárias relacionadas ao descumprimento das obrigações contratuais para balizar o preenchimento da avaliação mensal, justificando assim a possível glosa. Tal formulário deverá acompanhar a avaliação mensal.

e) Comunicar formalmente, ao gestor, as irregularidades cometidas passíveis de penalidade.

6.27. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante.

6.28. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.29. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.30 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III)

6.31 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV)

6.32 A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.33 Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de Contratada que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.33.1 No 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços, o Contratado deverá apresentar a seguinte documentação.

6.33.1.1. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.33.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pelo Contratado;

6.33.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados do Contratado que prestarão os serviços; e

6.33.1.4. Cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m).

6.33.1.5. comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019, de 1974;

6.33.2 Até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços (ou último dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, se não houver equivalente), o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.33.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.33.2.2. Certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;

6.33.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS);

6.33.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas.

6.33.3 Quando solicitado pelo Contratante e no prazo fixado, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.33.3.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado.

6.33.3.2. Cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador contratante;

6.33.3.3. Cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.33.3.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigada por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho;

6.33.3.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.33.4. O Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços.

6.33.4.1. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade do Contratado sem extinção de seus contratos de trabalho.

6.33.4.2. Documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados

6.33.4.3. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.33.4.4. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e

6.33.4.5. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.34. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam as subdivisões anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa ao Contratado, conforme previsto no instrumento da contratação (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.35. Sempre que houver admissão de novo empregado pelo Contratado, os documentos correspondentes aos exigidos no 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao Contratante, com a apresentação pelo Contratado de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.36. O Contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.37. A cada período de 12 (doze) meses de vigência do contrato de trabalho, o Contratado deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:

6.37.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.37.2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere a subdivisão anterior, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.37.3. Não haverá pagamento adicional pelo Contratante ao Contratado em razão do cumprimento das obrigações previstas na subdivisão anterior.

6.38. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.39. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.40. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.41. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.

6.42. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos arts. 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.42.1. O Contratante adotará as medidas cabíveis para assegurar o cumprimento das obrigações trabalhistas e demais obrigações contratuais pelo Contratado sempre que identificar descumprimento, inclusive quando for cientificado dessa circunstância por meio do recebimento de notificação formal enviada por trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou outro meio idôneo.

6.43. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (art. 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.43.1 Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido ao Contratado

6.43.1.1 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas na subdivisão acima.

6.43.1.2 Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo Contratante em relação aos empregados do Contratado por quaisquer obrigações dele decorrentes.

6.44. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.45. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.46. A inadimplência do Contratado, quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.47. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021

6.48. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.49. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.50. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º)

6.51. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso IX)

6.52. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores

objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VI)

6.53. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VIII)

6.54. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VII e parágrafo único).

6.55. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.56. A gestão da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.56.1. responsável por gerenciar as atividades pertinentes à execução contratual, sejam elas técnicas ou administrativas, referentes ao acompanhamento dos atos de:
6.56.2. formalização dos contratos, antecedentes e subsequentes.
6.56.3. Responsável pelo recebimento das avaliações realizadas pelos fiscais, procedendo à análise dessas avaliações, bem como das demais documentações pertinentes ao serviço prestado.
6.56.4. Responsável por assinar o Formulário de Consolidação das Avaliações e pelo encaminhamento da avaliação à Contratada.
6.56.5. Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da Contratada
6.56.6. Analisar relatórios e documentos encaminhados pela administração e pelo fiscal do contrato na UE.
6.56.7. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais.

6.56.8. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, bem como das avaliações mensais de prestação dos serviços.

6.56.9. Orientar a equipe de fiscalização para a adequada fiscalização e observância das cláusulas contratuais.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 DESCRIÇÃO DO PROCESSO

a) A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, no âmbito desta Secretaria de Estado da Educação, é o “Posto/Mês” efetivamente coberto. Cada unidade escolar é considerada com um posto de serviço, observando a classificação do tipo do posto conforme definição abaixo:

Posto básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:

Posto básico 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;

Posto básico 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;

Posto básico 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

Posto básico 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;

Posto básico 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;

Posto básico 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

Posto básico 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos regulares ou integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente "manhã, tarde e integral", será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:

Posto intermediário 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;

Posto intermediário 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;

Posto intermediário 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

Posto intermediário 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;

Posto intermediário 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;

Posto intermediário 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

Posto intermediário 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral com 2 (dois) turnos de 7 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente "integral e noite" ou "manhã, tarde, noite e integral" ou "tarde, noite e integral" será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:

Posto avançado 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;

Posto avançado 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;

Posto avançado 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;

Posto avançado 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;

Posto avançado 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;

Posto avançado 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;

Posto avançado 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

Avaliação

b) Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado: - não tenha produzido os resultados acordados; - tenha deixado de executar as atividades contratadas, ou não as tenha executado com a qualidade mínima exigida; ou - tenha deixado de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
c) A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento **"Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação** conforme previsto no **ANEXO 7**, será avaliado os aspectos qualitativos

dos serviços prestados durante o mês de medição, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, o qual poderá ensejar em glosa no faturamento, considerará os seguintes critérios:

d) A avaliação da CONTRATADA na Prestação de Serviço se faz por meio de pontuação em conceitos de SIM, NÃO e NÃO SE APLICA em cada um dos itens vistoriados. O relatório apresenta-se dividido em seis grupos principais, dos quais cada item de composição apresenta uma ponderação correspondente, resultando em uma somatória de 100%, constituindo o percentual da fatura a ser liberado. Cabe ressaltar que esta composição é realizada por unidade escolar, sendo mensurada e compatibilizada com a nota produzida pela unidade.

e) Compete ao Fiscal do Contrato, com base no acompanhamento diário dos serviços, elaborar e encaminhar ao Gestor do Contrato no primeiro dia útil subsequente ao mês de prestação dos serviços, o **"Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação executados pela Contratada"** que deverá ser preenchido em arquivo Excel ou outro sistema informatizado a ser disponibilizado pela CONTRATANTE, cuja pontuação poderá implicar em desconto na fatura dos serviços relativos à unidade escolar em específico.

f) Este documento define a metodologia para avaliação dos serviços prestados, descrevendo os critérios e as pontuações a serem empregados na gestão contratual. Os resultados do controle da qualidade dos serviços prestados indicarão os cálculos para obtenção dos valores a serem faturados.

g) Conceitos da Pontuação a ser utilizada em Todos os Itens:

- GRUPO 1 - RECEBIMENTO/ INSUMO (limpeza e descartáveis) / GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
- GRUPO 2 - PRÉ PREPARO/ PREPARO E DISTRIBUIÇÃO
- GRUPO 3 - EQUIPAMENTOS e UTENSÍLIOS
- GRUPO 4 - INFRAESTRUTURA
- GRUPO 5 - MÃO DE OBRA
- GRUPO 6 - DOCUMENTOS E CONTROLES

h) No formulário de avaliação devem ser atribuídos os itens de SIM, NÃO e NÃO SE APLICA para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "realizado", "não realizado" e "não existente na impossibilidade de se avaliar" respectivamente.

i) Quando atribuídas às respostas de NÃO, os itens serão glosados, conforme percentual determinado.

j) Quando se tratar de SOLICITAÇÃO de MANUTENÇÃO, AQUISIÇÃO/REPOSIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, este deverá ser avaliado como "Não" quando houver uma solicitação formal (formulário padronizado) entregue à Contratada e não cumprida dentro do prazo estabelecido neste Termo.

k) Os itens a serem fiscalizados, totalizam a pontuação de 100 % do pagamento. A cada item avaliado como "NÃO" corresponderá uma porcentagem específica a ser glosada, até 50% do valor de referência do faturamento total. No quadro abaixo demonstra-se os totais equivalentes aos grupos avaliados.

COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

GRUPO	PORCENTAGEM TOTAL POR GRUPO

1- Recebimento/ Insumo (limpeza e descartáveis) / Gêneros Alimentícios - Composto por X itens	**12 %**
2 - Pré preparo/ Preparo e Distribuição - Composto por x itens	**30 %**
3 - Equipamentos e Utensílios - Composto por X itens	**18 %**
4 - Infraestrutura - Composto por X itens	**4 %**
5 – Mão de obra- Composto por X itens	**23 %**
6 – Documentos e Controles - Composto por X itens	**13 %**
TOTAL	

l) Cabe a cada unidade escolar, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da contratada.

m) Cabe à equipe Gestora, mensalmente e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da CONTRATADA na prestação dos serviços na Unidade Escolar, objeto do contrato firmado, utilizando-se do Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados, apurar o percentual de liberação da fatura correspondente e encaminhar uma via para a Contratada.

n) Na hipótese de o objeto do contrato abranger mais de uma Unidade Escolar, haverá avaliação de desempenho da CONTRATADA de forma individualizada em relação a cada Unidade Escolar. Nessa hipótese, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante o período, cabe ao gestor do contrato consolidar as avaliações de desempenho da CONTRATADA em relação a cada Unidade Escolar, utilizando-se do Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados, com a apuração do percentual de liberação da fatura correspondente (aplicado em relação a cada Unidade Escolar, considerando a nota individualizada), e encaminhar uma via para a CONTRATADA.

o) Após análise da equipe de fiscalização e gestor do contrato deve-se encaminhar 1 (uma) via para a CONTRATADA do formulário de desempenho emitido por unidade escolar.

p) Os resultados obtidos na avaliação, com aplicação das normas cabíveis previstas neste procedimento, serão glosados do valor final, o qual será considerado para pagamento.

q) As faturas apresentadas pela CONTRATADA à CONTRATANTE para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

r) No primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, acompanhado das justificativas para os itens que receberam avaliação “NÃO” para o gestor do contrato.

s) O percentual obtido na avaliação corresponderá ao percentual da fatura a ser liberada, considerando a nota da unidade escolar.

Resultado Final

PERCENTUAL DE LIBERAÇÃO DA FATURA (CONSIDERANDO A NOTA DA UNIDADE ESCOLAR)	NOTA OBTIDA NA AVALIAÇÃO
Liberação total da fatura*	100
Liberação menor que 100% e maior ou igual 50% da fatura*	Correspondente a nota obtida na avaliação, sendo está menor que 100 e maior ou igual a 50
Liberação de 50% da fatura*	Nota menor que 50 pontos

**** O percentual de liberação, que será apurado em relação a cada Unidade Escolar, incidirá sobre o valor da parcela da fatura correspondente aos serviços prestados na respectiva Unidade Escolar. Para cada uma das parcelas da fatura relativas a cada Unidade Escolar, haverá incidência de um percentual de liberação individualizado.***

Do recebimento

7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **até 02 (dois) dias úteis**, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

7.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, que observará a periodicidade mensal:

> 7.7.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá

resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.7.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.8. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.9. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.10. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021).

7.11. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.13. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.14.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VI).

7.14.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

7.14.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.14.4. Comunicar a contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.14.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.15. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.16. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

Liquidação

7.18. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais. (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.18.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.19. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar;

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.20. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.21. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.22. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.23. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize

sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.24. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.25. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.26. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.27. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.28. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (art. 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, 2023, c/c o art. 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.29. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.

7.29.1 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8º da Lei estadual nº 12.799, 2008.

7.30. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.31. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.31.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.32. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO.**

Regime de Execução

8.2. O regime de execução do contrato será **de empreitada por preço unitário**.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

8.4. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. **Sociedade empresária:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.7. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.10. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.11. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.12. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.13. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.14. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.15. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.16. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.17. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.18. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

8.19. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

8.20. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

a) Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado sobre 12 (doze) meses da contratação.

8.20.1. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.20.2. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.20.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

Qualificação Técnica

8.21. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

8.21.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Qualificação Técnica-Operacional

8.22. A empresa melhor classificada deverá, apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifiquem em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços;

8.22.1. Entende-se por mesma natureza e porte, serviços de alimentação coletiva, compreendida como o preparo, e distribuição de alimentação escolar e/ou de alimentação para

coletividades sadias ou enfermas, com alocação de mão de obra especializada nos locais de preparo e distribuição e fornecimento de demais insumos necessários ao cumprimento do objeto da licitação, que demonstrem que a empresa prestou serviços correspondentes a **50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação**, ou seja, tenham preparado e servido, ao menos:

Grupo Único – 3.268,5 refeições/lanches por dia.

8.22.2. A comprovação a que se refere o item anterior poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante;

8.22.3. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s).

8.22.4. Os atestados descritos no item anterior deverão ser registrados no Conselho Regional de Nutricionistas para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição, em conformidade com a Resolução CFN nº 703/2021, do Conselho Federal de Nutricionistas.

8.22.5. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de **50% (cinquenta por cento)** do tempo de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

8.22.6. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2022, c/c o art. 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

8.22.7. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.22.8. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.22.9. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

Outras comprovações

8.23. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do art. 117, parágrafo único, da Constituição estadual;

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no art. 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no art. 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso;

8.24. Tratando-se de consórcio:

8.24.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

a) Designação do consórcio e sua composição;

b) Finalidade do consórcio;

c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” deste subitem;

8.24.2. O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.24.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.24.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.25. Declaração subscrita por representante legal da licitante de que apresentará, por ocasião de celebração do contrato, relação da equipe técnica e operacional que será mobilizada na execução do objeto, em quantidade e qualificação compatíveis com o objeto e as obrigações da contratada descritas no Termo de Referência

8.26. Declaração de que apresentará, no momento da contratação, comprovação de que possui em seu quadro permanente, Responsável Técnico Nutricionista, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica, que se responsabilize pela execução do objeto;

a) A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços (Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo).

8.27. Declaração subscrita por representante legal do licitante, de que apresentará, por ocasião de celebração do contrato:

a) Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, comprovado através da Certidão de Registro e Regularidade (CRR) ou Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR), em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3.

b) Comprovação que possui um profissional responsável técnico em seu quadro permanente, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3. A comprovação do responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Cadastro e Regularidade e/ou Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.

b.1) A comprovação do vínculo profissional a que se refere este item pode se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços. No caso de sócio(s), deverá o fornecedor apresentar cópia do contrato social atualizado.

b.2) Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos **incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei** nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 4.655.811,00 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta e cinco mil, oitocentos e onze reais), conforme custos unitários apostos na [tabela acima] OU [em anexo]. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 080331;
II) Fonte de Recursos: 155050001;
III) Programa de Trabalho: 12368081561720000 ;
IV) Elemento de Despesa: 339039 ;
V) Plano Interno: 080195;

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Registro, na data da assinatura digital.

Vanessa Cristina Oliveira Silva

Diretor I – Núcleo de Compras e Serviços

ANEXO 1
RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**1**
CODIGO CIE	43278 E.E. Geni Cunha
ENDEREÇO COMPLETO:	**Rua Francisco Parcel Franco, s/n, Bº Porto Cubatão**
MUNICÍPIO:	**CANANÉIA – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3851 6165 – (13) 3851 6119**

TURNO DE ATENDIMENTO

Integral de 09 horas

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
0	0	0	175			175

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
0	0	0	175	0		175

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 2

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã					0
Tarde					0
Noite					0
Integral com apenas 1 turno	175	9h às 9h15 min	175	10h55 min às 11h55 min	525
	175	13h35 às 13h50 min			
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	350		175		525

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**2**
CODIGO CIE	916717 E.E. Prof. Péricles Eugênio da Silva Ramos
ENDEREÇO COMPLETO:	**Rua Projetada, s/n, Bº Ariri, Cananeia/SP**
MUNICÍPIO:	**Cananeia – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3852 1193 – (13) 3852 1167**

TURNO DE ATENDIMENTO

1 turno regular - manhã

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
57	0	0	0	0	0	57

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
57	0	0	0	0	0	57

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	BÁSICO 1

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	57	07h45 min às 08h	57	10h30 min às 11h	114
Tarde					0
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	57		57		114

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**3**
CODIGO CIE	45100 E.E. Profª Dinorah Silva dos Santos
ENDEREÇO COMPLETO:	**Rua Francisco das Chagas Soares, 65, Bº Acaraú, Cananeia/SP**
MUNICÍPIO:	**CANANÉIA – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3851 1102 – (13) 3851 1236**

TURNO DE ATENDIMENTO

2 turnos regulares – Manhã e tarde

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
290	280	0	0	0	0	570

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
150	250	0	0	0	0	400

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 3

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã			150	09h30 às 09h50 min	150
Tarde			250	15h às 15h20 min	250
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	0		400		400

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**4**
CODIGO CIE	35191 E.E. Profª Yolanda Araujo Silva Paiva
ENDEREÇO COMPLETO:	**Rua Francisco Chaves, s/n, Centro, Cananéia/SP.**
MUNICÍPIO:	**CANANÉIA – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3851 1216 – (13) 3851 1871**

TURNO DE ATENDIMENTO

3 turnos regulares: manhã, tarde e noite

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
237	93	49	0	0	0	379

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
237	93	49	0	0	0	379

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	AVANÇADO 3

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã			237	09h30 às 0950 min	237
Tarde			93	15h às 15h20 min	93
Noite			49	21h15 às 21h30 min	49
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	0		379		379

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**5**
CODIGO CIE	100407 E.E.I. Aldeia Rio Branco II
ENDEREÇO COMPLETO:	**Bairro Rio Branco, Cananéia/SP.**
MUNICÍPIO:	**Cananéia – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3828 1200**

TURNO DE ATENDIMENTO

2 turnos regulares: manhã e tarde

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
06	04	0	0	0	0	10

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
06	04	0	0	0	0	10

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 1

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	6	06h30 às 07h	6	10h às 10h20 min	12
Tarde	4	12h às 12h20	4	15h às 15h20 min	8
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	10		10		20

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**6**
CODIGO CIE	100389 E.E.I. Aldeia Santa Cruz
ENDEREÇO COMPLETO:	**Parque Estadual da Ilha do Cardoso – Cananéia/SP.**
MUNICÍPIO:	**Cananéia – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3828 1200**

TURNO DE ATENDIMENTO

1 turno regular: manhã

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
9	0	0	0	0	0	9

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
9	0	0	0	0	0	9

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	BÁSICO 1

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	9	06h30 às 07h	9	10h às 10h20	18
Tarde					0
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	9		9		18

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**7**
CODIGO CIE	495219 E.E.I. Aldeia Takuari Ty
ENDEREÇO COMPLETO:	**Bairro Acarau, Cananéia/SP.**
MUNICÍPIO:	**Cananéia – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3828 1200**

TURNO DE ATENDIMENTO

2 turnos regulares: manhã e tarde

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
20	10	0	0	0	0	**30**

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
20	10	0	0	0	0	**30**

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 1

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	**20**	06h30 às 07h	20	10h às 10h20 min	**40**
Tarde	**10**	12h às 12h20	10	15h às 15h20 min	**20**
Noite					**0**
Integral com apenas 1 turno					**0**
Integral 1º turno					**0**
Integral 2º turno					**0**
TOTAL	**30**		**30**		**60**

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**8**
CODIGO CIE	924593 E.E. Prof. Estephano Orlando Paulovski
ENDEREÇO COMPLETO:	**Rua Pedro Bonne, s/n, Centro, Pariquera-Açu/SP.**
MUNICÍPIO:	**Pariquera-Açu – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3856 4162 (13) 3856 4522**

TURNO DE ATENDIMENTO

3 turnos regulares: manhã, tarde e noite

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
350	231	39	0	0	0	620

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
300	200	39	0	0	0	539

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	AVANÇADO 4

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	150	6h30 às 6h55 min	300	9h30 às 9h50 min	450
Tarde			200	15h10 às 15h30 min	200
Noite			39	20h30 às 20h45 min	39
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	150		539		689

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**9**
CODIGO CIE	49827 E.E. Prof. José Vicente Bertoli
ENDEREÇO COMPLETO:	**Estrada Municipal do Bº Angatuba, s/n, Bº Angatuba, Pariquera-açu/SP.**
MUNICÍPIO:	**Pariquera-Açu – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3856 1649 – (13) 3856 4499**

TURNO DE ATENDIMENTO

3 turnos regulares: manhã, tarde e noite

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
167	185	45	0	0	0	397

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
167	185	45	0	0	0	397

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	AVANÇADO 3

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	167	6h45 às 6h55 min	167	9h30 às 9h50 min	334
Tarde			185	15h20 às 15h40 min	185
Noite			45	20h30 às 20h45 min	45
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	167		397		564

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**10**
CODIGO CIE	35208 E.E. Prof. Manoel Camilo Junior
ENDEREÇO COMPLETO:	**Rua Pedro Bonne, 317, Centro, Pariquera-açu/SP**
MUNICÍPIO:	**Pariquera-Açu – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3856 2190 – (13) 3856 1314**

TURNO DE ATENDIMENTO

Integral de 09 horas

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
0	0	0	291	0	0	291

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
0	0	0	291	0	0	291

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 3

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã					0
Tarde					0
Noite					0
Integral com apenas 1 turno	291	08h40 às 08h55 min	291	11h25 às 12h25 min	873
	291	14h05 às 14h20 min			
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	582		291		873

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**11**
CODIGO CIE	35038 E.E. Prof. Milcio Bazoli
ENDEREÇO COMPLETO:	**Estrada Estadual Pariq/Jacup., s/n, Vila Peri Peri, Pariquera-Açu/SP**
MUNICÍPIO:	**Pariquera-Açu – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3856 2185 – (13) 3856 1313**

TURNO DE ATENDIMENTO

1 turno regular: manhã

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
299	0	0	0	0	0	299

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
230	0	0	0	0	0	230

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO DO TERMO DE REFERENCIA)

	BÁSICO 2

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	50	06h40 às 07h	230	09h30 às 09h50 min	280
Tarde					0
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	50		230		280

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**12**
CODIGO CIE	568430 E.E.I. Aldeia Araça Mirim
ENDEREÇO COMPLETO:	**Bairro Ribeirão Vermelho, Pariquera-Açu/SP.**
MUNICÍPIO:	**Pariquera-Açu – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3828 1200**

TURNO DE ATENDIMENTO

2 turnos regulares: manhã e tarde

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
10	07	0	0	0	0	17

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
10	07	0	0	0	0	17

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 1

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	10	06h30 às 07h	10	10h às 10h20 min	20
Tarde	07	12h às 12h20	07	15h às 15h20 min	14
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	17		17		34

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**13**
CODIGO CIE	559076 E.E.I. Aldeia Pindo Ty
ENDEREÇO COMPLETO:	**LINHA JURUBATUBA, Pariquera-Açu/SP**
MUNICÍPIO:	**Pariquera-Açu – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3828 1200**

TURNO DE ATENDIMENTO

2 turnos regulares: manhã e tarde

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
17	14	0	0	0	0	31

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
17	14	0	0	0		31

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 1

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	17	06h30 às 07h	17	10h às 10h20 min	34
Tarde	14	12h às 12h20	14	15h às 15h20 min	28
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	31		31		62

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**14**
CODIGO CIE	**9999** E.E.I. Aldeia Ma'Endu'A Porã
ENDEREÇO COMPLETO:	**Bairro Santa Maria, Cananéia/SP.**
MUNICÍPIO:	**Cananéia – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3828 1200**

TURNO DE ATENDIMENTO						
2 turnos regulares: manhã e tarde						
NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO						
TURNOS REGULARES			**INTEGRAL**			**Total**
			1 TURNO	**2 TURNOS INTEGRAIS**		
Manhã	**Tarde**	**Noite**	**Integral turno único**	**1º turno**	**2º turno**	
6	2	0	0	0	0	**8**
NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO						
TURNOS REGULARES			**INTEGRAL**			**Total**
			1 TURNO	**2 TURNOS INTEGRAIS**		
Manhã	**Tarde**	**Noite**	**Integral turno único**	**Integral 1º turno**	**Integral 2º turno**	
6	2	0	0	0	0	**8**
CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO DO TERMO DE REFERENCIA)						
			INTERMEDIÁRIO 1			

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA					
PERÍODO	**LANCHE**		**REFEIÇÃO**		**TOTAL**
	Qtde	**HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações**	**Qtde**	**HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações**	
Manhã	**6**	06h30 às 07h	6	10h às 10h20 min	**12**
Tarde	**2**	12h às 12h20	2	15h às 15h20 min	**04**
Noite					**0**
Integral com apenas 1 turno					**0**
Integral 1º turno					**0**
Integral 2º turno					**0**
TOTAL	**8**		**8**		**16**

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**15**
CODIGO CIE	903747 E.E. Antônio Duarte de Castro
ENDEREÇO COMPLETO:	**Alameda Jacumã, 86, Bº Botujuru, Jacupiranga/SP.**
MUNICÍPIO:	**JACUPIRANGA – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3864 1442 – (13) 3864 1239**

TURNO DE ATENDIMENTO

2 turnos regulares: manhã e tarde

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
211	209	0	0	0	0	420

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
200	200	0	0	0	0	400

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 3

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	100	06h35 às 07h	200	09h30 às 09h50 min	300
Tarde			200	15h10 às 15h30 min	200
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	100		400		500

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**16**
CODIGO CIE	35014 E.E. Cap. Bernardo Ferreira Machado
ENDEREÇO COMPLETO:	**R. Francisco José de Lima, 186, Centro, Jacupiranga/SP**
MUNICÍPIO:	**JACUPIRANGA – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3864 1110 – (13) 3864 1103**

TURNO DE ATENDIMENTO

3 turnos: Integral de 09 horas mais noturno

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
0	0	166	410	0	0	576

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
0	0	166	410	0	0	576

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO TERMO DE REFERENCIA)

	AVANÇADO 4

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã					0
Tarde					0
Noite			166	21h15 às 21h30 min	166
Integral com apenas 1 turno	410	09h às 09h45 min	410	12h15 às 13h15 min	1230
	410	14h55 às 15h50 min			
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	820		576		1.396

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

GRUPO:	**ÚNICO**
UNIDADE Nº:	**17**
CODIGO CIE	35185 E.E. Cel. Miguel Abu Yaghi
ENDEREÇO COMPLETO:	**Rua Prof. Jorge Almeida, 78, Centro, Jacupiranga/SP**
MUNICÍPIO:	**Jacupiranga – SP.**
TELEFONE:	**(13) 3864 1166 – (13) 3864 1140**

TURNO DE ATENDIMENTO

2 turnos regulares: manhã e tarde

NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	1º turno	2º turno	
226	151	0	0	0	0	377

NÚMERO DE ALUNOS COMENSAIS POR TURNO

TURNOS REGULARES			INTEGRAL			Total
			1 TURNO	2 TURNOS INTEGRAIS		
Manhã	Tarde	Noite	Integral turno único	Integral 1º turno	Integral 2º turno	
226	151	0	0	0	0	377

CLASSIFICAÇÃO DO TIPO DE POSTO DE SERVIÇO (DE ACORDO COM OS CRITERIOS DO DO TERMO DE REFERENCIA)

	INTERMEDIÁRIO 3

ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO DIARIA

PERÍODO	LANCHE		REFEIÇÃO		TOTAL
	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	Qtde	HORÁRIO APROXIMADO - sujeito a alterações	
Manhã	130	06h30 às 07h	226	09h30 às 09h50 min	356
Tarde	100	12h15 às 12h45 min	151	15h15 às 15h35 min	251
Noite					0
Integral com apenas 1 turno					0
Integral 1º turno					0
Integral 2º turno					0
TOTAL	230		377		607

ANEXO 2A

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE: 43278		**NOME DA ESCOLA:** E.E. Geni Cunha		
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	1	1 ANO
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	5 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	5 ANOS
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	1	5 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	1	5 ANOS
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1	13 ANOS
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	4 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	1	3 ANOS
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	5 ANOS
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	6 ANOS
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	1	5 ANOS
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	3	8 ANOS
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	9 ANOS

32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	4 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	1	4 ANOS
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	1	9 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	4 ANOS
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	4 ANOS
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	9 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	7 ANOS
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	130	7 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	3	7 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	1	7 ANOS
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	185	3 ANOS
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	8 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	8 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	9 ANOS
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	7 ANOS
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	2	7 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	4 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	2	4 ANOS
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	2	4 ANOS
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	196	4 ANOS
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	196	4 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	3 ANOS
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	1	12 ANOS
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	1	12 ANOS
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	1	12 ANOS
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	2	5 ANOS
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	1	4 ANOS
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	6 ANOS
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	180	4 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	4 ANOS

69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	4 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	5 ANOS
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	5 ANOS
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	4 ANOS
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	100	8 ANOS
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Halysson Caroline Rodrigues de Souza

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 916717	**NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Péricles Eugênio da Silva Ramos			
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	22 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	60 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	102 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	2	102 MESES
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	1	80 MESES
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	102 MESES
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	1	60 MESES
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0

26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	80	90 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	80	90 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	02	60 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	1	60 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	60 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	2	60 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	4	80 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	1	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	2	60 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	80 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	2	80 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	70	80 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	37	60 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	60 MESES
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	80 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	100 MESES
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	1	100 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	4	6 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	60 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	2	60 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	60 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	60 MESES
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	31	60 MESES
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	60 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0

64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	48 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	0	0
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	60 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	70	60 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Fernando José de Lima

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 45100 **NOME DA ESCOLA:** E.E. Profª Dinorah Silva dos Santos

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	2 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	24 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	3	96 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	24 MESES
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0

21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	1	60 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	60 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	1	48 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	1	120 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	60 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	60 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	300	120 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	30	60 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	60 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	60 MESES
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	1	60 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	60 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	60 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	4	60 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	1	60 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	24 MESES

60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	60 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	20	60 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	2	60 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	60 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	60 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Juliano Barbosa

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:035191 | **NOME DA ESCOLA:** E.E. Profª Yolanda Araujo Silva Paiva

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	36 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	1	120 MESES
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	96 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	3	60 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	3	60 MESES
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	2	60 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	1	24 MESES
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0

15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	1	24 MESES
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	1	36 MESES
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	5	30 MESES
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	75	30 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	87	30 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	50	30 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	7	30 MESES
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	5	30 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	30 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	1	30 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	30 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	2	30 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	3	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	60 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	223	36 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	60 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	2	30 MESES
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	2	30 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	30 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	30 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	30 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	60 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES

55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	60 MESES
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	1	30 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	1	30 MESES
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	30 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	67	54 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	30 MESES
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	30 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	2	24 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: André Murtinho Ribeiro Chaves

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 100407 | **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Rio Branco II

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	12 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	12 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0

10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	4	12 MESS
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	1	12 MESES
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	12 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	1	12 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	12 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	12 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0

49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	12 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	1	12 MESES
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	2	12 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Augustinho Almeida Gonçalves

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE:100389	**NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Santa Cruz			
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0

4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	12 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	12 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	12 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	12 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	12 MESES
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	1	12 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	1	12 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	12 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	12 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	12 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	12 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	12 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	11	12 MESES

44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	12 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	12 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	12 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	10	12 MESES
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	3	12 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	12 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	15	12 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	2	12 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	12 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	44	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Silvio Aquiles Euzébio

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE:495219		**NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Takuari Ty		
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	24 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	60 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	3	60 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	33	12 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	11	12 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	1	12 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES

37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	00	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	2	24 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	24 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	4	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	60 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	2	24 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	1	60 MESES

74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	60	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Abilio da Silva Martins

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 924593 | **NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Estephano Orlando Paulovski

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	1	10 ANOS
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	6	20 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	25 ANOS
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	6 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	20 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	300 MESES
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	70 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0

33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	58 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	2	58 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	0	0
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	3	58 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	70 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	3	70 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	93	70 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	70 MESES
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	3	70 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	70 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	3	52 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	30	48 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	56 MESES

70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	56 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	3	56 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Janaína Coracini

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 49827 **NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. José Vicente Bertoli

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	3 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	4 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1	5 ANOS
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	3 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	4 ANOS
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	1	3 ANOS
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	1	6 ANOS
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	3	3 ANOS
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	5 ANOS
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0

27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	4 ANOS
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	3	3 ANOS
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	5	2 ANOS
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	3 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	1 ANO
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	3 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	60	2 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	3 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	2 ANOS
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	2 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	3 ANOS
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	3 ANOS
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	2	2 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	3 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	3 ANOS
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	180	2 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0

64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	1	5 ANOS
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	190	2 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	3 ANOS
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	2	2 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	2 ANOS
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	2 ANOS
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	3 ANOS
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Cícero Simões Wanderlei

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 035208 | **NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Manoel Camilo Junior

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	1	18 ANOS
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	6	20 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	20 ANOS
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	3	5 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1	21 ANOS
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	2	14 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	1	2 ANOS
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	1	24 ANOS
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	1	20 ANOS
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	3	13 ANOS
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	10 ANOS

21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	2	5 ANOS
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	87	13 ANOS
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	50	13 ANOS
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	50	13 ANOS
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	3	3 ANOS
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	6	18 ANOS
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	5	7 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	3	7 ANOS
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	4	11 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	3	16 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	2	16 ANOS
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	250	7 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	11 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	3	19 ANOS
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	50	2 ANOS
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	4	18 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	2	19 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	1	10 ANOS
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	15 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	6 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	6 ANOS
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	2	6 ANOS
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	4	13 ANOS
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	50	2 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	8	16 ANOS
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	19 ANOS

60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	2	10 ANOS
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	10 ANOS
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	46	13 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	2	5 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	15 ANOS
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	2	13 ANOS
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	2	5 ANOS
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	1	5 ANOS
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
76	UTENSÍLIOS	PRATO DE VIDRO TRANSPARENTE RASO	36	13 ANOS
77	UTENSÍLIOS	BACIA DE ALUMÍNIO GRANDE	2	16 ANOS
78	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA DE FURO CENTRAL	2	21 ANOS
79	UTENSÍLIOS	PANELA PEQUENA	2	15 ANOS
80	UTENSÍLIOS	POTE PLÁSTICO GRANDE	15	15 ANOS
81	UTENSÍLIOS	BACIA PLÁSTICA GRANDE	14	16 ANOS
82	UTENSÍLIOS	GALÃO DE ÁGUA GRANDE	5	16 ANOS
83	UTENSÍLIOS	POTE PLÁSTICO PEQUENO	10	16 ANOS
84	UTENSÍLIOS	BANDEJA INOX	4	21 ANOS
85	UTENSÍLIOS	TIGELA DE VIDRO	2	15 ANOS
86	UTENSÍLIOS	BOLEIRA	1	16 ANOS
87	UTENSÍLIOS	ESPREMEDOR DE BATATA	3	13 ANOS
88	UTENSÍLIOS	ESPREMEDOR DE ALHO	1	13 ANOS
89	UTENSÍLIOS	POTE DE SORVETE COM UMA COLHER	1	13 ANOS
90	MOBILIÁRIO	PRATELEIRA	2	16 ANOS

Responsável pela Unidade Escolar: Janete Koki de Lima Sampaio

Data: 09/04/2025

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE: 35038		**NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Milcio Bazoli		
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	1 MÊS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	1	24 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	48 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	24 MESES
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	24 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	158	72 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	134	72 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	113	72 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	1	24 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	1	72 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0

37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	10	24 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	72 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	67	72 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	24 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	1	24 MESES
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	24 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	72 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	72 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	1	72 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	1	72 MESES
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	72 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	0	0
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	24 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0

74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	295	72 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Fabrício Ernani de Pontes

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:568430 **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Araça Mirim

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	00
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	60 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	60 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	4	24 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	1	24 MESES
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0

32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	3	24 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	1	24 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	3	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	60 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	4	24 MESES
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	5	24 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	24 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	2	24 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0

69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Mario Ramires Cavanha

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:559076 **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Pindo Ty

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	3	24 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	60 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	2	60 MESES
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	2	60 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	60 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	24 MESES

26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	3	24 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	14	24 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	3	60 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	60 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	4	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0

64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	60 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	18	60 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	24 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	24 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	60 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	11	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: João Carlos Silveira

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 9999 | **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Ma'Endu'A Porã

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	12 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	1	12 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	12 MESES

21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	12 MESES
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	3	12 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	67	12 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	38	12 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	4	12 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	12 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	2	12 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	12 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	12 MESES

60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	12 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	0	0
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	3	12 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	56	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Severino Cabral Ramires

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 903747 **NOME DA ESCOLA:** E.E. Antônio Duarte de Castro

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	36 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	1	156 MESES
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	36 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	84 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	1	60 MESES
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	36 MESES
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0

15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	36 MESES
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	36 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	1	36 MESES
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	3	36 MESES
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	3	36 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	36 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	3	36 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	9	36 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	7	36 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	2	36 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	6	48 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	200	48 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	36 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	89	24 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	9	48 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	5	48 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	3	48 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	48 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	48 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	48 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0

55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	48 MESES
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	120	36 MESES
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	1	48 MESES
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	48 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	48 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	136	36 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	48 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	48 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	48 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	2	48 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	2	48 MESES
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: José Miranda

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE:035014		**NOME DA ESCOLA:** E.E. Cap. Bernardo Ferreira Machado		
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	2 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	02	1 ANO
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	02	36 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	01	9 ANOS

10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	6 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	1	6 ANOS
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	01	6 ANOS
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	1	6 ANOS
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	4 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	0	0
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	3 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	3 ANOS
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	1	3 ANOS
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	3 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	3 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	4 ANOS

49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	3 ANOS
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	3 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	3 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	1 ANO
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	254	3 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	1 ANO
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	192	3 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	3 ANOS
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	3 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Adriana da Silva Castro Ferez

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 35185 **NOME DA ESCOLA:** E.E. Cel. Miguel Abu Yaghi

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	15 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0

5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	10 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	3 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	4 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	3 ANOS
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	1	3 ANOS
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	1	4 ANOS
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	80	3 ANOS
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	20	3 ANOS
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	60	3 ANOS
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	15 ANOS
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	10 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	10 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	10 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	80	3 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	6 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0

45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	2	6 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	2 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	3	6 ANOS
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	6 ANOS
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	80	3 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	3 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Renata Cristina Bernardo Perez

Data: 09/04/2025

ANEXO 2B

PADRÃO DE QUALIDADE DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

ABRIDOR DE LATAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: Profissional, em aço inoxidável de boa qualidade, livre de rebarbas
ASSADEIRA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo hotel, em alumínio fosco
MEDIDAS APROXIMADAS: tamanho pequeno: 30x20x5 cm, tamanho médio: 45x32x5 cm tamanho grande: 70x40x8 cm
BACIA
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade
CAPACIDADE: 30 a 35 litros aproximadamente
BACIA PEQUENA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: em plástico resistente e atóxico, de boa qualidade
CAPACIDADE: 3 a 5 litros aproximadamente
CAÇAROLA DE ALUMINIO N° 34 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco
CAPACIDADE: 14,5 litros aproximadamente
CAÇAROLA DE ALUMINIO N° 45 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco
CAPACIDADE: 31 litros aproximadamente

CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: material de polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade (PEAD) , próprio para contato com alimento, inquebrável, resistente, atóxico, inodoro, livre de rebarbas, e com tampa flexível, para fechamento da caixa por pressão
CAPACIDADE: 3,5 a 4 litros e 7 a 8 litros
COR: preferencialmente translúcido/transparente e incolor, sendo que a tampa poderá ter cor sólida.
CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA - TIPO ORGANIZADORA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: caixa e tampa em polipropileno ou polietileno de alta densidade, inquebrável, resistente, atóxico, inodoro, liso nas partes internas e externas
COR: preferencialmente translúcido/transparente e incolor
CAPACIDADE: aproximadamente 15 litros e 30 litros
CAIXA PLÁSTICA VAZADA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo monobloco, em material plástico resistente, preferencialmente polietileno de alta densidade (PEAD), na cor branca
CAPACIDADE: aproximadamente 40 litros
CALDEIRÃO DE ALUMINIO N° 24 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Descrição: tipo hotel, n° 24, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.
CAPACIDADE: 10 litros aproximadamente
CALDEIRÃO DE ALUMINIO N° 36 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Descrição: tipo hotel, n° 36, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.
CAPACIDADE: 30 a 32,5 litros aproximadamente
CALDEIRÃO DE ALUMINIO N° 40 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 40, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco
CAPACIDADE: 45 litros aproximadamente
CANECA DE ALUMÍNIO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 14, em alumínio fosco, com bico e com cabo, em material resistente desde que não seja de alumínio ou madeira
CAPACIDADE: 2 litros aproximadamente

CANECA COM ALÇA EM POLIPROPILENO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base
CAPACIDADE: aproximadamente: 300 ml (trezentos mililitros) (com graduação para 100 mL e para 200 mL indicados em silk screen ou relevo, na parte externa)
COR: azul escuro, com pigmentação homogênea
FORMATO: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa
RESISTÊNCIA: 130°C (cento e trinta graus centígrados)
CONCHA DE ALUMINIO N° 09 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: concha e cabo em alumínio reforçado, acabamento sem rebarbas, n° 09
CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros)
COMPRIMENTO DO CABO: 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros)
COPO GRADUADO OU BEQUER ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: graduação de 50ml em 50ml, em polipropileno, incolor, preferencialmente translúcido, graduação gravada em silk screen ou relevo
CAPACIDADE: mínima de 200ml
ESCORREDOR DE MACARRÃO N° 40 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo tacho furado, com pé, com orla e alça, em alumínio fosco, n° 40
CAPACIDADE: 15 litros aproximadamente
ESCUMADEIRA DE ALUMINIO N° 09 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: escumadeira em alumínio reforçado n° 09
COMPRIMENTO DO CABO: 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros)
FACA PARA COZINHA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira.
APLICAÇÃO: para corte de carnes
FACA PARA LEGUMES E FRUTAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: lâmina em aço inoxidável, fio liso, com 4 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira.
FACA PARA PÃO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: lâmina em aço inoxidável, fio para corte de pão, com 7-8 polegadas, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente exceto madeira.
JARRA MEDIDORA COM ALÇA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: tipo medida padrão, com alça, em polipropileno, incolor, preferencialmente translúcido, com graduação gravada em silk screen ou relevo
CAPACIDADE: 1000 a 3000mL
COLHER EM POLIETILENO (ALTILENO) OU SILICONE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: Colher em polietileno ou altileno ou silicone de boa qualidade, com a ponta cavada,, resistente, inodora e que não transmite sabor aos alimentos.
COMPRIMENTO DO CABO: 40 cm (quarenta centímetros) a 60 cm (sessenta centímetros)
PÁ EM POLIETILENO (ALTILENO) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: Pá em polietileno ou altileno de boa qualidade, com a ponta cavada, resistente, inodora e que não transmite sabor aos alimentos.
COMPRIMENTO DO CABO: 40 cm (quarenta centímetros) a 60 cm (sessenta centímetros)
PANELA DE PRESSÃO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
CAPACIDADE: aproximadamente 7 litros, 12 e 20 litros
DESCRIÇÃO: em alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento
INSTRUÇÃO: Deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 11823 e, panelas adquiridas após 01/03/2010, deverão possuir Selo de Identificação da Conformidade do Inmetro, conforme Portaria 328, de 16/09/2008 do INMETRO.
PLACA EM POLIETILENO (ALTILENO) PARA CORTE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DIMENSÕES APROXIMADAS: 50 x 30 x 1,5cm
DESCRIÇÃO: cor branca, material atóxico, resistente, inodoro
PLACA DE POLIETILENO (ALTILENO) COLORIDA
DESCRIÇÃO: Tábua para corte de alimentos; própria para contato com alimentos; com superfície lisa de fácil higienização
DIMENSÕES APROXIMADAS: 50 x 30 x 1,5cm (comprimento x largura x espessura) COR: verde, amarela ou azul
Notas: 1) O produto deverá ter a identificação do fabricante.
2) O material plástico utilizado na fabricação deste produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS e suas atualizações.
PRATO FUNDO EM POLIPROPILENO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, com borda ou aba de no mínimo 10 mm (dez milímetros)
COR: azul escuro, com pigmentação homogênea, acabamento polido brilhante
FORMATO: redondo
ESPESSURA: 2,5 mm (dois milímetros e meio), no mínimo
DIÂMETRO INTERNO: 197 mm (cento e noventa e sete de milímetros), aproximadamente, descontando-se a aba
PROFUNDIDADE: aproximadamente 3 cm (três centímetros)
RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)
PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: resistente, com superfície lisa
COR: Transparente e incolor FORMATO: redondo
TALHERES EM AÇO INOXIDÁVEL ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: TALHERES DE MESA (colher, garfo e faca) e de SOBREMESA (colher) com corpo e cabo em aço inoxidável, liso, com acabamento brilhante e colher de chá em aço inoxidável somente para crianças do Berçário I (0 a 1 ano e 11 meses).
TIGELAS EM POLIPROPILENO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba, sem frisos, reentrâncias e ressaltos
CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros)
COR: azul escuro, com pigmentação homogênea, com acabamento polido brilhante
FORMATO: cilíndrico redondo
RESISTÊNCIA: 100°C (cem graus centígrados)
FINALIDADE: Atender a crianças que estejam em aleitamento materno, especialmente até 1 ano de idade.
PENEIRA
DESCRIÇÃO: com malha em aço inoxidável, aro e cabo em aço inoxidável ou outro material resistente exceto madeira
DIÂMETRO: aproximadamente 15 a 16 centímetros
FINALIDADE: atender a alunos com necessidades alimentares especiais.
NOTAS:

A capacidade dos utensílios deverá estar de acordo com a necessidade de atendimento. Assim, por exemplo, unidades com reduzido número de refeições não precisarão dispor necessariamente de caldeirões com capacidade para 45 litros.
Poderão ser solicitados outros utensílios (relacionados no protocolo) para atender alunos com necessidades alimentares especiais.
Relação Complementar de Utensílios de Cozinha
Bacia em plástico, capacidade de aproximadamente 13 litros diâmetro aproximado de 40cm
Balde Graduado (10 a 15 litros) (em polipropileno atóxico, com alça)
Balde em plástico polipropileno, com tampa, capacidade 100 litros
Bandeja Plástica
Caçarola em material alumínio n° 22, com tampa e alça reforçada, capacidade 4,1litros
Caçarola em material alumínio nº26, com tampa e alça reforçada, capacidade 6,8 litros
Caixa plástica para acondicionamento de alimentos, (em polipropileno ou polietileno de alta densidade) na cor branca com tampa flexível. Capacidade aproximada de 14 a 16 litros.
Caixa plástica fechada, tipo monobloco, em material plástico resistente, preferencialmente polietileno de alta densidade (PEAD), na cor branca. Capacidade aproximada de 38 a 40 litros.
Caneca em material alumínio nº 18, com bico e cabo de material resistente, capacidade 4,5 litros
Colher de Arroz em aço inoxidável
Cortador de Legumes
Descascador de Legumes manual (com corpo/cabo Plástico ou outro material resistente exceto madeira, lâmina em aço inoxidável, cabo de material de cor clara, impermeável e de fácil higienização)
Escorredor de Arroz
Escorredor para talheres (em polipropileno ou polietileno de alta densidade)
Escorredor para pratos industrial de material inoxidável (com capacidade mínima para escorrer de 80 pratos)
Espremedor de alho com cabo em aço inoxidável
Espremedor de limão
Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 41x82x25 cm com os prolongadores acoplados).

Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 25x50x2,5 cm com os prolongadores acoplados).
Garfo Trinchante (tipo dois dentes, em aço inoxidável, com cabo preferencialmente em aço inoxidável ou outro material resistente exceto madeira, comprimento mínimo de 40 centímetros)
Jarra Plástica com Tampa (1 litro e 2 litros)
Panela de Pressão em material alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada com argola de borracha, válvula e pino de segurança, capacidade de 4,5 litros. Deverá possuir Selo de identificação da Conformidade do Inmetro, conforme Portaria 328, de 16/09/2008 do INMETRO.
Frigideira em alumínio entre 30cm e 50cm de diâmetro (para temperos)
Pegador Multi Uso (em aço inoxidável, tipo universal, com aproximadamente 18 a 20 centímetros de comprimento)
Ralador (em aço inoxidável)
Utensílios para o projeto “autosserviço” que atendam às necessidades específicas de cada Unidade Escolar com cabo longo em material plástico ou silicone.
Caixa plástica (preferencialmente translúcida) fechada com tampa para guarda de produtos de higienização/descartáveis/objetos pessoais (na ausência de local disponibilizado pela unidade escolar para a colocação de armário) e com capacidade compatível para o volume de produtos disponíveis.
Caixa térmica lavável e não porosa (para KIT LANCHE e alimentação transportada em situação emergencial)
Potes plásticos para armazenamento de temperos
EQUIPAMENTOS
Os equipamentos que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão apresentar eficiência energética (Artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001) e redução de consumo. A CONTRATADA deverá fornecê-los em plenas condições de uso e funcionamento.
EQUIPAMENTOS OBRIGATÓRIOS
Balança Eletrônica de Precisão: com capacidade de 5 kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade escolar em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.
Batedeira Industrial
Carro auxiliar tipo prateleira com dois planos, em aço inoxidável (equipamento que será de uso obrigatório quando o Refeitório não for Seção à Cozinha)
Elemento filtrante e/ou filtro de água

Fogão industrial, com 4 ou 6 queimadores, de acordo com o número de atendimentos com forno
Freezer industrial horizontal
Liquidificador doméstico
Liquidificador industrial (preferencialmente desmontável para limpeza adequada)
Refrigerador industrial (2, 4 ou 6 portas)
Termômetro
MOBILIÁRIOS
Mesa de apoio em aço inox

ANEXO 3

RESPONSABILIDADES MANUTENÇÃO E REPAROS (COZINHA E DESPENSA)

MANUTENÇÃO E REPAROS NA COZINHA E DESPENSA	RESPONSÁVEL
Colocar fechadura de segurança na porta da despensa	Empresa
Colocar rodapés vedantes nas portas	Empresa
Colocar telas milimétricas removíveis nas janelas/vitrôs/portas/saída da coifa (quando necessário para proteção de vetores)	Empresa
Fornecer vela (elemento filtrante) e realizar troca periódica do filtro interno do filtro de água em todos os filtros da cozinha	Empresa
Fornecer, instalar e reparar itens relacionados ao abastecimento de gás (registro, válvula, mangueira)	Empresa
Instalação de porta telada (quando necessário para manter ventilação da área)	Empresa
Instalar/substituir ralo escamoteável (dispositivo abre-fecha) que impeça a entrada de vetores	Empresa
Trocar, apenas caso quebrem durante o uso, torneiras e sifões	Empresa
Providenciar a instalação de prateleiras, caso necessário, para utensílios.	Empresa
Providenciar a instalação do fogão e reparos no botijão de gás	Empresa
Providenciar a manutenção dos equipamentos obrigatórios de cozinha	Empresa
Providenciar barreiras de proteção para controlar vetores e pragas (rodapé vedante)	Empresa
Providenciar desentupimentos de pias, ralos e caixa de gordura (quando a caixa for exclusiva da cozinha)	Empresa
Providenciar e instalar porta vassouras e suporte de parede para aventais	Empresa
Providenciar manutenção de coifas/exaustor	Empresa
Recuperar a pintura do forro e das paredes (desde que não haja vazamento ou infiltração)	Empresa

Reformar prateleiras na cozinha e despensa (em função de desgaste natural)	Empresa
Reparar e manter o balcão térmico de autosserviço funcionante	Empresa
Reparar porta do guichê de distribuição (corrediça emperrada, etc)	Empresa
Reparar, caso estejam quebrados, pias, tampos de pias, balcões, bancadas e mesas	Empresa
Reparar/adequar armários ou prateleiras para a guarda de utensílios (em uso)	Empresa
Repor azulejos quebrados	Empresa
Repor pisos quebrados	Empresa
Trocar, caso estejam quebradas/queimadas, lâmpadas, luminárias, protetores de luminárias,	Empresa

Desinsetização/Desratização cozinha e despensa	Empresa
Reparar e pintar portas, janelas e batentes	Empresa
Fornecer balcão térmico para unidades com autosserviço	Empresa
Providenciar a instalação de coifas/exaustor	SEDUC
Construir abrigo para os cilindros e botijões de gás de cozinha	SEDUC
Instalar encanamentos de gás que necessitem adequações estruturais (8)	SEDUC
Instalar ou substituir porta do guichê de distribuição (ajuste ao batente)	SEDUC
Instalar torneira elétrica	SEDUC
Realizar limpeza do reservatório de água	SEDUC
Realizar testes específicos para verificar vazamentos na tubulação de gás ou qualquer outra avaria	SEDUC
Realizar todos os reparos estruturais da cozinha e despensa	SEDUC
Reparar a rede hidráulica (Ex: trocar canos).	SEDUC

Reparar barreira acrílica ou de vidro instalada pela unidade devido à necessidade de redução de contato nos guichês de distribuição	SEDUC
Reparar instalação de gás que envolvam a estrutura da unidade (vazamentos)	SEDUC
Retirar da cozinha os armários sem condição de uso ou em desuso	SEDUC
Revisar e reparar bebedouros/filtros de água dos alunos	SEDUC
Substituir telhas e calhas externas à cozinha e despensa	SEDUC
Trocar pia da cozinha, tampos de pia, balcões e bancadas	SEDUC
Trocar relógio de água quebrado	SEDUC

ANEXO 4

Tabela com a Previsão de Alimentos que compõe as preparações e variações culinárias nas Unidades Escolares.	
Preparações	**Alimentos**
Arroz Polido ou integral	Arroz, óleo de soja, alho e sal.
Arroz com vegetais/legumes	Arroz, legume (cenoura ou milho ou vagem) óleo, alho e sal.
Arroz doce	Arroz, leite integral e açúcar.
Arroz Carreteiro	Arroz, carne suína, tomate, pimentão, óleo, alho, salsinha, cebolinha e sal.
Atum com batatas e requeijão ao forno	Atum, cebola, requeijão, salsa e cebola
Baião de dois	Arroz, feijão, carne suína, óleo, alho, sal, e cebola
Batata ou Batata doce assada	Batata ou Batata doce e sal
Bolo de cacau	Farinha de trigo, leite, óleo, ovos, açúcar, fermento e cacau em pó 100%
Bolo de fubá	Fubá, Farinha de trigo, óleo, leite, ovos, açúcar, fermento.
Bolo de frutas	Farinha de trigo, leite, óleo, ovos, açúcar, fermento e frutas (banana, laranja ou maçã).
Canjica	Canjica de milho, leite integral e açúcar.
Carne bovina (desfiada - lanche)	Carne bovina in natura, extrato de tomate, cebola, tomate e pimentão verde

Carne Bovina	Carne bovina in natura, sal, óleo, cebola, tomate, salsa e cebolinha
Carne suína	Carne suína in natura, sal, óleo, alha, cebola, salsa e cebolinha
Carne suína com grão de bico	Carne suína in natura, grão de bico, sal, óleo, alho, cebola, salsa e cebolinha
Ervilha seca	Ervilha, óleo, alho, cebola, salsa e cebolinha
Escondidinho de carne bovina (moída)	Carne bovina moída, batata cozida, extrato de tomate, requeijão, óleo, cebola, tomate, salsa, cebolinha e sal
Galinhada	Frango in natura, arroz, cenoura, milho, óleo, cebola, alho e sal
Grão de bico (salada)	Grão de bico, óleo, cebola, tomate, salsinha. cebolinha e limão
Farofa	Farinha de mandioca, óleo, sal, cebola. Pode ser adicionado: acelga, cenoura ou couve
Feijão Carioca ou Preto	Feijão, óleo, cebola, alho e sal
Feijoada	Feijão preto, carne suína, cebola, óleo e sal
Frango (coxa)	Coxa, sal, óleo, cebola, tomate, salsa e cebolinha
Frango (filé de sobrecoxa)	Filé de coxa, sal, óleo, cebola, tomate, salsa e cebolinha
Legume cozido, refogado	Um ou dois tipos de legumes, sal, óleo, cebola, limão
Lentilha	lentilha, óleo, sal, alho, cebola, salsa e cebolinha.
Macarrão com legumes	Macarrão, legume, óleo, cebola, tomate, salsinha, cebolinha
Molho ao sugo	Extrato de tomate, alho, cebola, salsa e cebolinha
Molho bolonhesa	Carne bovina moída, extrato de tomate, alho, cebola, salsa e cebolinha
Ovo cozido	Ovo, sal, salsinha

Ovo mexido / Omelete de forno	Ovo, cebola, tomate, salsa, cebola e cebolinha
Peito de frango	Peito de frango, sal, alho, cebola, tomate, salsa e cebolinha
Peito de frango para torta e recheio de pão	Peito de frango, sal, óleo, cebola, extrato de tomate, salsa e cebolinha
Peixe	Peixe, limão, sal, óleo e alho.
Polenta (fubá)	Fubá, sal, óleo e cebola
Polvilho doce (bolo salgado)	Polvilho, ovos, leite, óleo, e sal
Purê	Um ou dois tipos de tubérculos, leite integral, óleo e sal
Quibebe (purê rústico de abóbora)	Abóbora, óleo, alho, cebola, salsa e cebolinha
Quibe de forno	Trigo para quibe, carne bovina moída. alho, sal, óleo, cebola e salsinha
Salada	Legume e/ou verdura, sal e limão
Salada de frutas	no mínimo 3 frutas, podendo ser acrescido de aveia em flocos
Strogonoff (bovino ou frango)	carne bovina ou frango in natura, leite, óleo, extrato de tomate, sal
Torta	Farinha de trigo, ovos, fermento, sal, óleo, frango ou carne, alho, cebola, tomate ou extrato de tomate
Vitamina de frutas	Leite, fruta e açúcar

ANEXO 5

LISTAGEM DE INSUMOS, MATERIAIS E UNIFORMES

1.1 INSUMOS: gás de cozinha, fósforo ou acendedor automático para fogão, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, saco plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino) próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos, etiquetas.

1.2 MATERIAIS DE LIMPEZA: vassoura, rodo, rodo para pia, pá para lixo (todos com corpo e cabo em plástico resistente ou alumínio), refil para rodo, balde plástico, desincrustante, saneante para hortifrutícolas, saneante para objetos e superfícies, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de piso, pano descartável e escova para higienização de frascos de mamadeiras e acessórios.

1.2.1 Os produtos de higienização devem obedecer a legislação vigente, e regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

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

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

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

1.2.4 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: sabonete líquido para lavagem de mãos e gel alcoólico antisséptico (“álcool gel”) 70o para higienização, papel higiênico, papel toalha não- reciclado, luva descartável.

1.3.1 Uso de sabonete antisséptico somente será permitido quando houver uma pia exclusiva para lavagem de mãos.

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

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

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: aventais de frente de tecido, calças ou saias, blusas, blusa de frio de malha/moletom/outro material que não ofereça risco de contaminação, todos de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

1.5.1 UNIFORME PARCIAL RESERVA: referente a avental e touca para proteção dos cabelos,

confeccionados em material descartável, para qualquer funcionário da unidade educacional, da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será descartado após o uso.

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: aventais de PVC; luvas de malha de aço; luvas nitrílicas; luvas térmicas que protejam mão e antebraço. É facultado à CONTRATADA utilização de botas de borracha (a serem utilizadas somente em atividades que envolvam grande quantidade de água).

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

ANEXO 6

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TERCEIRIZADO

CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATADA, na prestação do serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes eficiente, em fornecer de forma segura e com qualidade;

CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATANTE, no constante aperfeiçoamento das ações de acompanhamento e controle dos serviços prestados pela futura CONTRATADA, visando proteger a saúde da população escolar atendida e promover a eficácia das atividades contratadas;

Segue roteiro elaborado pela CONTRATANTE, que deve ser observado pela CONTRATADA na elaboração do seu "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviços de Alimentação Escolar Terceirizado".

Este roteiro deve ser considerado apenas como modelo básico / material de apoio, devendo o profissional responsável pela elaboração do MBP e pelos POP's considerar sempre as especificidades locais da Unidade Escolar onde se desenvolvem as atividades de alimentação e nutrição.
O profissional deve efetuar as atualizações necessárias nos manuais, conforme a publicação de novas legislações, e planejar os respectivos treinamentos junto aos seus colaboradores.

I - OBJETIVO

O presente roteiro objetiva estabelecer os requisitos mínimos que devem constar do Manual de "Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviços de Alimentação Escolar Terceirizado, a ser elaborado pela CONTRATADA, e distribuído, após assinatura do contrato, nas unidades educacionais em que prestar serviço, depois da análise e validação da CONTRATANTE.
O Manual de Boas Práticas, deve ser encaminhado para validação dos Nutricionistas do DAESC da Secretaria da Educação.

II - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Unidades Escolares Estaduais com Serviços de Alimentação Escolar Terceirizado.

III – REFERÊNCIA

O manual deve atender à legislação sanitária vigente, em especial, a Portaria CVS 5/2013 e/ou a Portaria 2619/201.

IV– 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.

V- ITENS DO MANUAL:

1 - Identificação da CONTRATADA

1.1 - Razão Social

1.2 - Endereço

1.3 - Gerente Responsável

1.4 - Responsabilidade Técnica

VI - RESPONSÁVEL (IS) TÉCNICO (S):

Nome (legível):

Cargo na Empresa:

Habilitação Profissional:

Nº do Registro no Órgão de Habilitação Profissional:

VII - DEFINIÇÕES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Definições:

Alimentos preparados Alimentos cozidos

Alimentos cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente Alimentos crus

§ Antissepsia
§ Armazenamento
§ Bactericida
§ Bacteriostático
§ Boas Práticas
§ Centro Geométrico
§ Congelamento
§ Contaminação
§ Contaminação Cruzada
§ Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas
§ Descongelamento
§ Desinfecção
§ Distribuição
§ DTA
§ EPI

§ Higienização
§ Limpeza
§ Manipulação de alimentos
§ Manual de Boas Práticas
§ Medida de Controle
§ Ppm
§ Prazo de validade
§ Procedimento Operacional Padronizado – POP
§ Porcionamento
§ Pré-preparo
§ Produtos perecíveis
§ Reaquecimento
§ Recebimento
§ Reconstituição
§ Resfriamento
§ Registro
§ Saneantes

Referências Bibliográficas utilizadas para a confecção do Manual de Boas Práticas

VIII - DESCRIÇÃO DAS OPERAÇÕES

1.1. Normas e critérios para receber os insumos e acompanhar o recebimento dos alimentos nas unidades escolares;

1.1.1. Descrição da inspeção qualitativa e quantitativa segundo critérios pré-estabelecidos para cada produto;

1.1.2. Descrição dos procedimentos quando o produto é reprovado no recebimento na unidade escolar;

1.2. Normas e critérios para armazenar os alimentos e insumos nas unidades escolares, específicas para cada tipo de produto;

1.3. Normas e critérios para o pré-preparo de alimentos;

1.3.1. Descrever as Instruções de Trabalho para as atividades de seleção, higienização e descongelamento dos alimentos;

1.4. Normas e critérios para o preparo de alimentos;

1.4.1. Descrever as normas e critérios quanto à manipulação de alimentos e controle de tempo e temperatura;

1.5. Normas e critérios para distribuição de alimentos aos alunos;

1.5.1. Descrever as normas e critérios quanto à distribuição de alimentos, controle de tempo e temperatura, utensílios e porcionamento de acordo com a percapita pré- estabelecida;

1.5.2. Elaborar POP para controle de tempo e temperatura;

1.5.3. Descrever normas e critérios quando houver a necessidade de se transportar a alimentação escolar;

1.6. Elaborar Instrução de Trabalho para a coleta e guarda de amostras da alimentação fornecida;

1.7. Elaborar Instrução de Trabalho para higiene de utensílios;

1.8. Elaborar normas para uso de uniformes e equipamentos de proteção individual;

1.9. Elaborar normas de segurança do trabalho;

1.10. Descrever normas, caso seja necessário, retirar produtos impróprios para consumo da unidade escolar;

1.11. Elaborar normas para alimentação dos funcionários e prestadores de serviços da CONTRATADA;

1.12. Elaborar Instrução de trabalho para o manejo de resíduos;

1.13. Elaborar normas para visitantes;

1.14. Elaborar POP de higiene de instalações, equipamentos e móveis; Conforme Resolução – RDC 216/04 - ANVISA/MS;

1.15. Elaborar POP de higiene e saúde do manipulador, conforme Resolução – RDC 216/04 - ANVISA/MS;

1.16. Elaborar POPs de manutenção preventiva e calibração de equipamentos, conforme Resolução RDC 275/02 - ANVISA/MS;

1.17. Elaborar POPs de controle integrado de vetores e pragas urbanas Conforme Resolução - RDC 216/04 - ANVISA/MS;

1.18. Elaborar POPs de higiene do reservatório da água, conforme Resolução – RDC 216/04-ANVISA/MS;

1.19. Elaborar POP para atestar a potabilidade da água, conforme Resolução - RDC 275/02 ANVISA/MS;

1.20. Elaborar POP para controle de troca de elementos filtrantes;

1.21. Elaborar POPs de higienização dos galões de água, e se for o caso, os utensílios de apoio (suporte e bomba de extração de água) para os casos emergenciais de falta de água nas unidades escolares;

1.22. Elaborar POP de controle de temperatura de equipamentos (geladeira, freezer e balcão térmico);

1.23. Descrição dos requisitos sanitários dos edifícios.

IX - ASSINATURA DO MANUAL, PELA PROPONENTE:

O Manual de Boas Práticas deve ser assinado pelo:

1) Proprietário ou seu representante legalmente constituído sendo que, em ambos os casos

devem constar: nome legível, CPF, função na PROPONENTE;

2) Nutricionista RT, devendo constar nome legível, CPF e número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas 3° Região.

X - RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO MANUAL

A elaboração do manual deve ter a responsabilidade técnica do Nutricionista RT da PROPONENTE.

ANEXO 7

A – Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação

ANEXO: Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação – FISCAL						
Período:		**Contrato número:**				**Data:**
Unidade Escolar:						
Contratada:		**Mês de medição:**				
Responsável pela Fiscalização:						
Gestor do Contrato:						
O fiscal deverá assinalar a coluna correspondente, considerando a frequência de ocorrências ocorridas:						
				CONFORMIDADE		
ITENS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA **GRUPO 1 - RECEBIMENTO/ INSUMO (limpeza e descartável)/ GÊNEROS ALIMENTICIOS**		**DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA**	**DATAS**	**S**	**N**	**NA**
1.1	DESPENSA: Mantém ambiente organizado em condições adequadas (livre de insetos), com alimentos acondicionados em prateleiras / estrados (de material adequado), distante da parede e piso. Se NÃO, descreva a inadequação.					
1.2	RECEBIMENTO: Procede controle qualitativo (aferição temperatura dos produtos congelados e resfriados, bem como conferência de validade dos produtos e aspecto de embalagem) no recebimento de alimentos, de acordo com a legislação? Se NÃO, descrever inadequação.					
1.3	VALIDADE: Mantém alimentos armazenados, dentro do prazo de validade e próprios para consumo? Se NÃO, descreva a inadequação.					
1.4	HIGIENIZAÇÃO - despensa: Realiza e mantém a higienização do ambiente, em condições adequadas, conforme as normas sanitárias vigentes? Se NÃO, descreva a inadequação.					

1.5	INSUMOS: A empresa forneceu insumos de limpeza, higiene e descartável, em quantidade suficiente para prestação de serviço? Se NÃO, qual item faltou ?					
GRUPO 2 - PRÉ PREPARO/ PREPARO E DISTRIBUIÇÃO						
2.1	CARDÁPIO: Cumpri o cardápio publicado pelo DAESC, considerando os alimentos disponibilizados? Se Não, qual a substituição realizada? Descrever o item servido e data.					
2.2	RECEITA: Confecciona alimentação de acordo com a FICHA TÉCNICA DE PREPARO? Se NÃO, qual o item faltante no preparo?					
2.3	FORNECIMENTO: Fornece a refeição para todos os alunos do período, inclusive repetição? Se NÃO, especificar qual período, para quantos alunos faltou.					
2.4	HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS: Realiza processo de higienização adequado (seleção, lavagem, desinfecção, enxágue) dos alimentos? Se NÃO, descreva a inadequação.					
2.5	APRESENTAÇÃO: Distribui alimentação com características sensoriais adequadas (temperatura, aparência, cor, odor, sabor, consistência, textura)? Se, Não descrever inadequação.					
2.6	TEMPERATURA DE ALIMENTOS: Os alimentos distribuídos são mantidos em temperatura adequada? Se NÃO, descreva a inadequação.					
2.7	COLETA DE AMOSTRA: Coleta e acondiciona de maneira adequada (tempo armazenamento, volume de alimento, identificação) amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, de acordo com Manual de Boas Práticas" e legislação vigente? Se NÃO, especificar.					

2.8	PORCIONAMENTO/ PER CAPITA: fornece ao aluno o porcionamento previsto pelo DAESC? Se NÃO, quantificar o porcionamento servido, de qual alimento e data.					
2.9	HORÁRIO DISTRIBUIÇÃO: Distribui a alimentação nos horários determinados pela unidade? Se NÃO, especificar qual inadequação.					
2.10	LUVAS DESCARTAVEIS: Utiliza de forma adequada, em situações obrigatórias (contato direto com o alimento pronto, que no pré preparo não sofrerá cocção e distribuição). Se NÃO, descrever inadequação.					
2.11	HIGIENIZAÇÃO: Mantém ambiente da cozinha organizado e limpo, seguindo procedimentos adequados dispostos no MBP e legislação? Se, NÃO, descreva a inadequação.					
2.12	DIETA ESPECIAL: fornece alimentação ao aluno com restrição alimentar, autorizado pelo DAESC (com laudo médico), considerando os alimentos disponibilizados pela CONTRATANTE? SE NÃO, qual item faltou, nome do aluno e data.					
GRUPO 3 - EQUIPAMENTOS e UTENSILIOS						
3.1	HIGIENIZAÇÃO - equipamentos e utensílios: Realiza e mantém a higienização dos equipamentos e utensílios de acordo com as normas sanitárias vigentes, Manual de Boas Práticas da empresa e/ou as condições de higiene estão adequadas? Se NÃO, qual a inadequação.					
3.2	TEMPERATURA DE EQUIPAMAMENTOS: Afere temperatura dos equipamentos (GELADEIRA, FREEZER, BALCÃO TÉRMICO) utilizados e mantém as planilhas de controle preenchidas? Se					

	NÃO, descreva a inadequação.					
3.3	EQUIPAMENTOS DE COZINHA: Quantidade adequada para o número de refeições servidas, e em bom estado? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.4	UTENSILIOS DE COZINHA: Quantidade suficiente para adequada viabilização do serviço, e em bom estado? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.5	UTENSILIOS DE MESA: Quantidade suficiente para o maior número de alunos matriculados do período e em bom estado de conservação? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.6	MOBILIARIOS: Quantidade suficiente para adequada prestação do serviço e em boas condições de uso? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.7	MANUTENÇÃO CORRETIVA: Providenciou durante o mês referido o reparo corretivo de equipamento e utensílios, para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, e atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a inadequação.					
3.8	LIXO: Mantém lixo acondicionado de forma adequada, em lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação de limpeza,					

	revestida com saco plástico, em local adequado dentro da cozinha? Se NÃO, descreva a inadequação.					
GRUPO 4 - INFRAESTRUTURA						
4.1	REPARO E ADAPTAÇÃO: Providencia o reparo e adaptação da cozinha/despensa para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, e atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a inadequação.					
4.2	GÁS: Mantém o abastecimento do gás de modo ininterrupto?					
GRUPO 5 - MÃO DE OBRA						
5.1	DISPONIBILIZAÇÃO: A quantidade de cozinheiros escolares disponibilizados pela contratada no mês de medição foi igual ou superior a quantidade mínima estipulada em contrato?					
5.2	QUADRO QUANTITATIVO: Caso a resposta do item anterior seja SIM, a quantidade atendeu as necessidades operacionais dos serviços contratados? Assinalar SIM ou NÃO. Se NÃO atendeu as necessidades operacionais, assinalar qual item foi prejudicado e especificar a situação: A) ( ) higienização adequada da cozinha, despensa, equipamentos, utensílios B) ( ) preparo adequado da alimentação C) ( ) cumprimento de horário de distribuição D) ( ) distribuição adequada da alimentação					
5.2	RELAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS: Mantém afixado em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada de sua mão de obra e Nutricionista (RT) da contratada, com horário de trabalho e telefone das					

	funcionárias em caso de emergência.					
5.3	UNIFORME: Os manipuladores utilizam UNIFORME completo (calçado fechado/ blusa/calça/touca/ avental de frente)? Se Não, descreva (qual a falta, nome do funcionário e datas):					
5.4	EPI: Os manipuladores utilizam EPI em situações obrigatórias? (luva térmica, avental de PVC, luva de borracha)? Se Não, descreva (qual a falta, nome do funcionário e datas):					
5.5	UNIFORME VISITANTE: Nutricionista, entregador ou prestador de serviço, utiliza UNIFORME (jaleco/avental e touca descartável) para entrar na cozinha e despensa? Se NÃO, descrever a inadequação.					
5.6	CONDIÇÕES DO UNIFORME E EPI: Apresenta higiene e conservação adequada do uniforme e EPI (sem rasgos e furos)? Se NÃO, detalhar inadequação.					
5.7	HIGIENE PESSOAL: Apresenta adequada higiene pessoal? Se NÃO, detalhar inadequação.					
5.8	VISITA TÉCNICA: A nutricionista RT - visita a Unidade Escolar, no mínimo 2 x na semana e disponibiliza cópia de relatório? Caso não tenha visitado nesta frequência, apontar os dias do mês em que aconteceu a visita.					
GRUPO 6 - DOCUMENTOS E CONTROLES						
6.1	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS/POP: Disponibiliza MBP e POP na cozinha?					
6.2	CONTROLE DE SAÚDE: Mantém na unidade cópia do ASO, atualizado (semestral) de todos os manipuladores ? Detalhar a inadequação, indicando o nome do					

	funcionário sem ASO, ou desatualizado.					
6.3	CERTIFICADO DE TREINAMENTO: Disponibiliza na cozinha, documento comprobatório da capacitação semestral?					
6.7	CONTROLE DE PRAGAS: Realizado desratização e desinsetização semestral, mantendo certificado válido disponível na cozinha?					
6.8	PLANILHAS MONITORAMENTO: Mantém disponível controle de temperatura dos alimentos e equipamentos, preenchida conforme MBP?					
6.9	CONTROLE DE ATENDIMENTO DIA: Mantém disponível informação de alunos atendidos?					
6.10	ORGANIZAÇÃO DOCUMENTAL: Os documentos são mantidos organizados, limpos e disponíveis para consulta, de órgãos fiscalizadores?					
TOTAL				0		

ANEXO 7

B - Formulário “Diário de Ocorrências”

ANOTAÇÕES DE OCORRÊNCIAS
Diretoria de Ensino:
Empresa Contratada:
Unidade Escolar:
OCORRÊNCIA (S) com data
Reincidente ( ) sim ( ) não
PROVIDÊNCIA (S) TOMADA (S)
Nome do fiscal do contrato:
Data:
Nome do gestor do contrato:
Data:
Nome do responsável da Contratada:
Data:

ANEXO 8
RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

1. Quanto à Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

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

b) Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas, regulamentos e procedimentos internos da Administração, relativos à segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

c) Proceder ao controle de saúde dos funcionários nos termos da Portaria CVS nº 05/13, e exclusivamente para as U.Es situadas no Município de São Paulo, a Portaria 2619/2011- SMS, e de acordo com a exigência do Ministério do Trabalho e Emprego (NR-7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);

d) Proibir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentarem patologias que possam contaminá-los. O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários nessa situação, sejam transferidos para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza;

e) Manter cópia na U.E, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras nos 7 e 9 da Portaria nº 3.214/78, Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514/77;

f) Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados a seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

2. Das Boas Práticas Ambientais - Do Uso Racional da água, a Contratada se compromete a:

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;

b) Manter critérios para aquisição e uso de equipamentos que promovam a redução do consumo de água;

c) Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;

d) Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, mas garantindo a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

3. Eficiência Energética, a Contratada se compromete a desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia e:

a) Adquirir equipamentos consumidores de energia que apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto no 45.765/01);

b) Adquirir apenas equipamentos com o selo PROCEL do Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

c) Obedecer em toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências do Contratante as normas vigentes e os padrões internos estabelecidos pelo CONTRATANTE para seu adequado funcionamento;
d) Verificar periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração;
e) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
f) Comunicar, oficialmente, ao fiscal do contrato, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
g) Sugerir ao CONTRATANTE locais e 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 e outros;
h) Evitar o uso de extensões elétricas;
i) Comunicar a seus funcionários as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONTRATANTE.

4. Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

a) Caso esteja implantada a coleta seletiva de resíduos na U.E, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa de separação de resíduos sólidos em recipientes nas cores internacionalmente identificadas. Realizar correta destinação final de resíduos de óleos utilizados em quaisquer preparações ou cocções;
b) Quando implantadas pela U.E operação de compostagem/ fabricação de adubo orgânico, separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;
c) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à 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;
d) Realizar redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos.

5. Produtos Biodegradáveis

a) Manter critérios para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
b) Utilizar produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato;

6. Controle de Poluição Sonora

a) Para os equipamentos que gerem ruído excessivo no seu funcionamento, podendo causar prejuízo à saúde física e mental e afetar, particularmente, a audição das pessoas, cabe à Contratada:
b) Observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB (A), conforme Resolução CONAMA Nº 020/94; caso não seja possível evitar os ruídos, seguir as legislações vigentes quanto à segurança do trabalho;
c) Utilizar tecnologias adequadas e reconhecidas que permitam a redução de níveis de ruído.

7. Projeto de Educação Nutricional

a) Quando houver projetos de Educação Alimentar e Nutricional EAN, a Contratada poderá ser solicitada a colaborar no desenvolvimento e aplicação nas U.Es;

APÊNDICE

Estudo Técnico Preliminar – etp

INFORMAÇÕES PRELIMINARES

Este Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação. Sendo assim, o estudo em questão se propõe a analisar tecnicamente a viabilidade da contratação pretendida de prestação de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Estadual das unidades escolares jurisdicionadas a esta Diretoria de Ensino.

Informa-se que para a elaboração deste ETP foram considerados os aspectos indicados no artigo 4º do Decreto Estadual nº 68.017/2023.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de contratação de serviço comum e contínuo de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Estadual. Esta contratação tem por objetivo assegurar o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei Federal n° 11.947, de 16 de junho de 2009, executado por esta Secretaria de Estado da Educação.

Sendo a alimentação escolar um direito do aluno e uma obrigação do Estado, apresentando esta suma importância, impactando de forma positiva nas demais atividades.

O contrato nº 005/23 celebrado com a empresa Star Nutri Serviços Eireli, teve início em 13/02/2023 e término em 12/08/2025, porém a prorrogação se tornou inviável em virtude de não haver interesse por parte da contratada, conforme manifestação da empresa pela não continuidade do contrato, anexo.

2 - ALINHAMENTO COM PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas no Termo de Referência.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de serviço comum e continuado, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva. Para tal, se faz necessário empresa especializada na prestação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, incluindo o fornecimento de (I) mão de obra treinada para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, pré–preparo, preparo e distribuição de alimentação, bem como higienização de equipamentos, utensílios e instalações das cozinha e despensas das unidades escolares e para a supervisão das

atividades relacionadas; (II) fornecimento de equipamentos, utensílios de mesa e cozinha, produtos de higiene e limpeza, gás e demais insumos necessários e (III) fornecimento dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados, serviços de reparo e adequação das cozinhas e despensas em atendimento às normas da Vigilância Sanitária e serviços de controle integrado de pragas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tais serviços e necessidades estão em conformidade com o previsto na Lei Federal n° 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

Salienta-se que tal atividade apresenta-se enquanto pilar fundamental para a garantia da alimentação escolar, principalmente pensando o modelo de gestão centralizado adotado, o qual pode ser fundamentado em três frentes de atuação principais: (1) aquisição de gêneros; (2) logística; e (3) preparo e distribuição da alimentação. A contratação pretendida enquadra-se na última vertente, cabe ressaltar que toda a estrutura apresenta uma integração, principalmente quanto a critérios de sustentabilidade, trazendo perspectivas de sustentabilidade social, ambiental e econômica, vinculadas ao âmbito das ações de educação alimentar e nutricional, garantindo acesso a uma alimentação de qualidade a todos os alunos regularmente matriculados na rede estadual de ensino.

No âmbito da contratação pretendida, os padrões de qualidade e desempenho apresentam-se enquanto fundamentais para o cumprimento das necessidades, garantindo detalhamento rigoroso de todas as etapas e atividades a serem executadas do ponto de vista do preparo e distribuição da alimentação, preconizando a variedade nutricional conforme os cardápios elaborados pela SEDUC-SP.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A presente demanda consiste no atendimento de 17 (dezessete) unidades escolares jurisdicionadas à esta Diretoria de Ensino. A contratação pretendida será realizada em um grupo único.

A composição do atendimento leva em conta 4 aspectos fundamentais: (1) quantidade de alunos matriculados; (2) quantidade de alunos atendidos; (3) turno de funcionamento da unidade escolar; (4) tipo de atendimento e alimentação servida.

Para a composição das quantidades necessárias foram coletados os dados no Sistema Escolar Digital (SED), bem como foi realizado o confronto com as informações fornecidas diretamente pela Diretoria de Ensino e unidades escolares a serem atendidas, garantindo o atendimento fidedigno necessário. Sendo assim, o quadro abaixo dispõe das informações necessárias conforme as quantidades necessárias, que em regra estão vinculadas a quantidade de alunos atendidos, seus respectivos turnos e tipos de atendimento quanto a alimentação servida.

A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, no âmbito desta Secretaria de Estado da Educação, é o “Posto/Mês” efetivamente coberto. Cada unidade escolar é considerada um posto de serviço, observando a classificação do tipo do posto conforme definições abaixo:

- **Posto básico: Unidades escolares com funcionamento em 1 (um) único turno regular, sendo:**
  - Posto básico 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;
  - Posto básico 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;
  - Posto básico 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;
  - Posto básico 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;
  - Posto básico 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;
  - Posto básico 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;
  - Posto básico 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

- **Posto intermediário: Unidades escolares com funcionamento em 2 (dois) turnos regulares ou integral de 9 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente “manhã,**

tarde e integral", será considerado posto intermediário, levando em conta o número total de comensais:

- Posto intermediário 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;
- Posto intermediário 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;
- Posto intermediário 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;
- Posto intermediário 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;
- Posto intermediário 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;
- Posto intermediário 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;
- Posto intermediário 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

- **Posto avançado: Unidades escolares com funcionamento em 3 (três) turnos ou integral com 2 (dois) turnos de 7 horas. Caso a unidade funcione concomitantemente "integral e noite" ou "manhã, tarde, noite e integral" ou "tarde, noite e integral" será considerado posto avançado, levando em conta o número total de comensais:**

  - Posto avançado 1 – Unidades escolares com até 100 comensais;
  - Posto avançado 2 - Unidades escolares de 101 até 250 comensais;
  - Posto avançado 3 - Unidades escolares de 251 até 400 comensais;
  - Posto avançado 4 - Unidades escolares de 401 até 600 comensais;
  - Posto avançado 5 - Unidades escolares de 601 até 850 comensais;
  - Posto avançado 6 - Unidades escolares de 851 até 1.100 comensais;
  - Posto avançado 7 - Unidades escolares acima de 1.101 comensais.

Cabe ressaltar que cada posto de serviço apresentado está compatibilizado com um quantitativo mínimo de funcionários a ser alocado pela empresa contratada, devendo este ser respeito e demonstrado em sua composição de custos, levando em consideração a carga horária necessária para o atendimento pleno de cada unidade escolar, estando vinculado, portanto, ao período de funcionamento da unidade.

Tais informações estão dispostas e representadas no quadro abaixo.

Quadro 1. Estimativa de alunos atendidos e alimentação servida.

Qtd	Código CIE	Nome da Escola	Número de comensais por turno de atendimento					Comensais total	Classificação do Posto de Serviço correspondente
			Regular			Integral			
			Manhã	Tarde	Noite	Integral de 9 horas	Integral de 7 horas		
1	43278	E.E. Geni Cunha	0	0	0	175	0	175	INTERMEDIÁRIO 2
1	916717	E.E. Prof. Péricles Eugênio da Silva Ramos	57	0	0	0	0	57	BÁSICO 1
1	45100	E.E. Profª Dinorah Silva dos Santos	150	250	0	0	0	400	INTERMEDIÁRIO 3
1	35191	E.E. Profª Yolanda Araujo Silva Paiva	237	93	49	0	0	379	AVANÇADO 3
1	100407	E.E.I. Aldeia Rio Branco II	06	04	0	0	0	10	INTERMEDIÁRIO 1
1	100389	E.E.I. Aldeia Santa Cruz	09	0	0	0	0	09	BÁSICO 1
1	495219	E.E.I. Aldeia Takuari Ty	20	10	0	0	0	30	INTERMEDIÁRIO 1
1	924593	E.E. Prof. Estephano Orlando Paulovski	300	200	39	0	0	539	AVANÇADO 4

1	49827	E.E. Prof. José Vicente Bertoli	167	185	45	0	0	397	AVANÇADO 3
1	35208	E.E. Prof. Manoel Camilo Junior	0	0	0	291	0	291	INTERMEDIÁRIO 3
1	35038	E.E. Prof. Milcio Bazoli	230	0	0	0	0	230	BÁSICO 2
1	568430	E.E.I. Aldeia Araça Mirim	10	07	0	0	0	17	INTERMEDIÁRIO 1
1	559076	E.E.I. Aldeia Pindo Ty	17	14	0	0	0	31	INTERMEDIÁRIO 1
1	9999	E.E.I. Aldeia Ma'Endu'A Porã	6	2	0	0	0	8	INTERMEDIÁRIO 1
1	903747	E.E. Antonio Duarte de Castro	200	200	0	0	0	400	INTERMEDIÁRIO 3
1	35014	E.E. Cap. Bernardo Ferreira Machado	0	0	166	410	0	576	AVANÇADO 4
1	35185	E.E. Cel. Miguel Abu Yaghi	226	151	0	0	0	377	INTERMEDIÁRIO 3
TOTAL			**1.635**	**1.116**	**299**	**876**	**0**	**3.926**	

Ademais, tendo em vista o previsto na necessidade da contratação quanto ao fornecimento de equipamentos, utensílios de mesa e cozinha, produtos de higiene e limpeza, gás e demais insumos necessários, bem como fornecimento dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados, foi produzido inventário de todos os equipamentos e utensílios dispostos nas unidades escolares, dando plena ciência da quantidade por tipo de equipamento e utensílio, bem como seu tempo de uso, garantindo assim maior aderência e compatibilidade nas propostas apresentadas pelas licitantes.

Tal levantamento foi realizado diretamente com a Diretoria de Ensino e unidades escolares a serem atendidas, sendo sistematizados conforme disposto a seguir.

Quadro 2. Inventário da unidade escolar equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados para uso da contratada

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE: 43278		**NOME DA ESCOLA:** E.E. Geni Cunha		
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	1	1 ANO
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	5 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	5 ANOS
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	1	5 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	1	5 ANOS
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1	13 ANOS

10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	4 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	1	3 ANOS
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	5 ANOS
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	6 ANOS
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	1	5 ANOS
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	3	8 ANOS
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	9 ANOS
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	4 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	1	4 ANOS
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	1	9 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	4 ANOS
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	4 ANOS
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	9 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	7 ANOS
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	130	7 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	3	7 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	1	7 ANOS
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	185	3 ANOS
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	8 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	8 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	9 ANOS
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	7 ANOS

50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	2	7 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	4 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	2	4 ANOS
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	2	4 ANOS
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	196	4 ANOS
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	196	4 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	3 ANOS
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	1	12 ANOS
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	1	12 ANOS
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	1	12 ANOS
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	2	5 ANOS
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	1	4 ANOS
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	6 ANOS
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	180	4 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	4 ANOS
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	4 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	5 ANOS
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	5 ANOS
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	4 ANOS
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	100	8 ANOS
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Halysson Caroline Rodrigues de Souza

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 916717	**NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Péricles Eugênio da Silva Ramos			
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	22 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	60 MESES

6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	102 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	2	102 MESES
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	1	80 MESES
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	102 MESES
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	1	60 MESES
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	80	90 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	80	90 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	02	60 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	1	60 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	60 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	2	60 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	4	80 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	1	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	2	60 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	80 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	2	80 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	70	80 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	37	60 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	60 MESES
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	80 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0

47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	100 MESES
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	1	100 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	4	6 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	60 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	2	60 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	60 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	60 MESES
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	31	60 MESES
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	60 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	48 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	0	0
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	60 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	70	60 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Fernando José de Lima

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE: 45100		**NOME DA ESCOLA:** E.E. Profª Dinorah Silva dos Santos		
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0

2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	2 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	24 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	3	96 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	24 MESES
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	1	60 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	60 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	1	48 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	1	120 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	60 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	60 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	300	120 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES

43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	30	60 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	60 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	60 MESES
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	1	60 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	60 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	60 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	4	60 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	1	60 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	24 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	60 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	20	60 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	2	60 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	60 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	60 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Juliano Barbosa

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:035191 | **NOME DA ESCOLA:** E.E. Profª Yolanda Araujo Silva Paiva

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	36 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	1	120 MESES
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	96 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	3	60 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	3	60 MESES
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	2	60 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	1	24 MESES
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	1	24 MESES
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	1	36 MESES
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	5	30 MESES
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	75	30 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	87	30 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	50	30 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	7	30 MESES
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	5	30 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	30 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	1	30 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	30 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	2	30 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	3	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES

37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	60 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	223	36 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	60 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	2	30 MESES
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	2	30 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	30 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	30 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	30 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	60 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	1	60 MESES
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	60 MESES
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	1	30 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	1	30 MESES
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	30 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	67	54 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	30 MESES
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	30 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	2	24 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0

74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: André Murtinho Ribeiro Chaves

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 100407 **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Rio Branco II

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	12 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	12 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	4	12 MESS
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	1	12 MESES
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0

32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	12 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	1	12 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	12 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	12 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	12 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	1	12 MESES
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	2	12 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0

70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Augustinho Almeida Gonçalves

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:100389 **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Santa Cruz

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	12 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	12 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	12 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	12 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	12 MESES
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	1	12 MESES

28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	1	12 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	12 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	12 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	12 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	12 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	12 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	11	12 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	12 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	12 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	12 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	10	12 MESES
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	3	12 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	12 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0

66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	15	12 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	2	12 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	12 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	44	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Silvio Aquiles Euzébio

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:495219 **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Takuari Ty

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	24 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	60 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0

24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	3	60 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	33	12 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	11	12 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	1	12 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	00	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	2	24 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	24 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	4	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	60 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0

63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	2	24 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	1	60 MESES
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	60	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Abilio da Silva Martins

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 924593 **NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Estephano Orlando Paulovski

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	1	10 ANOS
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	6	20 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	25 ANOS
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	6 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	20 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	300 MESES
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0

21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	70 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	58 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	2	58 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	0	0
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	3	58 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	70 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	3	70 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	93	70 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	70 MESES
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	3	70 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	70 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0

61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	3	52 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	30	48 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	56 MESES
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	56 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	3	56 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Janaína Coracini

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 49827 | **NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. José Vicente Bertoli

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	3 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	4 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1	5 ANOS
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	3 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	4 ANOS
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	1	3 ANOS
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	1	6 ANOS

17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	3	3 ANOS
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	5 ANOS
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	4 ANOS
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	3	3 ANOS
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	5	2 ANOS
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	3 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	1 ANO
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	2	3 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	60	2 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	3 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	2	2 ANOS
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	2 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	3 ANOS
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	3 ANOS
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	2	2 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	3 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	3 ANOS
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	180	2 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0

58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	1	5 ANOS
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	190	2 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	3 ANOS
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	2	2 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	2 ANOS
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	2 ANOS
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	3 ANOS
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Cícero Simões Wanderlei

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 035208	**NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Manoel Camilo Junior			
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	1	18 ANOS
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	3 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	6	20 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	20 ANOS
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	3	5 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1	21 ANOS
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	2	14 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0

13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	1	2 ANOS
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	1	24 ANOS
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	1	20 ANOS
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	3	13 ANOS
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	10 ANOS
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	2	5 ANOS
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	87	13 ANOS
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	50	13 ANOS
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	50	13 ANOS
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	3	3 ANOS
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	6	18 ANOS
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	5	7 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	3	7 ANOS
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	4	11 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	3	16 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	2	16 ANOS
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	250	7 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	2	11 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	3	19 ANOS
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	50	2 ANOS
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	4	18 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	2	19 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	1	10 ANOS
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	15 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	6 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	6 ANOS

53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	2	6 ANOS
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	4	13 ANOS
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	50	2 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	8	16 ANOS
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	19 ANOS
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	2	10 ANOS
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	2	10 ANOS
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	46	13 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	2	5 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	15 ANOS
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	2	13 ANOS
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	2	5 ANOS
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	1	5 ANOS
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
76	UTENSÍLIOS	PRATO DE VIDRO TRANSPARENTE RASO	36	13 ANOS
77	UTENSÍLIOS	BACIA DE ALUMÍNIO GRANDE	2	16 ANOS
78	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA DE FURO CENTRAL	2	21 ANOS
79	UTENSÍLIOS	PANELA PEQUENA	2	15 ANOS
80	UTENSÍLIOS	POTE PLÁSTICO GRANDE	15	15 ANOS
81	UTENSÍLIOS	BACIA PLÁSTICA GRANDE	14	16 ANOS
82	UTENSÍLIOS	GALÃO DE ÁGUA GRANDE	5	16 ANOS
83	UTENSÍLIOS	POTE PLÁSTICO PEQUENO	10	16 ANOS
84	UTENSÍLIOS	BANDEJA INOX	4	21 ANOS
85	UTENSÍLIOS	TIGELA DE VIDRO	2	15 ANOS
86	UTENSÍLIOS	BOLEIRA	1	16 ANOS
87	UTENSÍLIOS	ESPREMEDOR DE BATATA	3	13 ANOS
88	UTENSÍLIOS	ESPREMEDOR DE ALHO	1	13 ANOS
89	UTENSÍLIOS	POTE DE SORVETE COM UMA COLHER	1	13 ANOS
90	MOBILIÁRIO	PRATELEIRA	2	16 ANOS

Responsável pela Unidade Escolar: Janete Koki de Lima Sampaio

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ENSINO – REGIÃO DE REGISTRO
Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, Registro - SP

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA				
CÓDIGO CIE: 35038		**NOME DA ESCOLA:** E.E. Prof. Milcio Bazoli		
ITEM	**TIPO**	**TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS**	**QTDE**	**IDADE DO EQUIP.**
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	2	1 MÊS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	1	24 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	48 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	24 MESES
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	24 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	158	72 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	134	72 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	113	72 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	1	24 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0

35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	1	72 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	10	24 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	72 MESES
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	67	72 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	24 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	1	24 MESES
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	24 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	72 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	72 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	1	72 MESES
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	1	72 MESES
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	72 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	0	0
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0

72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	24 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	295	72 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Fabrício Ernani de Pontes

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:568430 **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Araça Mirim

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	00
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	60 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	60 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	4	24 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	1	24 MESES

30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	3	24 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	1	24 MESES
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	3	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	1	60 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	60 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	4	24 MESES
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	5	24 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	24 MESES
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	0	0
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	2	24 MESES

68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Mario Ramires Cavanha

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:559076 **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Pindo Ty

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	3	24 MESES
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	60 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	0	0
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	2	60 MESES
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	2	60 MESES
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	60 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	24 MESES

26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	3	24 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	14	24 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	3	60 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	60 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	2	60 MESES
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	60 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	4	60 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0

64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	60 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	18	60 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	24 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	24 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	1	60 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	11	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: João Carlos Silveira

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 9999 | **NOME DA ESCOLA:** E.E.I. Aldeia Ma'Endu'A Porã

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	0	0
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	12 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	1	12 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	12 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0

22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	1	12 MESES
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	3	12 MESES
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	67	12 MESES
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	38	12 MESES
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	0	0
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	4	12 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	1	12 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	2	12 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	0	0
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	12 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	1	12 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0

61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	12 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	0	0
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	3	12 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	56	12 MESES
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Severino Cabral Ramires

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 903747 | **NOME DA ESCOLA:** E.E. Antônio Duarte de Castro

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	36 MESES
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	1	156 MESES
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	0	0
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1	36 MESES
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	84 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	1	60 MESES
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	0	0
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	36 MESES
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	0	0

17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	1	36 MESES
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	1	36 MESES
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	1	36 MESES
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	3	36 MESES
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	3	36 MESES
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	3	36 MESES
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	3	36 MESES
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	9	36 MESES
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	7	36 MESES
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	2	36 MESES
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	0	0
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	6	48 MESES
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	200	48 MESES
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	36 MESES
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	89	24 MESES
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	9	48 MESES
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	0	0
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	5	48 MESES
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	3	48 MESES
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	48 MESES
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	1	48 MESES
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	48 MESES
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	2	48 MESES
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	120	36 MESES

57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	1	48 MESES
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	2	48 MESES
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	48 MESES
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	136	36 MESES
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	48 MESES
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	0	0
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	1	48 MESES
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	1	48 MESES
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	2	48 MESES
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	2	48 MESES
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: José Miranda

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE:035014 | **NOME DA ESCOLA:** E.E. Cap. Bernardo Ferreira Machado

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	2 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	02	1 ANO
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	02	36 MESES
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0
9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	01	9 ANOS
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	6 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	1	6 ANOS

12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	0	0
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	01	6 ANOS
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	1	6 ANOS
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	0	0
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	0	0
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	0	0
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	0	0
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	0	0
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	4 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	0	0
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	3 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	1	3 ANOS
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	0	0
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	0	0
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	1	3 ANOS
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	2	3 ANOS
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	1	3 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	3	4 ANOS
49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	1	3 ANOS
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	1	3 ANOS
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	2	3 ANOS

52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	1	1 ANO
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	254	3 ANOS
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	0	0
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	1 ANO
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	192	3 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	1	3 ANOS
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	3 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Adriana da Silva Castro Ferez

Data: 09/04/2025

INVENTÁRIO DA UNIDADE ESCOLAR
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA USO DA CONTRATADA

CÓDIGO CIE: 35185 **NOME DA ESCOLA:** E.E. Cel. Miguel Abu Yaghi

ITEM	TIPO	TIPO DE EQUIPAMENTO / MOBILIÁRIO / UTENSÍLIOS	QTDE	IDADE DO EQUIP.
1	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO FIXO	0	0
2	EQUIPAMENTO	BALCÃO TÉRMICO MÓVEL	0	0
3	EQUIPAMENTO	BATEDEIRA INDUSTRIAL	1	15 ANOS
4	EQUIPAMENTO	CARRINHO PARA COZINHA	0	0
5	EQUIPAMENTO	CILINDRO DE GÁS 45 KG	4	10 ANOS
6	EQUIPAMENTO	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	0	0
7	EQUIPAMENTO	FREEZER HORIZONTAL	2	3 ANOS
8	EQUIPAMENTO	FREEZER VERTICAL	0	0

9	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	0	0
10	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR DUPLEX	1	4 ANOS
11	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS	0	0
12	EQUIPAMENTO	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 04 PORTAS	1	3 ANOS
13	EQUIPAMENTO	TERMÔMETRO	0	0
14	EQUIPAMENTO	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO COM CAPACIDADE DE 5 KG	0	0
15	EQUIPAMENTO	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO PARA DIETA ESPECIAL	0	0
16	EQUIPAMENTO	FOGÃO DE 6 BOCAS	1	3 ANOS
17	EQUIPAMENTO	FORNO INDUSTRIAL	0	0
18	EQUIPAMENTO	FORNO ACOPLADO	0	0
19	MOBILIÁRIO	MESA DE APOIO	0	0
20	UTENSÍLIOS	CORTADOR DE LEGUMES	0	0
21	UTENSÍLIOS	FILTRO DE ÁGUA E ELEMENTO FILTRANTE	1	4 ANOS
22	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO COLORIDA	0	0
23	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA VAZADA	0	0
24	UTENSÍLIOS	PÁ DE POLIETILENO - REMO	0	0
25	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS	0	0
26	UTENSÍLIOS	PRATO DE POLIPROPILENO	80	3 ANOS
27	UTENSÍLIOS	GARFO DE POLIPROPILENO	20	3 ANOS
28	UTENSÍLIOS	COLHER DE POLIPROPILENO	60	3 ANOS
29	UTENSÍLIOS	BALDE GRADUADO	0	0
30	UTENSÍLIOS	ABRIDOR DE LATAS DOMÉSTICO	0	0
31	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA GRANDE 7,5 L	2	15 ANOS
32	UTENSÍLIOS	ASSADEIRA MÉDIA	0	0
33	UTENSÍLIOS	BACIA MÉDIA 22 L	2	10 ANOS
34	UTENSÍLIOS	BACIA PEQUENA 14 L	0	0
35	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 34L	2	10 ANOS
36	UTENSÍLIOS	CAÇAROLA 45L	0	0
37	UTENSÍLIOS	CAIXA PLÁSTICA GRANDE COM TAMPA PARA ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	0	0
38	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 24L	1	10 ANOS
39	UTENSÍLIOS	CALDEIRÃO 40L	0	0
40	UTENSÍLIOS	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA	80	3 ANOS
41	UTENSÍLIOS	CANECÃO OU FERVEDOR ALUMÍNIO	1	6 ANOS
42	UTENSÍLIOS	COLHER DE ARROZ, EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
43	UTENSÍLIOS	COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
44	UTENSÍLIOS	COLHER POLIAMIDA GRANDE	0	0
45	UTENSÍLIOS	CONCHA GRANDE	0	0
46	UTENSÍLIOS	COPO DE VIDRO GRADUADO	0	0
47	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE ARROZ GRANDE	2	6 ANOS
48	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE MACARRÃO GRANDE	0	0

49	UTENSÍLIOS	ESCORREDOR DE PRATOS INDUSTRIAL	0	0
50	UTENSÍLIOS	ESCUMADEIRA GRANDE	0	0
51	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 6” LEGUMES	1	2 ANOS
52	UTENSÍLIOS	FACA DE CORTE 9” COZINHA	0	0
53	UTENSÍLIOS	FACA DE PÃO 8”	0	0
54	UTENSÍLIOS	FACA EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
55	UTENSÍLIOS	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL	0	0
56	UTENSÍLIOS	GARFO EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
57	UTENSÍLIOS	GARFO TRIDENTE	0	0
58	UTENSÍLIOS	JARRA GRADUADA 3L	3	6 ANOS
59	UTENSÍLIOS	LIXEIRA COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL 50 LITROS	0	0
60	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE CANECAS, COR BRANCA	0	0
61	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA EVOLUÇÃO DE PRATOS, COR BRANCA	0	0
62	UTENSÍLIOS	MONOBLOCO PARA DEVOLUÇÃO DE TALHER, COR BRANCA	0	0
63	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS EM POLIPROPILENO PARA SANITIZAR LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS, COR BRANCA	0	0
64	UTENSÍLIOS	MONOBLOCOS PARA PÃES, COR BRANCA	0	0
65	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 12L	0	0
66	UTENSÍLIOS	PANELA DE PRESSÃO 20 L	1	6 ANOS
67	UTENSÍLIOS	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO	80	3 ANOS
68	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE MACARRÃO	0	0
69	UTENSÍLIOS	PEGADOR DE SALADA	1	3 ANOS
70	UTENSÍLIOS	PENEIRA GRANDE	0	0
71	UTENSÍLIOS	RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL	0	0
72	UTENSÍLIOS	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA	0	0
73	UTENSÍLIOS	TESOURA	0	0
74	UTENSÍLIOS	TIGELAS EM POLIPROPILENO	0	0
75		Outros *	0	0

Responsável pela Unidade Escolar: Renata Cristina Bernardo Perez

Data: 09/04/2025

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

A necessidade da presente contratação, como já pontuada anteriormente, se dá para o atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede estadual, garantindo o preparo e a distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Para tal, foram elencadas duas principais soluções de acordo com as alternativas possíveis e técnicas, as quais serão explanadas a seguir:

1- Disponibilidade de servidores públicos para efetivação dos serviços pretendidos: esta solução apresentou-se inviável tanto pelo fato da Pasta não apresentar em seu quadro funcional servidores disponíveis nas unidades escolares da presente contratação, demonstrando, portanto, inexistência de quadro de pessoal próprio para o desempenho da atividade.

2 - Manutenção do atendimento realizado por meio de licitação na modalidade pregão eletrônico pela Diretoria de Ensino, visando a contratação de empresa terceirizada que realize todos os serviços indicados.

Assim, a segunda opção se torna a única viável para a realização dos serviços, tendo em vista que conforme indicado anteriormente, a pasta não possui em seu quadro funcional servidores disponíveis para a execução das atividades, além do fato do serviço já apresentar contratação terceirizada, a qual tem respaldo jurídico e econômico para tal.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que a contratação terá o valor de R$ 4.655.811,00 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta e cinco mil, oitocentos e onze reais). A projeção para a contatação foi baseada nos valores obtidos nas pesquisas de preços realizadas, conforme quadro abaixo:

Item	Descrição	Nº de postos (1)	Preço unitário posto/mês (R$) (2)	total (r$) (3) = (1)x(2)
1	Posto básico 1	2	14.536,31	29.072,62
2	Posto básico 2	1	20.558,51	20.558,51
3	Posto intermediário 1	5	17.890,25	89.451,25
4	Posto intermediário 2	1	20.975,53	20.975,53
5	Posto intermediário 3	4	25.429,56	101.718,24
6	Posto avançado 3	2	28.488,78	56.977,56
7	Posto avançado 4	2	34.615,27	69.230,54
TOTAL MENSAL ESTIMADO				**387.984,25**
TOTAL ESTIMADO PARA O PERÍODO DE 12 MESES				**4.655.811,00**

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando a particularidade do serviço, entende-se que a presente contratação visa fomentar a melhoria na gestão e operacionalização do PNAE, buscando maior uniformidade e padronização na prestação dos serviços, com a contratação de serviços especializados para prestação de serviço de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino (incluindo ETEC, Indígena e Quilombola), mediante

a operacionalização de atividades adequadas e em conformidade com os dispositivos legais vigentes, incluindo:

- Alocação de pessoal tecnicamente qualificado para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização e controle de gêneros alimentícios e insumos; pré-preparo, preparo e distribuição aos alunos; higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários e das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares; supervisão das atividades relacionadas;
- Fornecimento dos equipamentos, utensílios e mobiliários (cozinha e despensa) e manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados na prestação dos serviços;
- Execução de serviços de controle de pragas, em periodicidade semestral ou quando demonstrada a necessidade pela Contratante;
- Execução de serviço de manutenção predial, com vistas a realização de pequenos reparos eventuais e necessários a continuidade da prestação dos serviços contratados e atendimento das normas da Vigilância Sanitária.
- Fornecimento de gás em cilindros e/ou botijões, ou utilização de gás encanado, quando for o caso, se responsabilizando pelas despesas com aquisição, instalação e consumo de gás;
- A aquisição dos insumos diversos necessários à execução do serviço.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Em que pese o parágrafo 1º do artigo 47 da Lei Federal nº 14.133/2021 que dispõem sobre as considerações sobre a aplicação do princípio do parcelamento, a presente contratação não será parcelada, visto que os itens previstos para a completa execução dos serviços são inerentes ao preparo e distribuição da alimentação, considerando os critérios das legislações sanitárias vigentes e as particularidades do PNAE, não sendo tecnicamente viável nem economicamente vantajoso para a Administração.

9 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A partir dos dados demonstrados nos itens anteriores evidencia-se que a pretendida contratação está alinhada tanto ao aspecto da viabilidade econômica, quanto à perspectiva do aproveitamento dos recursos humanos, garantindo a padronização das atividades a serem desempenhadas, bem como das definições rigorosamente detalhadas no Termo de Referência, buscando o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis. Ademais, cabe ressaltar que a pretendida contratação tem por objetivo assegurar o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei Federal n° 11.947, de 16 de junho de 2009, executado por esta Secretaria de Estado da Educação, tratando-se de serviço continuado necessário para as atividades cotidianas nas unidades escolares estaduais, sendo a alimentação escolar um direito do

aluno e uma obrigação do Estado, apresentando esta suma importância, impactando de forma positiva nas demais atividades.

Portanto, com a contratação pretendida espera-se que a alimentação escolar seja fornecida aos alunos matriculados com todos os aspectos adequados considerando as normas sanitárias e legislações vigentes que norteiam o Programa de Alimentação Escolar.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Quanto às providências prévias ao contrato, foram coletados os dados necessários para a viabilidade da contratação, as quais dizem respeito a elaboração dos inventários de equipamentos e utensílios das respectivas unidades escolares a serem atendidas, bem como a produção de um manual de gestão e fiscalização contratual, buscando garantir a padronização de procedimentos a serem adotados por cada um dos atores envolvidos. Ademais, os fiscais e gestores serão capacitados mediante o manual produzido, considerando sempre possíveis ajustes sistêmicos e a implementação de novas ferramentas de controle informatizados.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Inexistem contratações correlatas. Com relação às contratações interdependentes, menciona-se às aquisições de produtos alimentícios a serem adquiridos e distribuídos às Unidades Escolares, tais produtos são consideradas matéria prima essencial à prestação dos serviços. Menciona-se ainda, a contratação de gerenciamento, administração e operacionalização mediante recebimento, armazenagem e distribuição física de gêneros alimentícios não perecíveis, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (armazenagem e logística). As contratações mencionadas são de responsabilidade exclusivas da SEDUC.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Em se tratando de manipulação de alimentos, possíveis impactos ambientes devem ser minimizados a partir da implementação das boas práticas de manipulação e das boas práticas ambientais descritas no Termo de Referência. Para tal foram destacadas no Termo de Referência e no Manual de Boas Práticas produzido, ações necessárias que dialogam diretamente com o aspecto ambiental, buscando mitigar determinados aspectos, bem como garantir processos de sustentabilidade, adequando-se ao previsto e garantindo de forma plena o atendimento aos alunos regularmente matriculados na rede estadual de ensino.

Em relação ao Plano de Logística Sustentável e demais instrumentos de planejamento da Administração, a contratada deverá observar o disposto no Decreto Estadual nº 53.336/2008, que institui o Programa Estadual de Contratações Públicas Sustentáveis e outras práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente e segurança, que possam vir a ser causados pelo serviço contratado.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante dos subsídios apresentados, entende-se pela viabilidade técnica e operacional da futura contratação considerando ser o modelo de gestão adotado pela Administração.

ANEXO II

DIRETORIA DE ENSINO REGIÃO DE REGISTRO

(Processo Administrativo n° 01500430937/2025-02)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../2025, CELEBRADO ENTRE O **ESTADO DE SÃO PAULO**, POR SUA **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO** (DIRETORIA DE ENSINO REGIÃO **DE REGISTRO**) E .....

O **Estado de São Paulo**, por intermédio do(a) **Secretaria da Educação** (Diretoria de Ensino Região Registro) com sede no(a) Rua Vitória, 465, Jardim América, CEP 11900-000, na cidade de Registro/Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 46384111015252, neste ato representado(a) pelo(a) Sr. Dirigente Regional de Ensino José das Dores Sátiro, nomeado(a) pelo(a) [Decreto SEE], de 10 de janeiro de 2022., publicado(a) no *DOE* de 11 de janeiro de 2022, [portador(a) da identificação funcional RS nº 005917475/inscrito(a) no CPF sob o nº 070.029.778-22, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a) ....., *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na .....*, doravante designado(a) CONTRATADO, *neste ato representado(a) por* ..... (nome e função no contratado), inscrito(a) no CPF sob o nº....., *conforme atos constitutivos da fornecedora **OU** procuração apresentada nos autos,* tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico nº 90003/2025*, mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços contínuos de **preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicos sanitárias adequadas, aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Estadual,** a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO ÚNICO

Item	Especificação	CATSER	Unidade de medida	Nº de postos (1)	Preço unitário posto/mês (R$) (2)	Valor Total (R$) (3) = (1)x(2)
1	Posto básico 1			2		
2	Posto básico 2			1		
3	Posto Intermediário 1			5		

4	Posto Intermediário 2			1		
5	Posto Intermediário 3			4		
6	Posto Avançado 3			2		
7	Posto Avançado 4			2		
TOTAL MENSAL ESTIMADO						
TOTAL ESTIMADO PARA O PERIODO DE 12 MESES						

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

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

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) ....., prorrogável por até 10 (dez) anos, a critério do Contratante, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. O Contratado poderá se opor à prorrogação de que trata a subdivisão acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo Contratante em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

2.1.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata a subdivisão acima é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração e em harmonia com os preços do mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do aditamento pretendido, permitida a negociação com o Contratado, observando-se, ainda, os seguintes requisitos:

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

c) Seja juntada justificativa, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

d) Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

e) Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.1.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do Contratante.

2.1.4. Eventuais prorrogações de contrato serão formalizadas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as condições prescritas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, custos não renováveis já pagos ou amortizados no âmbito da contratação, quando houver, deverão ser eliminados como condição para a prorrogação.

2.1.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.1.7. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condições resolutivas consubstanciadas:

I - na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato a partir de sua ocorrência; ou

II - na ausência de vantagem para o Contratante na manutenção do contrato, desde que o Contratante comunique ao Contratado a opção pela extinção do contrato com ao menos 2 (dois) meses de antecedência em relação à próxima data de aniversário do contrato, acarretando a extinção do contrato a partir da referida data de aniversário contratual.

2.1.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas na subdivisão acima desta cláusula, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não é admitida a cessão ou transferência total do objeto contratual, mas é permitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:

4.1.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto, abaixo discriminada:

4.1.1.1. Preparo e Distribuição de alimentos em ambiente escolar.

4.1.2. Poderá(ão) ser subcontratada(s) a(s) seguinte(s) parcela(s) do objeto:

4.1.2.1. manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, mobiliários e utensílios;

4.1.2.2. serviços de controle de pragas;

4.1.2.3. serviços de manutenção predial (pequenos reparos);

4.1.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder direta e solidariamente perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.1.4. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

4.1.4.1. Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação parcial, contendo descrição da parcela do objeto que se pretende subcontratar, acompanhado de planilha detalhada demonstrando a quantidade e o valor da parcela a ser subcontratada;

4.1.4.2. Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação parcial, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;

4.1.4.3. Apresentação pelo Contratado dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de

documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.4.4. Análise e autorização da subcontratação parcial pelo Contratante, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo Contratado. O Contratado poderá substituir o subcontratado cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida na subdivisão anterior, mantido o mesmo objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;

4.1.4.5. Apresentação pelo Contratado de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o Contratado e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo;

4.1.4.6. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.

4.1.5. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.

4.1.6. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R$ ..... *(.....),* perfazendo o valor total de R$ ..... *(....).*

5.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.

5.4. Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)

7.1. Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do contratado.

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

a. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou

dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

b. Para os demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra): a partir da data da apresentação da proposta.

7.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

7.3.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.

7.4. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

7.5. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133, de 2021)

7.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

7.7. Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.(art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133, de 2021)

7.8. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a demonstração analítica da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção coletiva ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato que fundamenta a repactuação.

7.8.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho visa a repassar integralmente a variação de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.9. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), a respectiva variação será apurada mediante a aplicação do índice de reajustamento **Índice de Preço ao Consumidor – IPC FIPE, *exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observando a data de referência e o interregno mínimo definidos nesta cláusula*,** com base na seguinte fórmula:

R = V (I – Iº) / Iº, onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) a ser reajustada;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta ou à data do último reajustamento aplicado;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

7.9.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença

correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.9.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.9.3. Caso o índice estabelecido 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.

7.9.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), por meio de termo aditivo.

7.10. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), o 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.

7.11. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

7.12. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

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

7.14. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.15. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao contratante ou ao contratado 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.

7.16. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

7.17. O contratante decidirá sobre o pedido de repactuação em até **01 (um) mês,** contado a partir da data em que for apresentada, pelo Contratado, solicitação acompanhada de documentação contendo demonstração analítica da variação dos custos a serem repactuados. (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º, da Lei nº 14.133, de 2021)

7.17.1. O prazo referido na subdivisão anterior não se iniciará enquanto o contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo contratante para a comprovação da variação dos custos.

7.18. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

7.19. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20. Se ocorrer repactuação para valor maior, o contratado deverá complementar a garantia contratual que tenha sido anteriormente prestada, caso exigida neste instrumento, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

7.21. Caso ocorra majoração da tarifa de transporte público, será facultada a revisão de item relativo a valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços que constitui parte integrante do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. Caso sejam preenchidos os requisitos legais, a revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por termo aditivo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

8.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

8.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5 Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8 Não praticar atos de intervenção indevida na gestão interna do contratado, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133, de 2021):

I) indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

II) fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;

III) estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do contratado;

IV) definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

V) demandar a funcionário do contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

VI) realizar outras exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

8.1.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de **01 (um) mês** para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a

prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **01 (um) mês**, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.1.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pel*o art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021*.

8.1.14. Observar que constitui responsabilidade da Administração Pública garantir as condições de segurança, higiene e salubridade dos trabalhadores, quando o trabalho for realizado em suas dependências ou local previamente convencionado em contrato;

8.1.15. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

8.2 O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

8.3 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1 Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato.

9.1.1.1 A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3 Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;

9.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, ou em documentação apresentada pelo Contratado para cumprimento da disciplina da fiscalização administrativa do Termo de Referência, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços.

9.1.10 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

9.1.11 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.14 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.16 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.17 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.18 Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.19 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

9.1.20 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;

9.1.21 Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;

9.1.22 Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.1.23 Garantir o acesso do contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;

9.1.24 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.1.25 Prestar os serviços conforme os parâmetros e rotinas estabelecidos, utilizando todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, e normas da legislação;

9.1.26 Disponibilizar ao contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

9.1.27 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

9.1.28 Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;

9.1.29 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte do Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, o Contratado deverá apresentar justificativa, a fim de que o Contratante analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

9.1.30 Autorizar o Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como a fazer o desconto das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;

9.1.31 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

9.1.32 Atender às solicitações do contratante quanto à substituição dos profissionais alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;

9.1.33 Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.1.34 Instruir seus profissionais a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o contratado relatar ao contratante toda e qualquer eventual ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.1.35 Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

9.1.36 Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

9.1.37 Não se beneficiar do regime tributário do Simples Nacional em caso de enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

9.1.37.1 Quando for o caso, se caracterizado enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 2006, o Contratado deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do artigo 30, *caput*, inciso II, e § 1º, inciso II, do mesmo diploma legal, apresentando ao Contratante a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo;

9.1.38. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica nos locais indicados no Termo de Referência ANEXO 1- RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES A SEREM ATENDIDAS;

9.2 Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 69.588, de 2025, o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

9.2.1 O descumprimento das obrigações previstas neste subitem poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 69.588, de 2025.

9.3 O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

9.3.1 agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2 pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.3 pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.4 O Contratado deverá observar a vedação constante do Decreto estadual nº 68.829, de 4 de setembro de 2024.

9.5. Solicitar emissão de LICENÇA SANITÁRIA (LS), junto ao Centro de Vigilância Sanitária (CVS), conforme disposto no artigo 15 da Portaria CVS 1/2024, no prazo de até 120 dias, após a assinatura do contrato, condicionada a disponibilização de todos os documentos necessários por parte da Contratante.

9.5.1 Em caso de demora ou ausência de documentos para solicitar a emissão da Licença Sanitária, o prazo será prorrogado a critério da Administração.

9.5.2 As licenças que trata no item 9.3.4 deverá ser renovada anualmente, durante a vigência do contrato, nos termos do artigo 17 da Portaria CVS nº 1/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.6.1. Caso fortuito ou força maior;

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

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

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

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

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

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

11.9.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

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

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

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

11.13. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS, inclusive verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês

após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da subdivisão anterior desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” da subdivisão anterior desta cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” da referida subdivisão, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa:**

(1) Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

(2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2 % (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do item 12.1, de 0,5 % a 30% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do item 12.1, de 10% a 30% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do item 12.1, a multa será de 10% a 30% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do item 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do item 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato;

(8) de 0,5% (meio por cento) sobre o valor mensal do contrato, em caso de não apresentação, no prazo fixado pela fiscalização contratual, dos documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato (art. 50, da Lei n.º 14.133/2021), nas hipóteses previstas no Termo de Referência.

iv.1) A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste Contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.2. O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.1.3. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.1.3.1. Se a operação societária de que trata a subdivisão acima implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada alteração subjetiva por termo aditivo.

13.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

13.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3. Indenizações e multas.

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

13.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste instrumento e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos artigos 50, 121 e 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.5. Quando da extinção da contratação, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo Contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços do Contratado, sem que ocorra a extinção do contrato de trabalho.

13.5.1. Até que o Contratado comprove o disposto no item anterior, o Contratante reterá:

13.5.1.1. a garantia contratual, caso exigida na documentação que integra este instrumento - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, "b", da Lei n.º 14.133/2021); e

13.5.1.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes, até que a situação seja regularizada.

13.6. Na hipótese da subdivisão anterior, não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao Contratado (art. 121, § 3º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).

13.7. O Contratante poderá ainda:

13.7.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo Contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria, caso tenha ocorrido exigência de prestação de garantia na documentação que integra este instrumento; e

13.7.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do Contratado decorrentes do contrato.

13.8. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

15.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 080331

II. Fonte de Recursos: 155050001

III. Programa de Trabalho: 12368081561720000

IV. Elemento de Despesa: 339039

V. Plano Interno: 080195

VI. Nota de Empenho:

15.2. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

16.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, § 2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em **01 (uma) via,** que, lido e achado conforme pelo Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

[Local], data da última assinatura eletrônica das partes.

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III

MODELO REFERENTE A PLANILHA DE PROPOSTA

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA ESTADUAL

PREGÃO ELETRÔNICO: 90003/2025

A Planilha de Proposta deverá ser preenchida pela licitante e se encontra no link:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1WQuF_msivG8pc4btkrN07xMBa3xyRSNIA5qExGna2nQ/edit?usp=sharing

ANEXO IV

MODELOS DE DECLARAÇÕES

ANEXO IV.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO
(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (*nome empresarial ou denominação*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, **DECLARO,** sob as penas da Lei, que o licitante:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição estadual; e

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso.

(Local e data).

_____

(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO IV.2

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial ou denominação*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, **DECLARO,** sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

I – a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

II – a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

III – o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

IV – o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

V – o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

VI – o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei federal nº 12.846/2013 e ao Decreto nº 67.301/2022, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

_____

(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO IV.3

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPE TÉCNICA
(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, **DECLARO,** sob as penas da Lei, que a empresa apresentará relação da equipe técnica e operacional que será mobilizada na execução do objeto, em quantidade e qualificação compatíveis com o objeto e as obrigações da contratada descritas no Termo de Referência que integra o Edital como Anexo I.

(Local e data).

_____
(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO IV.4

DECLARAÇÃO DE COMPROVAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO NUTRICIONISTA
(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, **DECLARO,** de que possuímos em nosso quadro permanente, Responsável Técnico Nutricionista, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica, que se responsabilize pela execução do objeto;

a) A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços(Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo).

Anexo IV.5

DECLARAÇÃO DE SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA

(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo nº ___/___, DECLARO, solicitar emissão de LICENÇA SANITÁRIA (LS), junto ao Centro de Vigilância Sanitária (CVS), conforme disposto no artigo 15 da Portaria CVS 1/2024, no prazo de até 120 dias, após a assinatura do contrato, condicionada a disponibilização de todos os documentos necessários por parte da Contratante.

ANEXO IV.6

DECLARAÇÃO DE COMPROVAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL
(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, **DECLARO,** apresentar, por ocasião de celebração do contrato:

a) Registro ou inscrição da pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, comprovado através da Certidão de Registro e Regularidade (CRR) ou Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR), em nome do licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3.

b) Comprovação que possui um profissional responsável técnico em seu quadro permanente, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3. A comprovação do responsável técnico poderá ser realizada por meio da apresentação dos documentos: Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Certidão de Cadastro e Regularidade e/ou Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, que comprove a regularidade do profissional perante o Conselho.

b.1) A comprovação do vínculo profissional a que se refere este item pode se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços. No caso de sócio(s), deverá o fornecedor apresentar cópia do contrato social atualizado.

b.2) Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos **incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei** nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

ANEXO V

MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA

ANEXO V.1

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO PRECEDIDA DE VISTORIA

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº_____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, e que realizou vistoria prévia no(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação, colhendo 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 o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

_____

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO V.2

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº_____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

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 o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

_____

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO V.3

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

(elaborado pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº_____, na condição de responsável técnico de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o licitante tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

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 o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

_____

(nome/assinatura/qualificação do responsável técnico)

ANEXO VI

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS - Decreto Estadual nº 67.888/2023

Item	Descrição	Nº de postos (1)	Preço Unitário posto/mês					Total(R$) (3)=(1)x(2)
			Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3	Empresa 4	**Média (2)**	
1	Posto básico 1	2	24.813,68	12.700,93	10.038,00	10.592,64	14.536,31	29.072,62
2	Posto básico 2	1	31.141,10	13.081,96	-	17.452,48	20.558,51	20.558,51
3	Posto intermediário 1	5	24.776,37	21.023,94	14.309,93	11.450,74	17.890,25	89.451,25
4	Posto intermediário 2	1	31.103,80	21.484,62	12.632,49	18.681,21	20.975,53	20.975,53
5	Posto intermediário 3	4	33.752,31	23.203,39	16.969,99	27.792,54	25.429,56	101.718,24
6	Posto avançado 3	2	33.852,31	28.532,35	20.962,88	30.607,59	28.488,78	56.977,56
7	Posto avançado 4	2	44.458,65	31.100,26	24.536,58	38.365,58	34.615,27	69.230,54
						TOTAL MENSAL		**387.984,25**

TOTAL PARA 12 MESES	**4.655.811,00**

ANEXO VII

A – Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação

ANEXO: Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Manipulação – FISCAL						
Período:		**Contrato número:**				**Data:**
Unidade Escolar:						
Contratada:		**Mês de medição:**				
Responsável pela Fiscalização:						
Gestor do Contrato:						
O fiscal deverá assinalar a coluna correspondente, considerando a frequência de ocorrências ocorridas:						
				CONFORMIDADE		
ITENS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA		**DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA**	**DATAS**	**S**	**N**	**NA**
GRUPO 1 - RECEBIMENTO/ INSUMO (limpeza e descartável)/ GÊNEROS ALIMENTICIOS						
1.1	DESPENSA: Mantém ambiente organizado em condições adequadas (livre de insetos), com alimentos acondicionados em prateleiras / estrados (de material adequado), distante da parede e piso. Se NÃO, descreva a inadequação.					
1.2	RECEBIMENTO: Procede controle qualitativo (aferição temperatura dos produtos congelados e resfriados, bem como conferência de validade dos produtos e aspecto de embalagem) no recebimento de alimentos, de acordo com a legislação? Se NÃO, descrever inadequação.					
1.3	VALIDADE: Mantém alimentos armazenados, dentro do prazo de validade e próprios para consumo? Se NÃO, descreva a inadequação.					
1.4	HIGIENIZAÇÃO - despensa: Realiza e mantém a higienização do ambiente, em condições adequadas,					

	conforme as normas sanitárias vigentes? Se NÃO, descreva a inadequação.					
1.5	INSUMOS: A empresa forneceu insumos de limpeza, higiene e descartável, em quantidade suficiente para prestação de serviço? Se NÃO, qual item faltou ?					
GRUPO 2 - PRÉ PREPARO/ PREPARO E DISTRIBUIÇÃO						
2.1	CARDÁPIO: Cumpri o cardápio publicado pelo DAESC, considerando os alimentos disponibilizados? Se Não, qual a substituição realizada? Descrever o item servido e data.					
2.2	RECEITA: Confecciona alimentação de acordo com a FICHA TÉCNICA DE PREPARO? Se NÃO, qual o item faltante no preparo?					
2.3	FORNECIMENTO: Fornece a refeição para todos os alunos do período, inclusive repetição? Se NÃO, especificar qual período, para quantos alunos faltou.					
2.4	HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS: Realiza processo de higienização adequado (seleção, lavagem, desinfecção, enxágue) dos alimentos? Se NÃO, descreva a inadequação.					
2.5	APRESENTAÇÃO: Distribui alimentação com características sensoriais adequadas (temperatura, aparência, cor, odor, sabor, consistência, textura)? Se, Não descrever inadequação.					
2.6	TEMPERATURA DE ALIMENTOS: Os alimentos distribuídos são mantidos em temperatura adequada? Se NÃO, descreva a inadequação.					
2.7	COLETA DE AMOSTRA: Coleta e acondiciona de maneira adequada (tempo armazenamento, volume de					

	alimento, identificação) amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, de acordo com Manual de Boas Práticas" e legislação vigente? Se NÃO, especificar.					
2.8	PORCIONAMENTO/ PER CAPITA: fornece ao aluno o porcionamento previsto pelo DAESC? Se NÃO, quantificar o porcionamento servido, de qual alimento e data.					
2.9	HORÁRIO DISTRIBUIÇÃO: Distribui a alimentação nos horários determinados pela unidade? Se NÃO, especificar qual inadequação.					
2.10	LUVAS DESCARTAVEIS: Utiliza de forma adequada, em situações obrigatórias (contato direto com o alimento pronto, que no pré preparo não sofrerá cocção e distribuição). Se NÃO, descrever inadequação.					
2.11	HIGIENIZAÇÃO: Mantém ambiente da cozinha organizado e limpo, seguindo procedimentos adequados dispostos no MBP e legislação? Se, NÃO, descreva a inadequação.					
2.12	DIETA ESPECIAL: fornece alimentação ao aluno com restrição alimentar, autorizado pelo DAESC (com laudo médico), considerando os alimentos disponibilizados pela CONTRATANTE? SE NÃO, qual item faltou, nome do aluno e data.					
GRUPO 3 - EQUIPAMENTOS e UTENSILIOS						
3.1	HIGIENIZAÇÃO - equipamentos e utensílios: Realiza e mantém a higienização dos equipamentos e utensílios de acordo com as normas sanitárias vigentes, Manual de Boas Práticas da empresa e/ou as condições de higiene estão adequadas? Se NÃO, qual a inadequação.					

3.2	TEMPERATURA DE EQUIPAMAMENTOS: Afere temperatura dos equipamentos (GELADEIRA, FREEZER, BALCÃO TÉRMICO) utilizados e mantém as planilhas de controle preenchidas? Se NÃO, descreva a inadequação.					
3.3	EQUIPAMENTOS DE COZINHA: Quantidade adequada para o número de refeições servidas, e em bom estado? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.4	UTENSILIOS DE COZINHA: Quantidade suficiente para adequada viabilização do serviço, e em bom estado? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.5	UTENSILIOS DE MESA: Quantidade suficiente para o maior número de alunos matriculados do período e em bom estado de conservação? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.6	MOBILIARIOS: Quantidade suficiente para adequada prestação do serviço e em boas condições de uso? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a quantidade faltante.					
3.7	MANUTENÇÃO CORRETIVA: Providenciou durante o mês referido o reparo corretivo de equipamento e utensílios, para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO,					

	e atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a inadequação.					
3.8	LIXO: Mantém lixo acondicionado de forma adequada, em lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação de limpeza, revestida com saco plástico, em local adequado dentro da cozinha? Se NÃO, descreva a inadequação.					
GRUPO 4 - INFRAESTRUTURA						
4.1	REPARO E ADAPTAÇÃO: Providencia o reparo e adaptação da cozinha/despensa para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária? Item já solicitado em NOTIFICAÇÃO, e atendido no prazo determinado. Se NÃO, o(s) item(ns) e especificar a inadequação.					
4.2	GÁS: Mantém o abastecimento do gás de modo ininterrupto?					
GRUPO 5 - MÃO DE OBRA						
5.1	DISPONIBILIZAÇÃO: A quantidade de cozinheiros escolares disponibilizados pela contratada no mês de medição foi igual ou superior a quantidade mínima estipulada em contrato?					
5.2	QUADRO QUANTITATIVO: Caso a resposta do item anterior seja SIM, a quantidade atendeu as necessidades operacionais dos serviços contratados? Assinalar SIM ou NÃO. Se NÃO atendeu as necessidades operacionais, assinalar qual item foi prejudicado e especificar a situação: A) ( ) higienização adequada da cozinha, despensa, equipamentos, utensílios B) ( ) preparo adequado da alimentação C) (					

	) cumprimento de horário de distribuição D) ( ) distribuição adequada da alimentação					
5.2	RELAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS: Mantém afixado em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada de sua mão de obra e Nutricionista (RT) da contratada, com horário de trabalho e telefone das funcionárias em caso de emergência.					
5.3	UNIFORME: Os manipuladores utilizam UNIFORME completo (calçado fechado/ blusa/calça/touca/ avental de frente)? Se Não, descreva (qual a falta, nome do funcionário e datas):					
5.4	EPI: Os manipuladores utilizam EPI em situações obrigatórias? (luva térmica, avental de PVC, luva de borracha)? Se Não, descreva (qual a falta, nome do funcionário e datas):					
5.5	UNIFORME VISITANTE: Nutricionista, entregador ou prestador de serviço, utiliza UNIFORME (jaleco/avental e touca descartável) para entrar na cozinha e despensa? Se NÃO, descrever a inadequação.					
5.6	CONDIÇÕES DO UNIFORME E EPI: Apresenta higiene e conservação adequada do uniforme e EPI (sem rasgos e furos)? Se NÃO, detalhar inadequação.					
5.7	HIGIENE PESSOAL: Apresenta adequada higiene pessoal? Se NÃO, detalhar inadequação.					
5.8	VISITA TÉCNICA: A nutricionista RT - visita a Unidade Escolar, no mínimo 2 x na semana e disponibiliza cópia de relatório? Caso não tenha visitado nesta frequência, apontar os dias do					

	mês em que aconteceu a visita.					
GRUPO 6 - DOCUMENTOS E CONTROLES						
6.1	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS/POP: Disponibiliza MBP e POP na cozinha?					
6.2	CONTROLE DE SAÚDE: Mantém na unidade cópia do ASO, atualizado (semestral) de todos os manipuladores ? Detalhar a inadequação, indicando o nome do funcionário sem ASO, ou desatualizado.					
6.3	CERTIFICADO DE TREINAMENTO: Disponibiliza na cozinha, documento comprobatório da capacitação semestral?					
6.7	CONTROLE DE PRAGAS: Realizado desratização e desinsetização semestral, mantendo certificado válido disponível na cozinha?					
6.8	PLANILHAS MONITORAMENTO: Mantém disponível controle de temperatura dos alimentos e equipamentos, preenchida conforme MBP?					
6.9	CONTROLE DE ATENDIMENTO DIA: Mantém disponível informação de alunos atendidos?					
6.10	ORGANIZAÇÃO DOCUMENTAL: Os documentos são mantidos organizados, limpos e disponíveis para consulta, de órgãos fiscalizadores?					
TOTAL				0		

ANEXO VII

B - Formulário “Diário de Ocorrências”

ANOTAÇÕES DE OCORRÊNCIAS
Diretoria de Ensino:
Empresa Contratada:
Unidade Escolar:
OCORRÊNCIA (S) com data
Reincidente ( ) sim ( ) não
PROVIDÊNCIA (S) TOMADA (S)
Nome do fiscal do contrato:
Data:
Nome do gestor do contrato:
Data:
Nome do responsável da Contratada:
Data:

Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Educação
Núcleo de Compras e Serviços Registro

DESPACHO

Nº do Processo: 015.00430937/2025-02

Interessado: Diretoria de Ensino Registro

Assunto: Serviço de preparo e distribuição de alimentação balanceada aos alunos da Rede Pública Estadual

Informo que estão devidamente assinados a Minuta de Edital e seus Anexos, constante nos autos como DOC.SEI:0075035664

Registro, na data da assinatura digital.

José das Dores Sátiro
Autoridade Competente

Documento assinado eletronicamente por **Jose Das Dores Satiro**, **Dirigente Regional de Ensino**, em 17/07/2025, às 15:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 , informando o código verificador **0075036515** e o código CRC **7C345F08**.