EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2026

PROCESSO ADM 1DOC Nº 11.259/2026

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: (MENOR PREÇO GLOBAL DO LOTE)

LOCAL: www.novobbmnet.com.br

FINALIDADE: SERVIÇOS COMUNS

INICIO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS: 03/11/2026 – 08:00H

TÉRMINO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS: 23/11/2026 – 08:00H

ABERTURA E ANÁLISE DOS DOCUMENTOS: 23/11/2026 – 08:01H

Deverão os licitantes ficarem cientes para acompanhamento de eventuais alterações até a data marcada para abertura

SISTEMA: BBMNET LICITAÇÕES ELETRONICAS

MODO DE DISPUTA: ABERTO
INVERSÃO DE FASES: SIM – HABILITAÇÃO ANTES DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E LANCES (ART. 17, § 1º, LEI Nº 14.133/2021)

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DE MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR

EXCLUSIVO PARA ME/EPP: NÃO

VALIDADE DA PROPOSTA: (60 DIAS)

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R$ 29.065.020,00(ESTIMADO)

A Prefeitura do Município de Leme, através da sua **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO,** torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislações aplicáveis, inclusive decretos municipais regulamentadores, *(publicados na Imprensa Oficial de Leme, edições nºs 3271, 3406 e 3450, respectivamente, de 14/03/2023, 27/10/23, e 06/01/24, disponíveis no site oficial da Prefeitura - www.leme.sp.gov.br)* e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

O procedimento adotará a inversão das fases prevista no art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, conforme justificativa expressa constante dos autos, realizando-se a habilitação antes do julgamento das propostas e da etapa competitiva.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR,ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO,LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOSEQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DE MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR.**

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados, que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br. "Acesso Identificado no link – licitações públicas". Para todas as referências de tempo, será observado o horário de Brasília (DF)
Contatos:

1) Departamento de Licitações e Compras:Telefone e e-mail: ☎ (19) 3097-1000 – licitacao@leme.sp.gov.br

2) Bolsa Brasileira de Mercadorias:

Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br, acesso " credenciamento - licitantes (fornecedores)

O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br .

As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, ☎ (11) 3181-8214 - Central de atendimento em São Paulo, ou por Whatsapp (11) 91666-9860, Chat ou e-mail licitante@bbmnet.com.br , disponíveis no endereço eletrônico: www.novobbmnet.com.br

Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso na Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias de segunda a sexta feira, das 08 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.novobbmnet.com.br

O custo de operacionalização e uso do sistema de Pregão Eletrônico ficará a cargo do licitante, que pagará à BBMNET Licitações Eletrônicas, provedora do sistema eletrônico, o valor por ela fixado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

2.2. 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.

2.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, e, quando admitida, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021,

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • **www.leme.sp.gov.br**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.3.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não 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 (R$ 4.800.000,00).

Nota Explicativa (AGU): Utilizar os dispositivos 2.3 e 2.3.1 apenas se houver itens com participação exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte em razão do valor, conforme art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Nos termos do art. 4º, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021, não será aplicado esse tratamento diferenciado (I) no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte; e (II) no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites acima estabelecidos (art. 4º, §3º, da Lei nº 14.133/2021)

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

2.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.4.2. 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;

2.4.3. 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;

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

2.4.5. 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;

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

2.4.7. 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;

2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.4.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;[1]

[1] **A participação de consórcios não será permitida pela natureza comum, simples e de pequena monta do objeto**.
É evidente que o objeto licitado, para empresas atuantes do ramo, é simples, comum e de pequena monta, não se justificando assim, a possibilidade de junção de empresas para sua execução, sob pena de restringir-se, indevidamente, o universo de possíveis interessados.
Sobre o assunto:
"É usual que a Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões e a complexidade do objeto ou as circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares. São hipóteses em que somente poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para a licitação." (In, Justen Filho, Marçal; "Comentários a Lei de Licitações e Contratações Administrativas: Lei 14.133/21; Ed. Thomson Reuters Brasil, 2021; p. 293;)

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

2.4.10. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.4.11. cooperativas;

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

2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 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.

2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.8. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.10. A vedação de que trata o item 2.4.8 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. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. A presente licitação será processada com INVERSÃO DAS FASES, nos termos do art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, conforme justificativa expressa constante da fase preparatória do processo, de modo que a fase de habilitação precederá as fases de julgamento das propostas e de lances.

3.2. Para participação no certame, os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio da Plataforma BBMNET, até a data e o horário estabelecidos para o término do recebimento, a proposta inicial e os documentos de habilitação exigidos neste Edital e em seus anexos, observadas as funcionalidades disponibilizadas pelo sistema.

3.3. Os documentos de habilitação serão analisados antes da abertura da fase competitiva. Somente os licitantes habilitados prosseguirão para a etapa de julgamento das propostas e formulação de lances.

E mais.
"...a opção da Administração por vedar ou permitir a participação de empresas reunidas em consórcio na licitação deve ter como parâmetro a conjugação de elementos como vulto, dimensão e complexidade, devendo ser assegurada no caso concreto a ampla competitividade no certame;" (TCEMG; trecho da decisão proferida nos autos do Recurso Ordinário 952058 - Denúncia 912.250; 03/08/2016);
Em certames realizados anteriormente para o mesmo objeto, verificou-se a efetiva participação de interessados cujas contratações, em geral, foram efetivamente cumpridas, não se justificando, também por tal motivo, a permissão da participação de empresas em consórcio.

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

3.4. Até o encerramento do prazo para recebimento, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, observadas as regras operacionais da Plataforma BBMNET.

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

3.5.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

3.5.2. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o Edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos necessários ao cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, tributárias, comerciais e demais encargos incidentes sobre a execução do objeto;

3.5.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

3.5.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando os incisos III e IV do art. 1º e o inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.5.5. 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.

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49, observado o art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

3.7. A falsidade de qualquer declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

3.8. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante todo o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4. DA ABERTURA DA SESSÃO COM INVERSÃO DE FASES – HABILITAÇÃO

4.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da Plataforma BBMNET, na data e horário indicados neste Edital.

4.2. Aberta a sessão, o Pregoeiro dará início à FASE DE HABILITAÇÃO, que, em razão da inversão prevista no item 3.1, antecederá a análise e o julgamento das propostas e a etapa de lances.

4.3. O Pregoeiro verificará o atendimento das condições de participação previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e no item 2 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta, dentre outros pertinentes, aos seguintes cadastros:

4.3.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

4.3.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP; e

4.3.3. Cadastro de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP.

4.4. Os documentos de habilitação a serem apresentados são os previstos no **ANEXO X** deste Edital, sem prejuízo das demais exigências expressamente previstas no instrumento convocatório.

4.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão estar inseridos na Plataforma BBMNET no prazo estabelecido no item 3.2. Caso a funcionalidade da plataforma exija convocação específica para anexação ou complementação operacional dos arquivos, o Pregoeiro observará a sistemática disponibilizada pelo sistema, sem afastar a premissa de que a habilitação será decidida antes da fase de julgamento das propostas e lances.

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

4.6. Os documentos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista disponíveis para consulta no SICAF poderão ser substituídos pelo registro cadastral válido, desde que atendidas as exigências da Lei nº 14.133/2021. Os demais documentos exigidos deverão ser apresentados pelo sistema.

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

4.8. Após o encerramento do prazo de apresentação dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

4.8.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; ou

4.8.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de sua apresentação.

4.9. 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.

4.10. Quando houver dúvida sobre a autenticidade ou a veracidade de documento que não possa ser solucionada por meio eletrônico, poderá ser exigida a apresentação do original não digital ou adotada outra diligência idônea.

4.11. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ainda que contenha restrição, assegurado o prazo legal para regularização, nos termos dos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

4.12. O licitante que não atender às exigências de habilitação será declarado INABILITADO e não participará da fase de julgamento das propostas e de lances.

4.13. Encerrado o julgamento da habilitação, o Pregoeiro divulgará a relação dos licitantes habilitados, prosseguindo o certame exclusivamente com estes para a fase subsequente.

5. DA APRESENTAÇÃO, ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. Encerrada a fase de habilitação, serão abertas e analisadas as propostas dos licitantes habilitados, observados o critério de julgamento, as especificações do objeto, os preços máximos admitidos e as demais condições previstas neste Edital e no Termo de Referência.

5.2. As propostas dos licitantes inabilitados não participarão da fase competitiva, observadas as funcionalidades e os registros próprios da Plataforma BBMNET.

5.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante. Nos valores propostos deverão estar incluídos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Será desclassificada a proposta que:

5.4.1. contiver vícios insanáveis;

5.4.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

5.4.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

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

5.4.5. apresentar desconformidade insanável com quaisquer outras exigências deste Edital ou de seus anexos.

5.5. O sistema ordenará as propostas classificadas dos licitantes habilitados, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

5.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes habilitados e com propostas classificadas encaminharão lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados de seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.7. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR GLOBAL DO LOTE, observado o intervalo mínimo de R$ 10.000,00 (dez mil reais) entre os lances, conforme definido neste Edital.

5.8. O procedimento seguirá o MODO DE DISPUTA ABERTO, com lances públicos e sucessivos e prorrogações automáticas na forma operacional da Plataforma BBMNET.

5.9. A etapa inicial de lances terá duração de 10 (dez) minutos e será prorrogada automaticamente por períodos de 2 (dois) minutos sempre que houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período em curso, repetindo-se as prorrogações enquanto houver novos lances nesse intervalo.

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

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

5.12. Encerrada a etapa de lances, será aplicado, quando cabível, o tratamento favorecido e o direito de preferência previstos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

5.13. Havendo empate, serão observados os critérios previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021 e, persistindo a igualdade após a aplicação dos critérios legais, poderá ser adotado sorteio na forma da regulamentação aplicável.

5.14. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado e, se este não atender às condições de aceitabilidade, com os demais licitantes, observada a ordem de classificação.

5.15. A negociação será realizada por meio do sistema e seu resultado será divulgado aos licitantes e juntado aos autos do processo.

5.16. O licitante classificado em primeiro lugar será convocado para, no prazo de até 2 (duas) horas, enviar a proposta readequada ao último lance e à negociação, conforme modelo do **ANEXO XIV**, inclusive com a aplicação do desconto linear entre os preços dos itens que compõem o lote, quando exigido neste Edital.

5.17. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo do item anterior mediante solicitação fundamentada do licitante, formulada no sistema antes de encerrado o prazo inicialmente concedido.

5.18. Erros no preenchimento da planilha poderão ser corrigidos, desde que não haja majoração do preço e que o ajuste não altere a substância da proposta.

5.19. Caso o Termo de Referência exija amostra, prova de conceito ou procedimento equivalente, sua apresentação e avaliação ocorrerão após a classificação da proposta, na forma e nos prazos definidos no respectivo anexo.

6. DO RESULTADO DO JULGAMENTO E DA DECLARAÇÃO DO VENCEDOR

6.1. Concluída a fase de julgamento, negociação e aceitação da proposta, e considerando que a habilitação já foi previamente apreciada em razão da inversão de fases, o Pregoeiro declarará vencedor o licitante habilitado cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar e aceita pela Administração.

6.2. Se, após a fase de habilitação, sobrevier fato que altere condição indispensável à contratação, o Pregoeiro poderá promover diligência e adotar as providências cabíveis, assegurados o contraditório e a motivação da decisão.

6.3. A declaração do vencedor será registrada no sistema, prosseguindo-se para a fase recursal, na forma do item 7.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

7. DOS RECURSOS

7.1. A interposição de recurso contra decisão do Pregoeiro observará o art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Em razão da inversão de fases, haverá oportunidade de manifestação da intenção de recorrer ao término do julgamento da habilitação e, posteriormente, ao término do julgamento das propostas e da declaração do vencedor, observada a operacionalização disponibilizada pela Plataforma BBMNET.

7.3. O tempo mínimo para manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos em cada uma das oportunidades previstas no item anterior, ou outro prazo superior fixado pelo Pregoeiro e informado no sistema.

7.4. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de recorrer no momento próprio importará preclusão quanto ao ato correspondente.

7.5. O prazo para apresentação das razões recursais será de 3 (três) dias úteis, contado da intimação ou da lavratura da ata, conforme o caso. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contado da comunicação da interposição.

7.6. Os recursos e as contrarrazões deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema, sob pena de não conhecimento, ressalvada indisponibilidade devidamente reconhecida pela Administração.

7.7. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo legal ou encaminhá-lo à autoridade superior, para decisão nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.9. Encerradas as fases de habilitação e julgamento, e exauridos os recursos administrativos, o processo será encaminhado à autoridade superior para a prática dos atos previstos no art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

8. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

8.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

8.1.2.3 injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

8.1.2.4deixar de apresentar amostra quando exigida;

8.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

8.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

8.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

8.1.5 fraudar a licitação

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

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

8.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

8.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

8.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

8.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

8.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, e Decreto Municipal 8.058/23, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

8.2.1 advertência;

8.2.2 Multa compensatória e de mora;

8.2.3 impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura de Leme;

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

8.2.5 Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 8.058/23.

8.3 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa compensatória aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 8.058/23.

8.4 A multa de mora será aplicada nos termos da minuta anexa, sujeitando o contratado as demais sanções previstas no Decreto Municipal nº 8.058/23.

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

9 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.01 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.02 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.03 A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET, sob pena de não conhecimento.

9.04 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10 - DO CONTRATO /PEDIDO DE EMPENHO

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

10.1 A contratação decorrente do presente certame, dar-se-ão através de "TERMO DE CONTRATO, **(Anexo IX)**.

11 - PAGAMENTO

11.01 O pagamento será efetuado conforme previsto no **Anexo I.**

11.02 As Licitantes vencedoras deverão enviar o arquivo XML da NOTA FISCAL ELETRÔNICA para o e-mail: nfe@leme.sp.gov.br, onde a nota será analisada pelo sistema VARITUS

11.03 Todo e qualquer pagamento devido pela CONTRATANTE será efetuado EXCLUSIVAMENTE através de depósito em conta corrente, devendo, portanto as licitantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta;

11.04 Os preços oferecidos serão irreajustáveis.

11.05 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA : Nº COTAÇÃO 07387/2026

- **Ficha: 209**
- **Unidade: 020804 / Educação - Merenda Escolar**
- **Funcional: 12.306.0016.2036.0000 /Fornecimento de Alimentação Escolar - RME**
- **Catec. Econ: 3.3.90.30.07 / GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO**

- **Ficha: 2012**
- **Unidade: 020804 / Educação - Merenda Escolar**
- **Funcional: 12.361.0016.2037.0000 /Fornecimento de Alimentação - Ensino Fundamental**
- **Catec. Econ: 3.3.90.39.41 / FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**

12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.01 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

12.06 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.

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

12.07 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

12.08 É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

12.09 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

12.10 As decisões referentes a este processo licitatório serão lançadas no processo eletrônico, e, ainda, caso necessário, por qualquer meio de comunicação que se comprove o recebimento, ou publicação oficial.

12.11. Não cabe à Bolsa Brasileira de Mercadorias qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

12.12 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.

12.13 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.

12.14 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br .

12.15 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br .

12.16 Outras dúvidas acerca do edital, também poderão ser esclarecidas horário de 08:00 às 16:00, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no Departamento de Licitações e Compras, localizado a Rua Dr Armando de Salles de Oliveira, 1085, 3º andar, Centro, Leme - ☎ fone (19) 3097 1000.

12.17 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

12.18 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos: www.leme.sp.gov.br, e www.novobbmnet.com.br.

12.19. O foro competente para dirimir quaisquer questões acerca do presente é o de Leme/SP.

12.20 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência / Especificações técnica dos gêneros alimentícios / Descrição Dos Serviços

ANEXO II – Tipos De Cardápios / Cardápios

ANEXO III – Incidências E Per Capta Dos Alimentos

ANEXO IV – Formula Leite Infantil E Leite Para Necessidades Especiais

ANEXO V – Dietas Especiais

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • **www.leme.sp.gov.br**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO VI – Estimativa De Consumo De Glp

ANEXO VII – Unidades Escolares

ANEXO VIII – Alunos Por Unidades Escolares E Segmentos

ANEXO IX – Minuta do CONTRATO

ANEXO X – Exigências para habilitação

ANEXO XI - Decreto 8.163, de 21/08/23

ANEXO XII - Modelo de declaração de fato superveniente impeditivo de habilitação

ANEXO XIII - Modelos de declarações

ANEXO XIV - Modelo-proposta

ANEXO XV - Composição de custo

ANEXO XVI - Modelo de declaração de enquadramento em regime de microempresa ou empresa de pequeno porte (na hipótese de se enquadrar nestas situações)

ANEXO XVII - Modelo de Capacitação Técnica

ANEXO XVIII - Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações

Leme , 28 de outubro de 2026

ELIAS ELIEL FERRARA
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • **www.leme.sp.gov.br**

ANEXO I
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

TERMO DE REFERÊNCIA / ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

TIPO: **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**

Requisição nº 07387/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DE MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1 – Fica entendido que todas as especificações e toda a documentação da licitação são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado específico e válido.
2 – Os serviços/materiais fornecidos pela **CONTRATADA** deverão primar pela qualidade e, que garantam a segurança dos funcionários e alunos.
3 – O fornecimento da alimentação deverá ser conforme descrição dos gêneros alimentícios e cardápio fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação.
4 – A **CONTRATADA** deverá cumprir o Certificado de Boas Práticas, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – RDC nº 216/2004.
5 – Fornecer todos os gêneros alimentícios (exceto os adquiridos através da Agricultura Familiar) e insumos necessários para o preparo da merenda escolar, conforme cardápios fornecidos pela Administração.
6 – Manter local adequado para armazenamento dos gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para o preparo da merenda.
7 – Ser responsável pela distribuição dos gêneros alimentícios até as Unidades Escolares, onde será efetuado o preparo da merenda.
8 – Fornecer mão de obra especializada para o serviço de preparo da merenda, sendo responsável pelo treinamento e arcar com todos os ônus das contratações necessárias para atender a demanda.
9 – Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços contratados, especialmente as referentes à manutenção dos equipamentos, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato.
10 – Arcar com todas as despesas com gás, na execução dos serviços.
11 – Será solicitado comprovação de **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA,** conforme consta no **Anexo X**, deste Termo.
12 – Será solicitado comprovação de **CAPACIDADE TÉCNICA,** conforme consta no **Anexo X**, deste Termo.
13 – A **VISITA TÉCNICA** (FACULTATIVA)**,** não será obrigatória, conforme consta no **Anexo X**, deste Termo.
14 – Será exigida **GARANTIA CONTRATUAL**, equivalente a 1% do valor da proposta final vencedora/valor do contrato, sendo:
14.1 No caso das modalidades constantes dos incisos I, III e IV, do Art. 96, da Lei 14.133/21, sua comprovação deverá se dar em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
14.2 Em caso de seguro-garantia (II, do art. 96), sua comprovação deve se dar um mês após a publicação da homologação do certame.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

15 - A empresa licitante deverá apresentar **PROPOSTA COMERCIAL,** conforme modelo de planilha que consta no **Anexo XIV**.
16 – A empresa licitante deverá apresentar **COMPOSIÇÃO DE CUSTOS,** conforme modelo de planilha que consta no **Anexo XV** .
17 – Fica a **EMPRESA** contratada sob as sanções e penalidades da Lei 14.133/21, caso não cumpra com o avençado

DESCRIÇÃO, QUANTIDADES E PREÇOS MÁXIMOS

LOTE ÚNICO						
ÍTEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	000.750.015	**CARDÁPIO 01 - Fundamental Integral** - (Composição: Lanche Entrada, Almoço E Lanche Tarde).	Unid.	400000	R$ 17,47	R$6.988.000,00
02	000.750.039	**CARDÁPIO 03 - Creche Integral -** (Composição: Lanche Entrada, Fruta, Almoço Lanche Tarde E Jantar)	Unid.	400000	R$ 18,82	R$7.528.000,00
03	000.750.009	**CARDÁPIO 04 - Berçário Integral -** (Composição: Lanche Entrada, Fruta, Almoço, Lanche Tarde E Jantar)	Unid.	50000	R$ 17,36	R$868.000,00
04	000.750.040	**CARDÁPIO 5 - Fundamental Sem Gêneros Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche E Merenda)	Unid.	360000	R$ 11,27	R$4.057.200,00
05	000.750.021	**CARDÁPIO 6 - Fundamental Com Generos Da Agric. Familiar -** (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	540000	R$ 10,87	R$5.869.800,00
06	000.750.037	**CARDÁPIO 7 - Infantil Sem Generos Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	160000	R$ 9,16	R$1.465.600,00
07	000.750.026	**CARDÁPIO 8 - Infantil Com Generos Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	240000	R$ 8,47	R$2.032.800,00
08	000.750.008	**CARDÁPIO 9 - Eja Sem Generos Da Agric. Familiar -** (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	8000	R$ 9,94	R$79.520,00
09	000.750.004	**Cardápio 10 - Eja Com Generos Da Agric. Familiar -** (COMPOSIÇÃO: LANCHE ENTRADA E MERENDA)	Unid.	12000	R$ 9,73	R$116.760,00
10	000.750.012	**CARDAPIO 17 - Expedição Pedagógica Dia Inteiro -** (Composição: Bolacha 60Gr Fruta, Lanche E Agua)	Unid.	1500	R$ 27,65	R$41.475,00
11	000.750.030	**CARDAPIO 18 - Expedição Pedagógica Parcial -** (Composição: Bolacha, Lanche E Agua)	Unid.	1500	R$ 11,91	R$17.865,00
VALOR GLOBAL DO LOTE - R$ 29.065.020,00						

Não serão aceitos valores unitários e globais, maiores que os valores fixados em edital ao final da disputa de lances.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

➢ PREÇOS UNITÁRIOS POR TIPOS DE CARDÁPIOS,SEGMENTOS E REFEIÇÕES

FUNDAMENTAL INTEGRAL	**CARDÁPIO 1 SEGMENTO INTEGRAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	200	400.000	4,76	1.904.000,00
	ALMOÇO	2.000	200	400.000	6,81	2.724.000,00
	LANCHE DA TARDE	2.000	200	400.000	5,90	2.360.000,00
				Valor Global Cardápio 1	**17,47**	**6.988.000,00**
CRECHE INTEGRAL	**CARDÁPIO 3 SEGMENTO INTEGRAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	200	400.000	3,49	1.395.500,00
	FRUTA	2.000	200	400.000	1,38	552.000,00
	ALMOÇO	2.000	200	400.000	5,03	2.011.000,00
	LANCHE DA TARDE	2.000	200	400.000	3,94	1.574.000,00
	JANTAR	2.000	200	400.000	4,99	1.995.500,00
				Valor Global Cardápio 3	**18,82**	**7.528.000,00**
BERÇÁRIO INTEGRAL	**CARDÁPIO 4 SEGMENTO INTEGRAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	250	200	50.000	3,61	180.500,00
	FRUTA	250	200	50.000	1,75	87.500,00
	ALMOÇO	250	200	50.000	4,25	212.500,00
	LANCHE DA TARDE	250	200	50.000	3,50	175.000,00
	JANTAR	250	200	50.000	4,25	212.500,00
				Valor Global Cardápio 4	**17,36**	**868.000,00**
FUNDAMENTAL SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 5 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	4.500	80	360.000	4,92	1.771.200,00
	MERENDA	4.500	80	360.000	6,35	2.286.000,00
				Valor Global Cardápio 5	**10,87**	**4.057.200,00**
FUNDAMENTAL COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 6 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	4.500	120	540.000	4.56	2.462.400,00
	MERENDA	4.500	120	540.000	6,31	3.407.400,00
	Valor Global Cardápio 6				**10,87**	**5.869.800,00**
INFANTIL	**CARDÁPIO 7 SEGMENTO PARCIAL**					

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**Descrição**	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	80	160.000	3,93	628.800,00
	MERENDA	2.000	80	160.000	5,23	836.800,00
	Valor Global Cardápio 7				**9,16**	**1.465.600,00**
INFANTIL COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 8 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	120	240.000	3,56	854.400,00
	MERENDA	2.000	120	240.000	4,91	1.178.400,00
	Valor Global Cardápio 8				**8,47**	**2.032.800,00**
EJA SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 9 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	100	80	8.000	4,20	33.600,00
	MERENDA	100	80	8.000	5,74	45.920,00
	Valor Global Cardápio 9				**9,94**	**79.520,00**
EJA COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 10 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	100	120	12.000	4,08	48.960,00
	MERENDA	100	120	12.000	5,65	67.800,00
	Valor Global Cardápio 10				**9,73**	**116.760,00**
EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA DIA INTEIRO	**CARDÁPIO 17 REFEIÇÕES ESPECIAIS**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	BOLACHA (60 GR)	1.500	ANUAL	1.500	1,85	2.775,00
	FRUTAS (2)	1.500	ANUAL	3.000	2,24	6.720,00
	LANCHES (2)	1.500	ANUAL	3.000	5,79	17.370,00
	ÁGUA (2)	1.500	ANUAL	3.000	4,87	14.610,00
	Valor Global Cardápio 17				**14,75**	**41.475,00**
EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA PARCIAL	**CARDÁPIO 18 REFEIÇÕES ESPECIAIS**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	BOLACHA (30 GR)	1.500	ANUAL	1.500	1,25	1.875,00
	LANCHE (1)	1.500	ANUAL	1.500	5,79	8.685,00
	ÁGUA (1)	1.500	ANUAL	1.500	4,87	7.305,00
	Valor Global Cardápio 18				**11,91**	**17.865,00**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

➢ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ESTOCÁVEIS	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**AÇÚCAR REFINADO** – especial, obtido a partir da moagem da cana-de-açúcar, livre de parasitas e de detritos animais ou vegetais.Composição centesimal aproximada: Glicídios. 99 g Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 5 kg.
02	**ARROZ AGULHINHA TIPO 1** – Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. O produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Composição centesimal **aproximada** – porção 50 g: Proteínas. 3,7 g Lipídios. 0,5 g Glicídios. 38 g Fibra Alimentar. 0,9 g Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou "papa".Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 5 kg.
03	**BASE PARA MOLHO DE TOMATE** – Produto resultante da concentração de tomates sãos, maduros, sem pele e sem sementes. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Embalagem Primária: Longa Vida ou Lata de aproximadamente 300 g.
04	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL** – Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que mencionados. Não deverá conter gordura trans. Considerando porção de 30 g: Teor mín. de Fibras: 0,8 g Teor mín. de Proteínas: 2,6 g Embalagem Primária: Pacote de aproximadamente 200 g
05	**BISCOITO MAISENA** – Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido/creme de milho, açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, aromatizantes e outros ingredientes desde que mencionados. Considerando porção de 30 g: Não deverá conter gordura trans. Teor mín. de Fibras: 0,6 g Embalagem Primária: Pacote de aproximadamente 200 g.
06	**DOCE DE LEITE:** Contendo basicamente leite pasteurizado e/ou leite em pó integral reconstituído e açúcar. Embalagem Primária: potes com 4,8Kg.
07	**GELEIA DE FRUTAS:** diversos sabores; obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; na proporção de 50 partes de frutas; ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas as suas composições; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em frasco de vidro, contendo 230 gramas cada; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA.
08	**ERVILHA EM CONSERVA** – Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem Primária: Lata de folha de flandres de 2 kg.
09	**FARINHA DE MILHO AMARELA** – Produto obtido a partir do grão de milho são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto amarelo, cheiro e sabor próprios. Embalagem Primária: Pacote de 1 kg.
10	**FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1** – Feijão de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 1 kg.
11	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** – Feijão de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 1 kg.
12	**FUBÁ DE MILHO REFINADO** – Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser obtido a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentam de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso.Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 500 g a 1000 g.
13	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO –** Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, contendo: Leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2, B6, B12, Ácido Fólico) minerais (zinco, iodo, fósforo, ferro, cálcio e pantotenato de cálcio). Não contem glúten Informação Nutricional porção 25 g: Valor energético: 131 kcal=550kj; Carboidratos: 10 g; Proteínas: 7,0 g; Gorduras totais: 7,0 g; Gorduras Saturadas: 4,0 g; Gorduras Trans: 0 g; Fibra Alimentar: 0 g; Sódio: 80 mg; Vitamina A: 600.00ui; Vitamina C: 13,50 mg; Vitamina D: 60.00UI; Vitamina PP: 4,80 mg; Vitamina B1: 0,36 mg; Vitamina B2: 0,39 mg; Vitamina B6: 0,39 mg; Vitamina B12: 0,72 mg; Ácido Fólico: 120mcg; Zinco: 2,10 mcg; Iodo: 39,00 mcg; Fósforo: 350,00 mg; Ferro: 4,20 mg; Cálcio: 300,00 mg; Pantotenato de cálcio: 1,50 mg. Embalagem Primária: Latas com capacidade de 1 kg. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo no mínimo 10 unidades, ou sacos de papel Kraft costurados com capacidade para até 10 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de no mínimo 12 meses.
14	**MACARRÃO S/ OVOS TIPO ARGOLINHA** – massa obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Fe e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Teor máximo de umidade 13% Considerando porção de 80 g: Teor mínimo de proteína - 8,5 g Isento de gordura Trans. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou "papa".Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem Primária: Pacote de filme flexível de 500 g.
15	**MACARRÃO S/ OVOS TIPO PARAFUSO –** massa obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Fe e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Teor máximo de umidade 13% Considerando porção de 80 g: Teor mínimo de proteína - 8,5 g Isento de gordura Trans. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.Embalagem Primária: Pacote de filme flexível de 500 g.
16	**MARGARINA CREMOSA com sal** – Com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: Óleos vegetais Líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 UI de Vitamina A por Kg, estabilizantes: Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos (INS 471) e Lecitina de soja (INS 322). Conservadores: Sorbato de Potássio (INS202) e Benzoato de Sódio (INS211), acidulante ácido cítrico (INS330), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de Urucum e Cúrcuma. Não contém glúten. Prazo de validade: 6 meses Embalagem Primária: Pote de polietileno de alta densidade com 500 g.
17	**MILHO VERDE EM CONSERVA** – Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.Embalagem Primária: Lata de folha de flandres 2 kg.
18	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** – Produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado entre os quais a desodorização. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico, de 900ml.
19	**PURO ALHO EM PASTA – sem sal -** Produto obtido pelo esmagamento do alho, isento de sal. Embalagem Primária: pote plástico de aproximadamente 200 gramas.
20	**SAL REFINADO EXTRA IODADO** – Contendo basicamente, cloreto de sódio, iodato de potássio e anti-umectante. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 1 kg.
21	**VINAGRE:** Fermentado acético de vinho branco ou tinto. Embalagem Primária: Frasco de plástico atóxico de 750ml.
22	**LEITE DE SOJA EM PÓ** EMBALAGEM: lata ou sachê de mínimo 300 g.
23	**CONDIMENTO** apresentação natural, matéria prima ORÉGANO, aspecto físico GRANULADO, aplicação: alimentação. EMBALAGEM: pacote MÍNIMO 10 g, MÁXIMO 50G.
24	**CONDIMENTO** apresentação moída, matéria prima CANELA, aspecto físico PÓ, aplicação: alimentação. EMBALAGEM: pacote MÍNIMO 10 g, MÁXIMO 50G.
25	**AMIDO DE MILHO:** Produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo se apresentar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos. EMBALAGEM: caixa mínimo 500gr.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

26	**ADOÇANTE:** APRESENTAÇÃO: pó – sachê.
27	**FARINHA DE TRIGO:** Enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio sabor chocolate (açúcar, água, glicose, maltodextrina, doce de leite, amido modificado, cacau em pó, sal, conservante: sorbato de potássio, aromatizante artificial, corante natural caramelo e acidulante ácido cítrico), açúcar, ovo pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, margarina, cacau em pó, açúcar invertido, umectante sorbitol, glucose de milho, corante caramelo, emulsificante (ésteres de ácidos graxos de propilenoglicol, ésteres de ácido láctico e estearato de sódio), estabilizante (mono de diglicerídeos de ácidos graxos), melhorador de farinha alfa-amilase, fermento químico, (fosfato de alumínio e sódio e bicarbonato de sódio), sal, aromatizantes, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio e espessante goma xantana. CONTÉM GLÚTEN, OVO E LEITE. Pode conter traços de Soja.
28	**CEREAIS DE MILHO C/ AÇÚCAR E/OU CHOCOLATE:** Embalagem individual de 25 g ou 30 g. Ingredientes: Milho, açúcar, malte, sal, ácido ascórbico e ascorbato de sódio (vitamina C), niacina, ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), palmitato de retinol (vitamina A), maltodextrina, cianocobalamina (vitamina B12), colecalciferol (vitamina D), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e folacina (ácido fólico).
29	**LEITE UHT:** Leite de vaca integral e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato monossódico, difosfato dissódico e citrato de sódio. Embalagem primária: Caixa contendo 1 litro.

FORMULADOS	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**LEITE EM PÓ PARA LACTENTES**: 100 g / 100ml; Valor energético: 504kcal / 67kcal; Carboidratos: 56 g / 7,4 g; Proteínas: 13 g / 1,7 g; Gorduras totais: 26 g / 3,5 g; Gorduras saturadas: 10 g / 1,3 g; Gorduras trans: 0 g / 0 g; Ac. Linoleico: 4,1 g / 0,5 g; Ac a-linolênico: 470 mg / 63 mg; Fibra alimentar: 0 g / 0 g; Sódio: 190 mg / 25 mg; Cálcio: 475 mg / 6 3 mg; Ferro: 6,0 mg / 0,80 mg; Potássio: 650 mg / 86 mg; Cloreto: 440 mg / 59 mg; Fósforo: 410 mg / 55 mg; Magnésio: 43 mg / 5,7 mg; Iodo: 76µg / 10µg; Cobre: 300µg / 40µg; Zinco: 3,8 mg / 0,51 mg; Manganês: 0,03 mg/ 0,004 mg; Vitamina A: 530µg RE/ 70µg RE; Vitamina D: 7,6µg / 10µg; Vitamina E: 3,3 mg TE/ 0,47 mg TE; Vitamina K: 45µg / 6,0µg; Vitamina C: 55 mg / 7,3 mg; Vitamina B1: 0,38 mg / 0,05 mg; Vitamina B2: 0,76 mg / 0,10 mg; Niacina: 5 mg / 0,67 mg; Vitamina B6: 0,42 mg / 0,06 mg; Ácido fólico: 45µg / 6µg; Ácido pantotênico: 1,7 mg / 0,23 mg; Vitamina B12: 1,5µg / 0,20µg; Biotina: 14µg / 1,9µg; Colina: 68 mg / 9,0 mg; Inositol: 38 mg / 5,1 mg; Taurina: 40 mg / 5,3 mg; L-Carnitina: 8,1 mg / 1,1 mg – Ingredientes Maltodextrina, leite de vaca desnatado (fonte proteica), oleína de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas (vitamina C, taurina, vitamina E, niacina, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D3, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K1, biotina, vitamina B12), minerais (sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio). Peso líquido aproximado do produto (kg) 800 g – Reconstituição com 13,3 g de pó e 90ml de água = 100ml. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.

PANIFICADOS	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**PÃO DE HOT DOG –** Enriquecido com Vitaminas e Ferro: Contendo basicamente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar Invertido, Gordura vegetal, Sal, fermento biológico, glúten, emulsificante lecitina de soja, conservador propionato de cálcio e outros ingredientes permitidos pela Legislação. Com 50 g a unidade. Informação Nutricional: porção de 50 g em média: Valor energético: 140 Kcal; Carboidratos: 27 g; Proteínas: 4,6 g; Gorduras totais: 1,6 g; Sódio: 260 mg; 0 g de Gorduras Saturadas e Gorduras Trans; Fibra Alimentar: 0,9 g. Embalagem Primária – o produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, fechado. Embalagem secundária: Caixas de papelão semi-kraft reforçado. Rotulagem: o produto deverá ser identificado de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 10 dias. A entrega deverá ser efetuada com no máximo 1 dia contado a partir da data de fabricação.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

02	**PÃO TIPO BISNAGUINHA**. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo 9%, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico, sal e água. Contem conservante propionato de cálcio. Contém Glúten. Embalagem Primária – o produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, fechado. EMBALAGEM contendo nome do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, peso líquido, tabela nutricional.

CARNE BOVINA	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO PATINHO (congelado).** O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, corte padrão de 3X3X3 cm, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. **Embalagem:** O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Obs: Carne Bovina Tipo Red Meet. **Validade Mínima:** O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
02	**CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO (congelado).** A carne deverá ser do tipo patinho ou coxão mole, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. **Embalagem:** O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 e 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. **Validade mínima:** O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.

CARNE SUÍNA	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**CARNE SUÍNA EM CUBOS TIPO PERNIL S/ OSSO (congelado).** Corte padrão de 3x3x3 cm. O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. **Embalagem:** O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Obs: Carne Suína Tipo Pernil s/ Osso. **Validade Mínima:** O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
02	**CARNE SUÍNA MOÍDA TIPO PERNIL S/ OSSO (congelado).** A carne deverá ser do tipo pernil sem osso, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. **Embalagem:** O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 e 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	número de registro do produto em órgão competente. **Validade mínima:** O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.

PEIXES	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**PEIXE IN NATURA**, **CONGELADO, CORTADO EM CUBOS OU TIRAS:** Espécie **mandirá ou pangasius,** íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em cubos ou tiras. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Os cubos deverão ter peso unitário de 40 g a 50 g (quarenta a cinquenta gramas). Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos). Embalagem mínimo de 1k g.

EMBUTIDOS	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA** – Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18ºC (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do produto congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS; Portarias nº 167 1002 da SVS/MS; Portaria nº 540 de 27/10/1997 – SVS/MS; Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – CVS 05/2013. **Características do produto**: - A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água e/ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou colorações sem Uniformidades. O peso de cada Unidade de salsicha deverá ser de 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) gramas. **Características Sensoriais**: - Aspecto: próprio, Cor: própria, rosada sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Odor e Textura: próprio, Sabor: próprio. **Características Físico-químicas**: - Amido: máximo de 2% p/p; Umidade: máximo de 65% p/p; Gordura: máximo de 20% p/p; Proteína: 12% p/p; Cloreto de Sódio: máximo de 2% p/p. **Características Microbiológicas e Microscópicas**: - O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS. **Características Toxicológicas**: - Nitrito: máximo de 0, 015 g/100 g – expresso em nitrito de sódio (crítico); Nitrato: máximo de 0, 030 g/100 g – expresso em nitrato de sódio (crítico); Corantes artificiais: ausência (crítico) **Embalagem**: Embalagem Primária: a vácuo, termo formada, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade para até 3 (três) quilos por embalagem. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 (doze) quilos. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 e 360 de 2003 da ANVISA/MS. **Validade: -** O produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de fabricação. **Prazo de Fabricação**: - O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.
02	**LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA CONGELADA** – Produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos. As linguiças poderão ser de carne suína, bovina ou a mistura entre as duas. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. O toucinho empregado não poderá ser substituído por gordura bovina. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deverão ser atadas em seções mais ou menos uniformes. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não poderá conter pimenta ou pasta de

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	pimenta. Aspecto: próprio, Cor: própria, rosada sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Odor e sabor: próprios. Será permitida a adição de água ou de gelo, na proporção máxima de 3%, calculada sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa. Todo gelo empregado deve ser produzido com água potável. Deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido e a prova de rancidez deverá ser negativa. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12º C e – 18º C. **Embalagem:** Primária: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 5 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 Kg. **Validade mínima:** 180 dias a partir da data de fabricação e 120 dias a partir da data de entrega.

AVES	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**FILÉ OU SASSAMI DE FRANGO congelado:** O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12º C e -18º C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar–se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera–la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12ºC e – 18ºC. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênios, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). **Embalagem:** Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 OU 2 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 Kg. **Validade mínima:** O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega.
02	**CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE COXA CONGELADA C/ ADIÇÃO DE ÁGUA NO MÁXIMO DE 6%.** Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujevidade e larvas, com registro no SIF ou SISP – PRAZO DE VALIDADE/ CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO (com temperatura ideal): Embalagem Fechada: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18ºC) a (-12ºC); Data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 1 kg.

HORTIFRUTIGRANJEIRO	
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**
01	**ABACATE** quintal de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 21kg.
02	**ABACAXI PÉROLA,** com coroa, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, com peso mínimo de 1 kg. Acondicionado em caixas plásticas.
03	**ABÓBORA SECA;** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Transporte em caminhão apropriado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
04	**ABOBRINHA BRASILEIRA** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

05	**ACELGA FRESCA** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em engradado de caixas plásticas, pesando aproximadamente 12kg.
06	**ALFACE CRESPA FRESCA**, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 6kg.
07	**AMEIXA:** de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; acondicionada em caixa; pesando aproximadamente 10kgs.
08	**BANANA NANICA** em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, com no mínimo 14 dúzias, pesando aproximadamente 20kg.
09	**BATATA DOCE ROSADA** de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. Acondicionada em caixas plásticas pesando aproximadamente 20kg cada.
10	**BATATA LISA** de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. Acondicionada em sacos de juta pesando aproximadamente 50kg cada.
11	**BETERRABA** de primeira qualidade fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
12	**BOUQUET TEMPEROS FRESCOS**, composto por alecrim, hortelã, louro, manjericão, orégano, manjerona e tomilho. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos das variedades. Nada que altere a sua conformação e aparência típica, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente, não apresentar parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue em maços com 1,4 kg, com aproximados 0,200grs. de cada item.
13	**BRÓCOLIS** comum fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas, em maços, pesando aproximadamente 15kg.
14	**CAQUI RAMA FORTE** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixa de papelão, com 18 a 21 unidades, pesando aproximadamente 4,5 kg.
15	**CENOURA** de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
16	**CHEIRO VERDE FRESCO** - sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue em maços com 1 Kg., contendo 500 Gr. de salsinha e 500 Gr. de cebolinha cada maço.
17	**CHICÓRIA:** fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas em maços.
18	**CHUCHU** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
19	**COUVE FLOR** fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, em maços, pesando aproximadamente 8kg.
20	**COUVE MANTEIGA** fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, em maços.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

21	**GOIABA VERMELHA** fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão, com 18 unidades, pesando 3kg.
22	**INHAME EXTRA A**. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá ser acondicionado em caixas com peso líquido de 20 kg. Transporte: em caminhão apropriado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
23	**LARANJA PERA TIPO A** - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.
24	**LIMÃO TAHITI** fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Acondicionado com 32 a 38 dúzias aproximadamente.
25	**MAÇA FUJI:** de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão ondulado, com 100 a 120 unidades, pesando aproximadamente 18kg.
26	**MAMÃO FORMOSA** de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixa pesando aproximadamente 20kg.
27	**MANDIOCA** graúda de primeira qualidade fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
28	**MANDIOQUINHA** de primeira qualidade, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20kg.
29	**MARACUJÁ** azedo acondicionado em caixa de madeira, pesando aproximadamente 20kg.
30	**MELANCIA** redonda graúda de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8kg cada.
31	**MELÃO AMARELO** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. Acondicionado em caixa de papelão, com no mínimo 10 unidades, pesando aproximadamente 13kg.
32	**OVO DE GALINHA BRANCO EXTRA**, pesando no mínimo 60 gramas por unidade. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixas de papelão contendo 30 dúzias, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.
33	**PEPINO** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas
34	**PERA**, estrangeira, de primeira qualidade, tamanho (120 frutos/caixa) e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 09 de 12/11/02a (sarc. ANVISA, Inmetro).
35	**PÊSSEGO:** de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixa de papelão ondulado pesando aproximadamente 8 kg.
36	**PIMENTÃO VERDE** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionados em caixas plásticas, pesando aproximadamente 11 kg.
37	**REPOLHO LISO** fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixas ou sacos, pesando aproximadamente 20 kg.
38	**RÚCULA,** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em engradados de madeira (600x450x360)mm., em maços, pesando aproximadamente 6 kg.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

39	**TANGERINA MURCOT** de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada em caixa com 11 a 12 dúzias, pesando aproximadamente 22 kg.
40	**TANGERINA PONKAN** de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada em caixa com 11 a 12 dúzias, pesando aproximadamente 22 kg.
41	**TOMATE SALADA** de boa qualidade graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Acondicionado em caixas plásticas, pesando aproximadamente 20 kg.

➢ DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A contratada poderá constituir ou manter local adequado neste Município para o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, bem como, deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Termo.

A contratada deverá obrigatoriamente ao término do contrato, garantir os utensílios em boas condições e número igual ao dia que assumiu o serviço, e ainda, todos os equipamentos em condições de uso e funcionamento.

Deverá a contratada, **em até 30 (trinta) dias a partir da assinatura do contrato, fornecer para cada Unidade Escolar, manual de boas praticas,** contendo as atribuições específicas e rotinas a serem executadas de acordo com cada unidade escolar, assim como um receituário padrão e as fichas técnicas para cada preparação.

A contratada sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e a qualidade da alimentação servida.

A empresa contratada confirmará a Administração com antecedência de 24 horas, o início da prestação dos serviços em cada uma das unidades contempladas.

A empresa contratada submeter-se-á a todos os procedimentos de fiscalização estabelecidos pela contratante, inclusive os relativos a exames laboratoriais pertinentes.

Será de única e exclusiva responsabilidade da contratada a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou a municipalidade, por conta da execução do objeto contratado.

Quinzenalmente, a direção das unidades atendidas pela contratada, informará a Secretaria de Educação o número de cardápios efetivamente servidos a contento, relatando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato.

A direção das unidades atendidas pela contratada, informará a referida empresa, por escrito, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas, quanto à dispensa das aulas, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

O cronograma mensal contendo feriados, passeios e atividades a serem realizadas fora das dependências da unidade escolar, deverá ser enviado à empresa prestadora de serviços pela direção das unidades por ela atendida no início do ano letivo.

Não será permitida subcontratação à execução do objeto principal da contratação, isto é, as atividades essenciais de manipulação, preparo, e distribuição das refeições nas Unidades Escolares para os alunos, pois trata-se de serviços de natureza essencial e contínua.

Será permitida a subcontratação de serviços, como transporte dos insumos até as Unidades Escolares, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios e, outros, necessários para o funcionamento geral da empresa, que não fazem parte do objeto principal.

1 – NUTRIÇÃO

Promover a saúde dos alunos atendidos, suprindo parcial ou integralmente suas necessidades nutricionais, através do fornecimento de alimentação adequada.

Para atender tais objetivos o serviço prestado deve obedecer aos seguintes critérios:

- Atender a Política Nacional de Alimentação Nutricional;
- Estar adequado ao público-alvo, levando em consideração os aspectos sócio-econômicos e psicoculturais;
- Fornecer dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.
- Para alunos com necessidades especiais na alimentação, serão mantidos os cardápios básicos para os segmentos, devendo ser substituídos os alimentos contraindicados por alimentos permitidos para as patologias, utilizando as mesmas per captas e incidências.

2 – PREPARO DA ALIMENTAÇÃO

O preparo das refeições deverá ser executado nas cozinhas das Unidades Escolares e, visando a boa qualidade da alimentação final servida, poderá ser utilizada na cozinha de outra Unidade Escolar para preparação, caso em que ficará a cargo da empresa contratada a adoção de todas as providências necessárias para o fornecimento adequado na unidade destinatária, tanto em quantidade, horários, qualidade e condições de consumo.

Fica esclarecido que todas as Unidades Escolares Municipais, possuem sua própria cozinha.

A área usada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre muito bem higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no seu preparo.

O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a gramagem pré-estabelecida para períodos específicos, bem como, de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido, e cada unidade escolar deve possuir uma cópia deste receituário padrão.

O cardápio deverá ser entregue com 15 dias de antecedência ao gestor escolar e ao Núcleo de Alimentação Escolar, contendo as seguintes informações nutricionais:

- Energia
- Macronutrientes
- Micronutrientes (vitaminas A, e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio e Sódio)
- Fibras

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Deverá ficar disponível para acesso da comunidade.

O cardápio semanal deve estar afixado na entrada do refeitório para conhecimento dos alunos, bem como no interior da cozinha para conhecimento das cozinheiras.

3 – DA MÃO DE OBRA

A contratada deverá, para a correta prestação dos serviços de preparo da alimentação em relação à estimativa total definida, empregar: 130 cozinheiras escolares, mínimo de 2 por Unidade Escolar e acréscimo de 1 cozinheira a cada 150 alunos de turno parcial e a cada 100 alunos do turno integral. Para cada 12 cozinheiras escolares da empresa contratada, acrescentar 01 para cobertura de férias e/ou licença de saúde.

A mão de obra utilizada deve ser submetida a exames médicos, de modo a verificar se está apta ou não para o exercício da respectiva função.

Os funcionários da contratada empregados na execução dos serviços, devem ser devidamente capacitados em relação a higiene pessoal, uso adequado de uniformes, hábitos pessoais, higiene ambiental, higiene dos alimentos, preparo dos alimentos, distribuição, sobras, amostras, relações interpessoais e prevenção de acidente de trabalho, sendo realizado semestralmente, de preferência no início do ano letivo, sendo definidos em conjunto entre a contratada, Secretaria Municipal de Educação e o Núcleo de Alimentação Escolar.

Todos os funcionários deverão receber uniformização e EPIs adequados à realização de suas tarefas, botas, avental de tecido e avental plástico, toucas e uniforme (calça e camiseta).

Caso haja necessidade de troca/reposição de mão de obra, esta deverá ser de pronto atendimento, sem prejuízo do serviço.

A empresa deverá obrigatoriamente manter na unidade que atende, cópia do exame médico admissional e periódico de cada um de seus funcionários.

Toda a equipe de trabalho da empresa contratada alocada na execução do serviço, deverá ser supervisionada e orientada por profissional(is) Nutricionista(is) da empresa, que se responsabilizará(ão) tecnicamente pelas refeições distribuídas e pela correta prestação do serviço contratado.

A contratada deverá empregar na execução dos serviços equipe técnica (nutricionistas e técnicos em nutrição), que atenda ao mínimo de pessoal estabelecido pelas normas regulamentadoras do seu respectivo órgãos de classe.

4 – LOGÍSTICA

Os serviços e o fornecimento de insumos descritos no objeto desta licitação, devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.

A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos pela contratante, sempre com antecedência mínima de 07 dias, visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.

A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante ROMANEIO DE ENTREGA DE MERCADORIAS que conterá 03 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na unidade escolar,

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser imediatamente devolvida (no dia ou no máximo no dia seguinte ao término da entrega) para fins de conferência.

Antes da entrega nas Unidades Escolares, a contratada deverá fornecer uma amostra dos insumos (carnes, aves, peixes e embutidos), que deverão ser entregues na Rua Vitório Marchi, 430 (Núcleo de Alimentação Escolar) - Leme/SP, a partir das 8:30 h, para ateste do cumprimento de todas as condições estabelecidas. A amostra será colhida aleatoriamente em um dos veículos de entrega, por um funcionário do Núcleo de Alimentação Escolar. As quantidades retiradas corresponderão a uma amostra de cada tipo de alimento citado, na sua embalagem original mínima, com o objetivo de conferir a quantidade/peso/validade do que está sendo fornecido, frente ao exigido no edital e ao exigido pelos órgãos de controle – SIF – Anvisa, etc.

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

É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável) para o transporte dos produtos até as Unidades Escolares.

5 – ARMAZENAMENTO

Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada obedecendo aos critérios da legislação sanitária vigente.

Todos os produtos adquiridos deverão passar por prévia inspeção, a fim de garantir a qualidade nutricional, a incolumidade, e a correta execução dos serviços.

O acondicionamento nas unidades deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços

6 – DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E INSUMOS

A distribuição dos insumos ocorrerá diretamente nas Unidades Escolares, obedecendo-se os quantitativos e locais previamente definidos.

A distribuição das refeições deverá ser feita por mão de obra devidamente qualificada, utilizando-se os utensílios estabelecidos pela contratante.

Os quantitativos fornecidos deverão ser rigorosamente apontados para fins de medição do serviço prestado. Tal apontamento deverá ser realizado diariamente e ter o acompanhamento de um responsável pela contratação dos serviços.

A distribuição será feita nos horários determinados pela contratante, não podendo ocorrer atrasos ou falta de alimento de acordo com o cardápio previamente estabelecido.

Todos os procedimentos listados acima deverão observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

A contratada deverá obrigatoriamente no final de cada dia, retirar e guardar por 72 horas, em refrigeração, uma amostra de, no mínimo, 100 g de cada alimento pronto (sólido ou líquido) e servido para o aluno, devidamente identificado (data, horário e período em que foi servido), inclusive da água servida, para fins de acompanhamento da execução contratual por parte do Município.

A composição do cardápio será cumprida pela contratada, e seguirá os parâmetros indicados nos cardápios, especialmente em relação aos per capta estabelecidos e à incidência dos gêneros/preparações.

O cardápio praticado deverá seguir as recomendações mínimas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), atendendo as determinações da Resolução CD/FNDE n° 4/2026.

No preparo da alimentação, a empresa contratada deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e, in natura.

JUSTIFICATIVA REFERENTE AO OBJETO/SERVIÇO SOLICITADO: Garantir a alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino, em cumprimento aos programas Municipais de Alimentação e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), aos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, com alimentos saudáveis e de qualidade, a fim de contribuir para o desenvolvimento global dos alunos, estimular a participação e permanência nas Unidades Escolares, inclusão social e a valorização da Educação.

PRAZO DE EXECUÇÃO/ENTREGA: A execução será mensal, durante o ano letivo, com previsão de início da prestação dos serviços em janeiro/2.027.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: 15º dia útil do mês subsequente, com a emissão da nota fiscal, acompanhada das devidas certidões.
OBS.: Na nota fiscal deverá estar discriminada a quantidade de todos os gêneros alimentícios fornecidos com valores unitários e globais em atendimento a Resolução CD/FNDE nº 4 de 26 de fevereiro de 2026, Artigo 51, § 1º e 2º e, Artigo 52, § 1º e 2º.

VIGÊNCIA: A vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 107 da lei 14.133/21.

LOCAIS DE ENTREGA: Unidades Escolares descritas no **Anexo VII** deste Termo de Referência.

GESTOR DO CONTRATO: Servidora Cristina M. C. Rocha Grynfogiel – Nutricionista – CPF 736.XXX.XX-87.

Leme, 28 de outubro de 2026

ELIAS ELIEL FERRARA
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

ANEXO II
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

TIPOS DE CARDÁPIOS / CARDÁPIOS

SEGMENTO	DESCRIÇÃO	Nº APROXIMADO DE ALUNOS	DIAS LETIVOS
INTEGRAL			
FUNDAMENTAL INTEGRAL	3 refeições: lanche de entrada, almoço e lanche da tarde	2000	200
CRECHE INTEGRAL	5 refeições: lanche de entrada, fruta, almoço,lanche da tarde e jantar. (Leite de vaca em pó maternal – Formula Infantil B2 – 12m até 24m.	2.000	200
BERÇARIO INTEGRAL	5 refeições: lanche de entrada, fruta, almoço, lanche da tarde e jantar. Leite – Formula Infantil B – 6m a 12m	250	200
PARCIAL			
FUNDAMENTAL C1	2 refeições: lanche de entrada e merenda – sem gêneros da Agricultura Familiar	4.500	80
FUNDAMENTAL C2	2 refeições: lanche de entrada e merenda – com gêneros da Agricultura Familiar – 1 legume + 1 verdura + 1 fruta /sem	4.500	120
INFANTIL C1	2 refeições: lanche de entrada e merenda – sem gêneros da Agricultura Familiar	2.000	80
INFANTIL C2	2 refeições: lanche de entrada e merenda – com gêneros da Agricultura Familiar – 1 legume + 1 verdura + 1 fruta /sem	2.000	120
EJA C1	2 refeições: lanche de entrada e merenda – sem gêneros da Agricultura Familiar	100	80
EJA C2	2 refeições: lanche de entrada e merenda – com gêneros da Agricultura Familiar – 1 legume + 1 verdura + 1 fruta /sem	100	120
REFEIÇÕES ESPECIAIS			
EXPED. PEDAGÓGICA DIA INTEIRO	Bolachas 60g+ 2 frutas + 2 lanches pão 50g + recheio proteico + 2 águas 500ml	1.500	ANUAL

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

EXPED. PEDAGÓGICA PARCIAL	Bolachas 30g + 1 Lanche pão 50g + recheio proteico + 1 água 500ml	1.500	ANUAL
FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS SUBSTITUINDO O LEITE DE VACA INTEGRAL			
BERÇÁRIO 1	De 0 a 12 meses	300	200
BERÇÁRIO 2	De 12 meses a 24 meses	600	200
SUBSTITUIÇÃO DE ALIMENTOS PARA INTOLERANTES AO GLÚTEN			
Intolerância a Lactose		240	200
Alergia à Proteína do Leite de Vaca		80	200
Refluxo Gástrico		10	200
SUBSTITUIÇÃO DE ALIMENTOS PARA INTOLERANTES AO GLÚTEN			
FORNECER: Biscoitos, Pães e Macarrão SEM GLÚTEN (sequilhos, polvilho)		50	200
FORNECIMENTO DE PRODUTOS DIETÉTICOS PARA ALUNOS PORTADORES DE DIABETES			
FORNECER: Adoçante e Produtos Dietéticos		50	200
FORNECIMENTO DE GÊNEROS – REPASSE VERBAS DO PNAE PARA ENTIDADES FILANTRÓPICAS			
APAE – LEME		1 entrega no ano	
SAGRADA FAMÍLIA		3 entregas no ano	
NA APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS MENSAIS DE TODOS OS SEGMENTOS DEVE CONSTAR A ANÁLISE NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES CONSTANDO			
Energia em Kcal			
CHO			
Proteínas			
Lipídios			
Ca			
Fe			
Vit. A			
Vit. C			
Na			

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

CARDÁPIOS

ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	Vitamina De Frutas /Biscoito	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Margarina	Leite Com Cereais e Banana
ALMOÇO	Feijão + Arroz Com Repolho – Carne Moída C/ Abobrinha Brasil	Salada De Acelga - Feijão + Arroz - Cubos De Peixe Com Batatas + Laranja	Feijão + Arroz Com Brocolis -Frango Com Abobora Seca E Banana	Salada De Cenoura - Feijão + Arroz Omelete De Espinafre + Melancia	Salada De Alface - Feijão + Arroz – Cubos Suíno Com Mandioca
CAFÉ DA TARDE	Macarrão Com Frango Desfiado e Abobora Cabotiã	Suco, Lanche Com Moída E Salada De Pepino	Polenta Com Moída Suína E Salada De Beterraba	Suco, Lanche De Frango Com Pepino	Mingau
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz	Alergicos a Peixe - Subst Por Frango	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Ou Biscoito De Polvilho
	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Troca Do Pão Por Arroz, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja Diabeticos - Leite s/ Adoçante No Lugare Do Mingau + Fruta In Natura
	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Alergicos C. Suina - Troca Por Frango	Alergicos a Ovo - Subst Por Frango	Alergicos C. Suina - Troca Por Ovo

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE FRUTAS /BISCOITO	LEITE COM MUCILON E PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE COM BAUNILHA E PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE COM CAFÉ E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CEREAIS e maçã

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ALMOÇO	Feijão + Arroz - Cubos Bovino Com Abobora / Laranja Pera	Feijão + Arroz Com Repolho - Sobrecoxa Assada Com Batatas Soutê + Melancia	Salada De Beterraba -Feijão + Arroz – Omelete Com Brocolis – +Abacaxi	Feijão + Arroz Com Acelga - Empanado De Frango Assado Com Batata + Banana	Feijão – Arroz Com Couve - Cubos Suínos Com Cenoura + Maçã
CAFÉ DA TARDE	Cuscuz De Frango Com Chuchu E Abobora Seca	Suco, Lanche De Frango E Salada De Acelga	Vitamina De Frutas Com Cereiais	Suco, Lanche De Salsicha E Alface	Sopa De Macarrão Ave Maria Com Abobora, Batata E Frango
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Troca Do Pão Do Lanche Por Arroz, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Troca Do Pão Do Lanche Por Arroz,	Alergicos a Suinos - Subst Por Frango
	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Leite Uso De Adoçante	Diabeticos - Leite Uso De Adoçante	Diabeticos - Leite Uso De Adoçante	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Leite So Com Fruta s/ Cereais
	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja
			Alergicos a ovo - subst por moida bovina		Diabeticos - Leite uso de adoçante

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	Bebida Lactea/Biscoito	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Margarina	Leite Com Cereais e Banana
ALMOÇO	Salada De Acelga - Feijão + Arroz - Frango Com Cenoura + Melão	Salada De Pepino - Feijão + Arroz Com Brocolis - Moída Bovina + Abacaxi	Salada Beterraba -Feijão + Arroz Com Couve -Linguiça Toscana Assada - Banana	Feijão + Arroz Com Repolho -Frango Em Cubos Com Batata+ Laranja	Feijão Com Abobora + Arroz - Carne De Panela Com Mandioca
CAFÉ DA TARDE	Macarrão Com Moída Bovina E Salada De Beterraba	Suco, Lanche De Frango Desfiado Com Cenoura	Risoto De Ovos Com Abobora E Acelga	Suco, Lanche De Moída Suína Com Abobora E Cenoura	Arroz Doce

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, troca do pão do lanche por arroz, leite so com fruta s/ mucilon	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, troca do pão do lanche por arroz, leite so com fruta s/ mucilon	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, troca do pão do lanche por arroz, leite so com fruta s/ mucilon	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, troca do pão do lanche por arroz, leite so com fruta s/ mucilon
	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - Leite uso de adoçante	Diabeticos - Leite uso de adoçante	Diabeticos - Leite uso de adoçante	Diabeticos - Leite uso de adoçante + subst. Do arroz doce por leite com adoçante + fruta in natura
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja
	Diabeticos - Leite uso de adoçante		Alergicos à suinos e/ou ovos - subst por frango		

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	Vitamina De Frutas /Biscoito	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Margarina	Leite Com Cereais e Maça
ALMOÇO	Feijão + Arroz Com Repolho -Carne Moída Abobora Cabotiã + Melão	Feijão + Arroz Com Cenoura - Cubos De Frango Grelhado Com Repolho E Banana	Feijão + Arroz Com Couve - Omelete Com Abobora Brasileira +Laranja	Salada De Acelga -Feijão + Arroz – Carne De Panela Com Batatas + Melancia	Feijão + Arroz -Carne Moída Com Batata Doce
CAFÉ DA TARDE	Cuscuz De Frango Com Abobora	Suco, Pão Com Cubos Suíno E Couve	Macarrão Com Frango E Abobrinha	Suco, Pão Com Moída Bovina E Cenoura	Sopa Canja, Frango, Batata E Cenoura
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Troca Do Pão Do Lanche Por Arroz, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Troca Do Macarrão Do Lanche Por Arroz, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Troca Do Macarrão Do Lanche Por Arroz, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Troca Do Macarrão Do Lanche Por Arroz, Leite So Com Fruta s/ Mucilon
	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Leite Uso De Adoçante	Diabeticos - Leite Uso De Adoçante	Diabeticos - Leite Uso De Adoçante	Diabeticos - Leite Uso De Adoçante

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão Alergicos à suinos e/ou ovos - subst por frango	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão Alergicos à suinos e/ou ovos - subst por frango	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão

OBSERVAÇÕES

FORNECIMENTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Nº 04/2026 – PNAE	PRODUTOS PROIBIDOS PELA FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
Frutas: 4x semana – 120g cada vez Almoço: legume +folha Lanche da tarde legume ou folha Pão com margarina: 4x mês Pão ou bolachas ou bolo: 7 x na semana Doces- mingau,arroz doce, canjica 1x semana Bebida Láctea: 2xmes Linguiça: Max. 1x mês Salsicha: Max. 1x mês	Refrigerantes e refrescos artificiais Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha Chás prontos para consumo e outras bebidas similares Cereais com aditivo ou adoçado Balas ou similares Confeito, bombons, chocolates em barra e granulados Biscoito ou bolachas recheadas Bolos com cobertura ou recheio Barra de cereal com aditivos ou adoçadas Gelados comestíveis Gelatina Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos Maioneses Alimentos em pó para reconstituição Oferta de gorduras TRANS em todos os cardápios
INTOLERANTES À LACTOSE E ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE	**DIABÉTICOS**
Deve-se observar os rótulos das embalagens verificando os alimentos que contém leite ou que podem conter, não consumi-los. Deve-se substituir leite de VACA por “leite” de soja.	Deve-se substituir produtos que contém açúcar em sua formulação por dietéticos. A ingestão de arroz, pães e massas deve ser preferencialmente dos integrais ou consumidos junto com legumes.
INTOLERANTES AO GLÚTEN	**ALÉRGICOS A CORANTES**
Ler o rótulo das embalagens verificando a presença de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Não utilizar qualquer produto que os contenha, até mesmo traços.	Ler atentamente o rótulo dos alimentos industrializados, a fim de identificar a presença deste aditivos.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ALÉRGICOS A OVOS	PREPARAÇÃO
Deve-se substituir todas as preparações com adição de avos na composição, como por exemplo, macarrão, biscoitos, etc. Deve-se usar receitas adaptadas e produtos sem a adição de ovos.	Todas as preparações, deverão ser assadas ou cozidas. O uso de sal, deverá ser moderado – 3,5g/dia per capta, dividido pelas refeições.

CARDÁPIOS PARCIAIS

ENSINO INFANTIL - FUNDAMENTAL - EJA

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Maçã
ALMOÇO	Macarrão Com Frango Desfiado E Abóbora Cabotiã	Arroz Com Couve , Feijão, Ovos Mexidos, Salada De Pepino	Cuscuz De Frango Com Abobrinha + Sal Alface	Polenta Com Moída Suina E Abobora + Melancia	Sopa De Macarrão Ave Maria, Abobora, Batata, Repolho E Frango + Banana
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Alergicos a Ovos - Subst Por Frango	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Alergicos a Suinos - Subst Por Moida Bovina	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja + Fruta In Natura No Lugar Da Vitamina
	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante
	Int Lactose ou APLV - Leite	Int Lactose ou APLV - Leite		Int Lactose ou APLV - Leite	Int. Gluten: subst sequilho

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	de soja	de soja e margarina no pão		de soja e margarina no pão	ou bolacha polvilho, macarrão por arroz

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	VITAMINA DE FRUTAS COM CEREAIS	LEITE COM MUCILON E PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE FRUTAS COM CEREAIS	LEITE COM CAFÉ E PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE COM CEREAIS E BANANA
ALMOÇO	Polenta Com Carne Moída E Cenoura + Maçã	Sopa Canja: Arroz, Frango, Batata E Cenoura	A/F Ovos Mexidos, Salada De Abobora E Banana	Suco, Lanche De Salsicha E Repolho	Mingau
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas Só De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Alergicos a Ovos - Subst Por Frango	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Troca Do Pão Por Arroz, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja + Fruta In Natura No Lugar Da Vitamina
	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas Só De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Canja Com Arroz, Frango e Legumes - Diabeticos e Intolerante Ao Gluten
	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja		Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante		Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante
			Int Lactose ou APLV - Leite de soja		

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Bebida Lactea + Bolachas	Leite Com Cereais E Maçã	Leite Com Café E Pão Com Margarina	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Macarrão Com Moída Bovina E Salada De Beterraba	Arroz +Peixe Ao Molho + Salada Acelga	Arroz Com Cenoura + Feijao, Lingüiça Toscana+ E Banana	Risoto De Moída Suína Com Batatas + Sal Repolho	Sopa De Macarrão Ave Maria C Frango, Batata E Cenoura + Melancia

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho, Leite So Com Fruta s/ Mucilon	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas Só De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Troca Do Pão Por Sequilho Oe Biscoite De Polvilho,	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja + Fruta In Natura No Lugar Da Vitamina
	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Int. Gluten: subst cereais por sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por arroz. Vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Alergicos a suinos - subst por frango	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja
			Alergicos a suinos - subst por moida bovina	Alergicos a suinos - subst por moida bovina	

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E + Bolacha Doce	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Cuscuz De Frango Com Abóbora + Banana	Sopa De Macarrão, Cubos Bovino Com Mandioca E Couve	Arroz Com Abobrinha + Feijão, Ovos Mexidos	Polenta Com Frango E Repolho + Melancia	Arroz Doce Ou Canjica

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Cereais Por Sequilho Ou Bolacha Polvilho. Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho.	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho.	Int. Gluten: Subst Cereais Por Sequilho Ou Bolacha Polvilho e Macarrão Por Arroz. Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho
	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja
	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão Alergicos a ovos - subst por frango	Int Lactose Ou Aplv - Leite De Soja e Margarina No Pão	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante Canja com arroz, frango e legumes para Diabeticos e Intolerante ao Gluten

OBSERVAÇÕES

FORNECIMENTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR N° 04/2026 – PNAE	PRODUTOS PROIBIDOS PELA FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
Bebida Láctea: 1x mês. Pão, bolacha ou bolo: 3x semana Salsicha: 1x mês Linguiça: 1x mês Frutas: 2x semana Arroz doce, canjica ou mingau: 2x mês	Refrigerantes e refrescos artificiais Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha Chás prontos para consumo e outras bebidas similares Cereais com aditivo ou adoçado Balas ou similares

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	Confeito, bombons, chocolates em barra e granulados Biscoito ou bolachas recheadas Bolos com cobertura ou recheio Barra de cereal com aditivos ou adoçadas Gelados comestíveis Gelatina Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos Maioneses Alimentos em pó para reconstituição Oferta de gorduras TRANS em todos os cardápios
INTOLERANTES À LACTOSE E ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE	**DIABÉTICOS**
Deve-se observar os rótulos das embalagens verificando os alimentos que contém leite ou que podem conter, não consumi-los. Deve-se substituir leite de VACA por “leite” de soja.	Deve-se substituir produtos que contém açúcar em sua formulação por dietéticos. A ingestão de arroz, pães e massas deve ser preferencialmente dos integrais ou consumidos junto com legumes.
INTOLERANTES AO GLÚTEN	**ALÉRGICOS A CORANTES**
Ler o rótulo das embalagens verificando a presença de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Não utilizar qualquer produto que os contenha, até mesmo traços.	Ler atentamente o rótulo dos alimentos industrializados, a fim de identificar a presença deste aditivos.
ALÉRGICOS A OVOS	**PREPARAÇÃO**
Deve-se substituir todas as preparações com adição de avos na composição, como por exemplo, macarrão, biscoitos, etc. Deve-se usar receitas adaptadas e produtos sem a adição de ovos.	Todas as preparações, deverão ser assadas ou cozidas. O uso de sal, deverá ser moderado – 2,0g/dia per capta, dividido pelas refeições.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

CARDÁPIO

CRECHE INTEGRAL - BERÇARIO 2 - MATERNAL - INFANTIL INTEGRAL

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Formula Infantil Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil + Pão Com Requeijão	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito
L. DA MANHÃ	Suco Natural De Laranja	Banana	Suco De Abacaxi	Maçã	Suco De Laranja
ALMOÇO	A/Fcarne Moída Com Abobrinha Brasil	A/F Cubos De Frango Com Batatas	A/F Omelete Com Salada De Pepino	A/F Moída Com Abobora	A/ Frango Desfiado Com Batata Doce
L. DA TARDE	Formula Infantil Batido Com Banana E Maçã	Formula Infantil Com Mucilon	Formula Infantil Com Mucilon	Creme De Frutas Banana +Farinha Lactea	Formula Infantil Batido Com Maracujá
JANTAR	Macarrão Com Frango Desfiado E Abóbora Cabotiã	Cuscuz De Frango Com Abobrinha	Risoto De Moída Com Abobora E Couve	Polenta Com Moída E Cenoura	Sopa De Macarrão Com, Abobora, Batata E Frango
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante	Diabeticos - Vitamina Uso De Adoçante
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão Alergicos a ovos - subst por frango	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Formula Infantil Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Indfantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito
L. DA MANHÃ	Suco Natural De Abacaxi	Banana	Suco De Laranja	Melão	Suco De Maracujá
ALMOÇO	A/F Cubos De Frango Com Abobora Seca E Mandioca	A/F Carne Moída Com Batatas	A/F Omelete Com Abobora	A/F Empanado De Frango Assado Com Batata	A/F Com Carne Moída E Abobrinha
L. DA TARDE	Formula Infantil Batido Com Banana E Mamão	Formula Infantil Com Mucilon	Formula Infantil Com Mucilon	Creme De Frutas Banana + Mucilon	Formula Infantil Batido Com Mamão
JANTAR	Polenta Com Carne Moída E Cenoura	Sopa Canja, Frango, Batata E Cenoura	Macarrão Com Frango E Abobora	Risoto De Moída Com Couve E Madioca	Sopa De Macarrão Ave Maria, Abobrinha, Batata E Cubos Bovino + Laranja

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho
	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Margarina	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito
L. DA MANHÃ	Suco Natural De Melão	Banana	Suco De Laranja	Maçã	Suco De Abacaxi
ALMOÇO	A/F Strogonof De Frango Com Acelga	A/F Almondegas Artesanal Ao Molho Com Batatas	A/F Frango Em Cubos Com Couve E Abobora	A/F Carne Moída Com Batatas	A/F Carne De Panela Com Abobora
L. DA TARDE	Formula Infantil Batido Com Banana E Mamão	Formula Infantil Com Mucilon	Formula Infantil Com Mucilon	Creme De Frutas Mamão + Fartinha Lactea	Formula Infantil Batido Com Banana

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

JANTAR	Macarrão À Bolonhesa Com Carne Moída, E Beterraba	Sopa Canja Com Frango Batata E Abobora	Risoto De Moída Com Abóbora	Risoto De Frango Com Abobora E Couve	Sopa De Macarrão Com Frango, Batata E Cenoura
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho e Usar Maisena No Preparo Das Almondegas	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho	Int. Gluten: Subst Sequilho Ou Bolacha Polvilho, Macarrão Por Arroz, Vitaminas So De Leite e Frutas + Sequilhosou Bisc De Polvilho
	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	FORMULA INFANTIL BATIDO COM CEREAIS E BISCOITO	FORMULA INFANTIL E PÃO COM REQUEIJÃO	FORMULA INFANTIL E PÃO COM REQUEIJÃO	FORMULA INFANTIL E PÃO COM REQUEIJÃO	FORMULA INFANTIL BATIDO COM CEREAIS E BISCOITO
L. DA MANHÃ	SUCO NATURAL DE MELÃO	MELANCIA	SUCO DE LARANJA	MAÇÃ	SUCO DE ABACAXI

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ALMOÇO	A/F MOÍDA COM BATATAS E CENOURA	A/F FRANGO ENSOPADO COM CENOURA E CHUCHU	A/F ROCAMBOLE DE FRANGO RECHEADO COM CENOURA	A/F CARNE DE PANELA COM BATATAS	A/F COM FRANGO EM CUBOS E MANDIOCA
L. DA TARDE	FORMULA INFANTIL BATIDO COM BANANA E MAÇÃ	FORMULA INFANTIL COM MUCILON	FORMULA INFANTIL COM MUCILON	CREME DE FRUTAS BANANA + AVEIA	FORMULA INFANTIL BATIDO COM BANANA
JANTAR	CUSCUZ DE FRANGO COM ABÓBORA	SOPA DE MACARRÃO, CARNE MOÍDA E SALADA DE PEPINO	RISOTO DE FRANGO COM ABOBRINHA	POLENTA COM MOÍDA COM COUVE	SOPA DE MACARRÃO MOIDA, BATATA E CENOURA
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho e usar Maisena no preparo do rocambole	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho
	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante	Diabeticos - vitamina uso de adoçante
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja e margarina no pão	Int Lactose ou APLV - Leite de soja
OBSERVAÇÃO: PARA O SEGMENTO INFANTIL, SUBSTITUIR A FORMULA INFANTIL PELO LEITE INTEGRAL EM PÓ RECONSTITUÍDO.					

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

OBSERVAÇÕES

FORNECIMENTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR N° 04/2026 PNAE	PRODUTOS PROIBIDOS PELA FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
Frutas: 4x semana – 120g cada vez Almoço: legume + folha Lanche da tarde: legume ou folha Pão com margarina: 4x mês Pão, bolachas ou bolo: 7x na semana Doces: mingau, arroz doce, canjica: 1x semana Bebida láctea: 2x mês Linguiça ou salsicha: Máximo 2x mês	Refrigerantes e refrescos artificiais Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha Chás prontos para consumo e outras bebidas similares Cereais com aditivo ou adoçado Balas ou similares Confeito, bombons, chocolates em barra e granulados Biscoito ou bolachas recheadas Bolos com cobertura ou recheio Barra de cereal com aditivos ou adoçadas Gelados comestíveis Gelatina Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos Maioneses Alimentos em pó para reconstituição Oferta de gorduras TRANS em todos os cardápios
INTOLERANTES À LACTOSE E ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE	**DIABÉTICOS**
Deve-se observar os rótulos das embalagens verificando os alimentos que contém leite ou que podem conter, não consumi-los. Deve-se substituir leite de VACA por “leite” de soja.	Deve-se substituir produtos que contém açúcar em sua formulação por dietéticos. A ingestão de arroz, pães e massas deve ser preferencialmente dos integrais ou consumidos junto com legumes.
INTOLERANTES AO GLÚTEN	**ALÉRGICOS A CORANTES**
Ler o rótulo das embalagens verificando a presença de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Não utilizar qualquer produto que os contenha, até mesmo traços.	Ler atentamente o rótulo dos alimentos industrializados, a fim de identificar a presença deste aditivos.
ALÉRGICOS A OVOS	**PREPARAÇÃO**
Deve-se substituir todas as preparações com adição de avos na composição, como por exemplo, macarrão, biscoitos, etc. Deve-se usar receitas adaptadas e produtos sem a adição de ovos.	Todas as preparações, deverão ser assadas ou cozidas. O uso de sal, deverá ser moderado – 2,0g/dia per capta, dividido pelas refeições.
PROIBIDOS PARA MENORES DE 3 ANOS	
Alimentos ultraprocessados Adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e de bebidas	

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

CARDÁPIO

BERÇÁRIO INTEGRAL

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
LANCHE DA MANHÃ	Fruta melão	Fruta banana	Fruta maça	Fruta banana	Fruta maça
ALMOÇO	sopa de legumes, carne e macarrão	Sopa de arroz, frango e legumes	Sopa de fubá com carne e legumes	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de legumes, carne e caldo de feijão
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	sopa de fubá com frango e legumes	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão	Sopa de arroz, frango e legumes	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
LANCHE DA MANHÃ	Fruta banana	Fruta maça	Fruta banana	Fruta maça	Fruta melão
ALMOÇO	Sopa de arroz, frango e legumes	Sopa de fubá com carne e legumes	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de legumes, carne e caldo de feijão	sopa de legumes, carne e macarrão

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão	Sopa de arroz, frango e legumes	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de fubá com frango e legumes
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
LANCHE DA MANHÃ	Fruta maça	fruta banana	maça	Fruta melão	Fruta banana
ALMOÇO	Sopa de fubá com carne e legumes	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de legumes, carne e caldo de feijão	sopa de legumes, carne e macarrão	Sopa de arroz, frango e legumes
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	Sopa de arroz, frango e legumes	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de fubá com frango e legumes	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
LANCHE DA MANHÃ	fruta banana	maça	Fruta melão	Fruta banana	Fruta maça
ALMOÇO	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de legumes, carne e caldo de feijão	sopa de legumes, carne e macarrão	Sopa de arroz, frango e legumes	Sopa de fubá com carne e legumes
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de fubá com frango e legumes	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão	Sopa de arroz, frango e legumes
SUBSTITUIÇÕES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho	Int. Gluten: subst sequilho ou bolacha polvilho, macarrão por arroz, vitaminas so de leite e frutas + sequilhosou bisc de polvilho
	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja	Int Lactose ou APLV - Leite de soja
OBSERVAÇÃO: TODAS AS PREPARAÇÕES QUE CONTENHAM LEITE, DEVE-SE UTILIZAR A FORMULA LÁCTEA PARA A IDADE.					

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

OBSERVAÇÕES

FORNECIMENTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR N° 04/2026 PNAE	PRODUTOS PROIBIDOS PELA FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
Frutas: 5x semana Almoço: legume + folha Lanche da tarde: legume ou folha Bolachas: 7x semana	Refrigerantes e refrescos artificiais Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha Chás prontos para consumo e outras bebidas similares Cereais com aditivo ou adoçado Balas ou similares Confeito, bombons, chocolates em barra e granulados Biscoito ou bolachas recheadas Bolos com cobertura ou recheio Barra de cereal com aditivos ou adoçadas Gelados comestíveis Gelatina Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos Maioneses Alimentos em pó para reconstituição Oferta de gorduras TRANS em todos os cardápios
INTOLERANTES À LACTOSE E ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE	**DIABÉTICOS**
Deve-se observar os rótulos das embalagens verificando os alimentos que contém leite ou que podem conter, não consumi-los. Deve-se substituir leite de VACA por “leite” de soja.	Deve-se substituir produtos que contém açúcar em sua formulação por dietéticos. A ingestão de arroz, pães e massas deve ser preferencialmente dos integrais ou consumidos junto com legumes.
INTOLERANTES AO GLÚTEN	**ALÉRGICOS A CORANTES**
Ler o rótulo das embalagens verificando a presença de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Não utilizar qualquer produto que os contenha, até mesmo traços.	Ler atentamente o rótulo dos alimentos industrializados, a fim de identificar a presença deste aditivos.
ALÉRGICOS A OVOS	**PREPARAÇÃO**
Deve-se substituir todas as preparações com adição de avos na composição, como por exemplo, macarrão, biscoitos, etc. Deve-se usar receitas adaptadas e produtos sem a adição de ovos.	Todas as preparações, deverão ser assadas ou cozidas. O uso de sal, deverá ser moderado – 2,0g/dia per capta, dividido pelas refeições. Não é permitido o uso de açúcar nas preparações.
PROIBIDOS PARA MENORES DE 3 ANOS	
Alimentos ultraprocessados Adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e de bebidas	

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

CARDÁPIO

CRECHE E BERÇARIO PARCIAL

MATERNAL PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil + Pão Com Requeijão	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito
ALMOÇO	A/F Carne Moída Com Abobrinha Brasil	A/F Cubos De Frango Com Batatas	A/F Omelete Com Salada De Pepino	A/F Moída Com Abobora	A/ Frango Desfiado Com Batata Doce

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

MATERNAL PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil Batido Com Banana E Maçã	Formula Infantil Com Mucilon	Formula Infantil Com Mucilon	Creme De Frutas Banana	Formula Infantil Batido Com Maracujá
JANTAR	Macarrão Com Frango Desfiado E Abóbora Cabotiã	Cuscuz De Frango Com Abobrinha	Risoto De Moída Com Abobora E Couve	Polenta Com Moída E Cenoura	Sopa De Macarrão Com, Abobora, Batata E Frango

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

MATERNAL PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito
ALMOÇO	A/F Cubos De Frango Com Abobora Seca E Mandioca	A/F Carne Moída Com Batatas	A/F Omelete Com Abobora	A/F Empanado De Frango Assado Com Batata	A/F Com Carne Moída E Abobrinha

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

MATERNAL PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil Batido Com Banana E Mamão	Formula Infantil Com Mucilon	Formula Infantil Com Mucilon	Creme De Frutas Banana	Formula Infantil Batido Com Mamão
JANTAR	Polenta Com Carne Moída E Cenoura	Sopa Canja, Frango, Batata E Cenoura	Macarrão Com Frango E Abobora	Risoto De Moída Com Couve	Sopa De Macarrão Ave Maria, Abobrinha, Batata E Cubos Bovino + Laranja

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

MATERNAL PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Margarina	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito
ALMOÇO	A/F Estrogonofe De Frango Com Acelga	A/F Almondegas Artesanal Ao Molho Com Batatas	A/F Frango Em Cubos Com Couve E Abobora	A/F Carne Moída Com Batatas	A/F Carne De Panela Com Abobora

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

MATERNAL PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil Batido Com Banana E Mamão	Formula Infantil Com Mucilon	Formula Infantil Com Mucilon	Creme De Frutas Mamão	Formula Infantil Batido Com Banana
JANTAR	Macarrão À Bolonhesa Com Carne Moída, E Beterraba	Sopa Canja Com Frango Batata E Abobora	Risoto De Moída Com Abóbora	Risoto De Frango Com Abobora E Couve	Sopa De Macarrão Com Frango, Batata E Cenoura

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

MATERNAL PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil E Pão Com Requeijão	Formula Infantil Batido Com Cereais E Biscoito
ALMOÇO	A/F Moída Com Batatas E Cenoura	A/F Frango Ensopado Com Cenoura E Chuchu	A/F Rocambole De Frango Recheado Com Cenoura	A/F Carne De Panela Com Batatas	A/F Com Frango Em Cubos E Mandioca

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

MATERNAL PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil Batido Com Banana E Maçã	Formula Infantil Com Mucilon	Formula Infantil Com Mucilon	Creme De Frutas Banana	Formula Infantil Batido Com Banana
JANTAR	Cuscuz De Frango Com Abóbora	Sopa De Macarrão, Carne Moída E Salada De Pepino	Risoto De Frango Com Abobrinha	Polenta Com Moída Com Couve	Sopa De Macarrão Moida, Batata E Cenoura

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

BERÇARIO PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
ALMOÇO	Sopa de legumes, carne e macarrão	Sopa de arroz, frango e legumes	Sopa de fubá com carne e legumes	sopa de legumes, frango e macarrão	Sopa de legumes, carne e caldo de feijão

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

BERÇARIO PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	sopa de fubá com frango e legumes	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão	Sopa de arroz, frango e legumes	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

BERÇÁRIO PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
ALMOÇO	Sopa de arroz, frango e legumes	Sopa de fubá com carne e legumes	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de legumes, carne e caldo de feijão	sopa de legumes, carne e macarrão

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

BERÇÁRIO PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão	Sopa de arroz, frango e legumes	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de fubá com frango e legumes

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

BERÇÁRIO PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
ALMOÇO	Sopa de fubá com carne e legumes	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de legumes, carne e caldo de feijão	sopa de legumes, carne e macarrão	Sopa de arroz, frango e legumes

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

BERÇÁRIO PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	Sopa de arroz, frango e legumes	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de fubá com frango e legumes	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

BERÇÁRIO PARCIAL – MANHÃ					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
DESJEJUM	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil	Formula Infantil
ALMOÇO	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de legumes, carne e caldo de feijão	sopa de legumes, carne e macarrão	Sopa de arroz, frango e legumes	Sopa de fubá com carne e legumes

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

BERÇÁRIO PARCIAL – TARDE					
CARDÁPIO	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
LANCHE DA TARDE	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce	Formula Infantil + bolacha salgada	Formula Infantil + bolacha doce
JANTAR	sopa de legumes, carne em cubos e macarrão	sopa de legumes, frango e macarrão	sopa de fubá com frango e legumes	Sopa de legumes, carne, e caldo de feijão	Sopa de arroz, frango e legumes

OBSERVAÇÃO

INTOLERÂNCIA A GLUTEM: substituir sequilho ou bolacha polvilho e macarrão por, arroz, vitaminas só de leite e frutas + sequilhos ou biscoito de polvilho
DIABÉTICOS: vitamina uso de adoçante
INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU APLV: leite de soja e margarina no pão
ALÉRGICOS A OVOS: substituir por frango

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

CARDÁPIO
FUNDAMENTAL PARCIAL C1 E C2

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Macarrão Com Frango Desfiado E Abóbora Cabotiã	Cuscuz De Frango Com Abobrinha	A/F Ovos Mexidos, Salada De Pepino	Polenta Com Moída Suina E Abobora + Melancia	Sopa De Macarrão Ave Maria, Abobora, Batata E Frango + Banana

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Polenta Com Carne Moída E Cenoura	Sopa Canja, Frango, Batata E Cenoura	A/F Ovos Mexidos, Salada De Abobora E Banana	Suco, Lanche De Salsicha E Repolho	Mingau

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Bebida Lactea Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana	Leite Com Café E Pão Com Margarina	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Macarrão Com Moída Bovina E Salada De Beterraba	Risoto De Frango Com Abobora	A/F Lingüiça Toscana+ Beterraba E Banana	Risoto De Moída Suína Com Batatas	Sopa De Macarrão Ave Maria C Frango, Batata E Cenoura + Melancia

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Cuscuz De Frango Com Abóbora	Sopa De Macarrão, Carne Moída Com Mandioca	Arroz Com Ovos + Feijão Com Abobrinha+ Melancia	Polenta Com Frango E Couve	Arroz Doce Ou Canjica

OBSERVAÇÕES

FORNECIMENTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR N° 04/2026-PNAE	PRODUTOS PROIBIDOS PELA FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
Bebida láctea: 1x mês Pão, bolacha ou bolo: 3x semana Salsicha: 1x mês Linguiça: 1x mês Frutas: 2x semana Arroz doce, canjica ou mingau: 2x mês	Refrigerantes e refrescos artificiais Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha Chás prontos para consumo e outras bebidas similares Cereais com aditivo ou adoçado Balas ou similares Confeito, bombons, chocolates em barra e granulados Biscoito ou bolachas recheadas Bolos com cobertura ou recheio Barra de cereal com aditivos ou adoçadas Gelados comestíveis Gelatina Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos Maioneses Alimentos em pó para reconstituição Oferta de gorduras TRANS em todos os cardápios
INTOLERANTES À LACTOSE E ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE	**DIABÉTICOS**
Deve-se observar os rótulos das embalagens verificando os alimentos que contém leite ou que podem conter, não consumi-los. Deve-se substituir leite de VACA por “leite” de soja.	Deve-se substituir produtos que contém açúcar em sua formulação por dietéticos. A ingestão de arroz, pães e massas deve ser preferencialmente dos integrais ou consumidos junto com legumes.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

INTOLERANTES AO GLÚTEN	ALÉRGICOS A CORANTES
Ler o rótulo das embalagens verificando a presença de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Não utilizar qualquer produto que os contenha, até mesmo traços.	Ler atentamente o rótulo dos alimentos industrializados, a fim de identificar a presença deste aditivos.
ALÉRGICOS A OVOS	**PREPARAÇÃO**
Deve-se substituir todas as preparações com adição de avos na composição, como por exemplo, macarrão, biscoitos, etc. Deve-se usar receitas adaptadas e produtos sem a adição de ovos.	Todas as preparações, deverão ser assadas ou cozidas. O uso de sal, deverá ser moderado – 3,5g/dia per capta, dividido pelas refeições.

CARDÁPIO

EJA C1 E C2

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Macarrão Com Frango Desfiado E Abóbora Cabotiã	Cuscuz De Frango Com Abobrinha	A/F Ovos Mexidos, Salada De Pepino	Polenta Com Moída Suina E Abobora + Melancia	Sopa De Macarrão Ave Maria, Abobora, Batata E Frango + Banana

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Polenta Com Carne Moída E Cenoura	Sopa Canja, Frango, Batata E Cenoura	A/F Ovos Mexidos, Salada De Abobora E Banana	Suco, Lanche De Salsicha E Repolho	Mingau

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Bebida Lactea Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana	Leite Com Café E Pão Com Margarina	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Macarrão Com Moída Bovina E Salada De Beterraba	Risoto De Frango Com Abobora	A/F Lingüiça Toscana+ Beterraba E Banana	Risoto De Moída Suína Com Batatas	Sopa De Macarrão Ave Maria C Frango, Batata E Cenoura + Melancia

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	Vitamina De Frutas Com Cereais	Leite Com Mucilon E Pão Com Requeijão	Leite Com Baunilha E Pão Com Requeijão	Leite Com Café E Pão Com Requeijão	Leite Com Cereais E Banana
ALMOÇO	Cuscuz De Frango Com Abóbora	Sopa De Macarrão, Carne Moída Com Mandioca	Arroz Com Ovos + Feijão Com Abobrinha+ Melancia	Polenta Com Frango E Couve	Arroz Doce Ou Canjica

OBSERVAÇÕES

FORNECIMENTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR N° 04/2026-PNAE	PRODUTOS PROIBIDOS PELA FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
Bebida láctea: 1x mês Pão, bolacha ou bolo: 3x semana Salsicha: 1x mês Linguiça: 1x mês Frutas: 2x semana Arroz doce, canjica ou mingau: 2x mês	Refrigerantes e refrescos artificiais Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha Chás prontos para consumo e outras bebidas similares Cereais com aditivo ou adoçado Balas ou similares Confeito, bombons, chocolates em barra e granulados

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	Biscoito ou bolachas recheadas Bolos com cobertura ou recheio Barra de cereal com aditivos ou adoçadas Gelados comestíveis Gelatina Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos Maioneses Alimentos em pó para reconstituição Oferta de gorduras TRANS em todos os cardápios
INTOLERANTES À LACTOSE E ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE	**DIABÉTICOS**
Deve-se observar os rótulos das embalagens verificando os alimentos que contém leite ou que podem conter, não consumi-los. Deve-se substituir leite de VACA por "leite" de soja.	Deve-se substituir produtos que contém açúcar em sua formulação por dietéticos. A ingestão de arroz, pães e massas deve ser preferencialmente dos integrais ou consumidos junto com legumes.
INTOLERANTES AO GLÚTEN	**ALÉRGICOS A CORANTES**
Ler o rótulo das embalagens verificando a presença de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Não utilizar qualquer produto que os contenha, até mesmo traços.	Ler atentamente o rótulo dos alimentos industrializados, a fim de identificar a presença deste aditivos.
ALÉRGICOS A OVOS	**PREPARAÇÃO**
Deve-se substituir todas as preparações com adição de avos na composição, como por exemplo, macarrão, biscoitos, etc. Deve-se usar receitas adaptadas e produtos sem a adição de ovos.	Todas as preparações, deverão ser assadas ou cozidas. O uso de sal, deverá ser moderado – 3,5g/dia per capta, dividido pelas refeições.

CARDÁPIO

CRECHE INFANTIL INTEGRAL - PRÉ 1 E PRÉ 2

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito
LANCHE DA MANHÃ	suco natural de laranja	banana	suco de abacaxi	maçã	suco de laranja
ALMOÇO	a/f carne moída com abobrinha brasil	a/f cubos de frango com batatas	a/f omelete com salada de pepino	a/f moída com abobora	a/ frango desfiado com batata doce

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

LANCHE DA TARDE	macarrão com frango desfiado e abóbora cabotiã	cuscuz de frango com abobrinha	risoto de moída com abobora e couve	polenta com moída e cenoura	mingau
JANTAR	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito
LANCHE DA MANHÃ	suco natural de abacaxi	banana	suco de laranja	melão	suco de maracujá
ALMOÇO	a/f cubos de frango com abobora seca e mandioca	a/f carne moída com batatas	a/f omelete com abobora	a/f empanado de frango assado com batata	a/f com carne moída e abobrinha
LANCHE DA TARDE	polenta com carne moída e cenoura	sopa canja, frango, batata e cenoura	macarrão com frango e abobora	risoto de moída com couve	sopa de macarrão ave maria, abobrinha, batata e cubos bovino + laranja
JANTAR	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com margarina	leite batido com cereais e biscoito
LANCHE DA MANHÃ	suco natural de melão	banana	suco de laranja	maçã	suco de abacaxi
ALMOÇO	a/f estrogonofe de frango com acelga	a/f almondegas artesanal ao molho com batatas	a/f frango em cubos com couve e abobora	a/f carne moída com batatas	a/f carne de panela com abobora
LANCHE DA TARDE	macarrão à bolonhesa com carne moída, e beterraba	sopa canja com frango batata e abobora	risoto de moída com abóbora	risoto de frango com abobora e couve	arroz doce

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

JANTAR	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com margarina	leite batido com cereais e biscoito

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito
LANCHE DA MANHÃ	suco natural de melão	melancia	suco de laranja	maçã	suco de abacaxi
ALMOÇO	a/f moída com batatas e cenoura	a/f frango ensopado com cenoura e chuchu	a/f rocambole de frango recheado com cenoura	a/f carne de panela com batatas	a/f com frango em cubos e mandioca
LANCHE DA TARDE	cuscuz de frango com abóbora	sopa de macarrão, carne moída e salada de pepino	risoto de frango com abobrinha	polenta com moída com couve	sopa de macarrão moída, batata e cenoura
JANTAR	leite batido com cereais e biscoito	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite e pão com requeijão	leite batido com cereais e biscoito

OBSERVAÇÕES

FORNECIMENTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Nº 04/2026 – PNAE	PRODUTOS PROIBIDOS PELA FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
Frutas: 4x semana – 120g cada vez Almoço: legume + folha Lanche da tarde: legume ou folha Pão com margarina: 4x mês Pão, bolacha ou bolo: 7x na semana Doces: mingau. Arroz doce ou canjica 1x semana Bebida láctea: 2x mês Linguiça ou salsicha: máximo 2x mês	Refrigerantes e refrescos artificiais Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha Chás prontos para consumo e outras bebidas similares Cereais com aditivo ou adoçado Balas ou similares Confeito, bombons, chocolates em barra e granulados Biscoito ou bolachas recheadas Bolos com cobertura ou recheio Barra de cereal com aditivos ou adoçadas Gelados comestíveis Gelatina Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

	Maioneses Alimentos em pó para reconstituição Oferta de gorduras TRANS em todos os cardápios
INTOLERANTES À LACTOSE E ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE	**DIABÉTICOS**
Deve-se observar os rótulos das embalagens verificando os alimentos que contém leite ou que podem conter, não consumi-los. Deve-se substituir leite de VACA por "leite" de soja.	Deve-se substituir produtos que contém açúcar em sua formulação por dietéticos. A ingestão de arroz, pães e massas deve ser preferencialmente dos integrais ou consumidos junto com legumes.
INTOLERANTES AO GLÚTEN	**ALÉRGICOS A CORANTES**
Ler o rótulo das embalagens verificando a presença de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Não utilizar qualquer produto que os contenha, até mesmo traços.	Ler atentamente o rótulo dos alimentos industrializados, a fim de identificar a presença deste aditivos.
ALÉRGICOS A OVOS	**PREPARAÇÃO**
Deve-se substituir todas as preparações com adição de avos na composição, como por exemplo, macarrão, biscoitos, etc. Deve-se usar receitas adaptadas e produtos sem a adição de ovos.	Todas as preparações, deverão ser assadas ou cozidas. O uso de sal, deverá ser moderado – 2,0g/dia per capta, dividido pelas refeições.
PROIBIDOS PARA MENORES DE 3 ANOS	
Alimentos ultraprocessados Adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e de bebidas	

CARDÁPIO

LANCHES PARA EXPEDIÇÕES PEDAGÓGICAS

MEIO PERÍODO MANHÃ OU TARDE	2 lanches com pães de 50g Recheio de Frango ou moída suína ou bovina ou salsicha – 50g cada pão Folha ou legume - 20g para cada lanche 1 garrafa de água mineral sem gás 500 ml

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

DIA TODO MANHÃ E TARDE	2 lanches com pães de 50g Recheio de Frango ou moída suína ou bovina ou salsicha – 50g cada pão Folha ou legume – 20g para cada lanche 2 garrafa de água mineral sem gás 500 ml 2 frutas (maçã ou banana ou tangerina ou caqui) Bolachas salgadas ou doces – 60g

OBSEVAÇÃO
TODOS OS LANCHES DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM RECIPIENTES TÉRMICOS ATÉ O MOMENTO DA DISTRIBUIÇÃO.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO III
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

INCIDÊNCIAS MENSAIS E PER CAPITA DOS ALIMENTOS

SEGMENTO INTEGRAL

INCIDÊNCIAS MENSAIS E PER CAPITA

DESCRIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
ALIMENTO	INTEGRAL FUNDAMENTAL		INTEGRAL INFANTIL		CRECHE INTEGRAL: B2 E MATERNAL		BERÇÁRIO 1 INTEGRAL	
arroz para sopa	1	50g	1	40g	4	30g	16	30g
arroz para risoto	3	100g	3	60g	4	50g	0	0
arroz	20	100g	20	60g	20	50g	0	0
feijão para sopa	0	0			3	20g	8	20g
feijão	20	50g	20	40g	20	30g	0	0
macarrão para sopa	1	50g	1	40g	3	30g	16	30g
macarrão	4	70g	4	60g	3	50g	0	0
fubá para sopa	0	0	0	0	2	20g	8	20g
fubá para polenta	1	50g	1	40g	3	30g	0	0
farinha de milho – cuscuz	2	50g	2	40g	1	30g	0	0
carne bovina moida – patinho	4	100g	4	80g	14	60g	20	40g
carne bovina cubos – patinho	3	100g	3	80g	3	60g	0	0
carne suina moida – pernil	4	100g	4	80g	0	0	0	0
carne suina cubos – pernil	2	100g	2	80g	0	0	0	0
frango sobrecoxa e coxa	2	150g	2	120g	0	0	0	0
frango sem osso – peito	9	100g	9	80g	19	60g	20	40g
ovo de galinha	5	100g	5	80g	3	60g	0	0
Peixe – panga ou simiilar sem espinhas	1	100g	1	80g	1	60g	0	0
linguiça toscana	1	100g	1	80g	0	0	0	0
salsicha	1	100g	1	80g	0	0	0	0
legumes para sopa	2	50g	2	40g	13	30g	40	40g
legumes – salada ou refogado	38	50g	38	45g	40	40g	0	0
folhas para salada ou refogado	24	50g	20	45g	20	40g	0	0
folhas para sopa	2	45g	6	40g	13	35g	40	35g
fruta	16	120g	20	100g	16	120g	16	100g
fruta para creme de fruta	0	0	0	0	4	100g	4	80g

Assinado por 1 pessoa: EMANUELLE FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme1.doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

fruta para vitamina de frutas	4	60g	4	50	8	50g	8	30g
suco natural de frutas	12	200ml	12	150ml	8	150ml	4	150ml
leite em pó reconstituído	20	200ml	20	150ml	40- M1 e M2	150ml	0	0
leite - formula láctea – reconstituído B1 e B2	0	0	0	0	40 - B2	150ml	40- B1	150ml
bolacha doce	4	50g	4	50g	8	40g	12	30g
bolacha salgada	4	50g	4	50g	8	40g	8	30g
pão 30 g	0	0	12	30g	4	30g	0	30g
pão 50g	20	50g	8	50	0	0	0	0
Mucilon milho ou de arroz ou farinha láctea	2	20g	16	15g	16	10g	2	5g
aveia em flocos finos	2	10g0	4	10g	9	8g	2	8g
margarina sem gordura trans	4	5g	4	5g	4	5g	0	0
Mingau de chocolate ou arroz doce	1	150ml	1	150ml	0	0	0	0
Requeijão	12	10g	12	10g	3	5g	0	0
Bebida láctea reconstituída	2	200ml	2	150ml	0	0	0	0

- **INCIDÊNCIA:** Numero mínimo de vezes que o alimento aparece no cardápio mensal
- **PER CAPITA:** Quantidade mínima de alimento por preparação

OBSERVAÇÃO:

- Nestas incidências não estão incluídos produtos in natura para as preparações como: alho, sal, cebola, óleo, orégano e ervas aromáticas
- - Quantidade de sal permitido por aluno/ dia= 1,0g

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

SEGMENTO PARCIAL – LANCHE DE ENTRADA + MERENDA

INCIDÊNCIAS MENSAIS E PER CAPITA

DESCRIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA	INCIDÊNCIA	PER CAPITA
ALIMENTO	**FUNDAMENTAL CARDÁPIO 1**		**FUNDAMENTAL CARDÁPIO 2**		**INFANTIL CARDÁPIO 1**		**INFANTIL CARDÁPIO 2**		**EJA CARDÁPIO 1**		**EJA CARDÁPIO 2**		**CRECHE CARDÁPIO 1**		**CRECHE CARDÁPIO 2**	
arroz para risoto	4	60g	4	60g	4	50g	4	50g	4	70g	4	70g	6	40	6	40g
arroz para sopa	1	60g	1	60g	1	50g	1	50g	1	70g	1	70g	8 – B1	30g	8 – B1	30g
arroz	5	60g	5	60g	5	50g	5	50g	5	70g	5	70g	7	40g	7	40g
feijão para sopa	1	30g	1	30g	1	40g	1	40g	1	30g	1	30g	4 – B1	20g	4 – B1	20g
feijão	4	50g	4	50g	4	30g	4	30g	4	60g	4	60g	4	25g	20	25g
macarrão para sopa	2	40g	2	40g	2	30g	2	30g	2	50g	2	50g	8 – B1	30g	8 – B1	30g
macarrão	4	60g	4	60g	4	40g	4	40g	4	70g	4	70g	3	40g	3	40g
fubá para sopa	1	25g	1	25g	1	20g	1	20g	1	30g	1	30g	4 – B1	20g	4 – B1	20g
fubá para polenta	1	40g	1	40g	1	30g	1	30g	1	50g	1	50g	3	30g	3	30g
farinha de milho – cuscuz	2	40g	2	40g	2	30g	2	30g	2	50g	2	50g	1	30g	1	30g
carne bovina moída – patinho	4	60g	4	60g	4	50g	4	50g	4	80g	4	80g	7	B1 40g – B2/Mat-50g	7	B1 40g – B2/Mat-50g
carne bovina cubos – patinho	1	60g	1	60g	1	50g	1	50g	1	80g	1	80g	1	B2/Mat-50g	1	B2/Mat-50g
carne suina moída – pernil	2	60g	2	60g	2	50g	2	50g	2	80g	2	80g	0	0	0	0
carne suina cubos – pernil	2	60g	2	60g	2	50g	2	50g	2	80g	2	80g	0	0	0	0
frango sem osso – peito	4	60g	4	60g	4	50g	4	50g	4	80g	4	80g	7	B1 40g – B2/Mat-50g	7	B1 40g – B2/Mat-50g
ovo de galinha	4	60g	4	60g	4	50g	4	50g	4	80g	4	80g	4	B2/Mat-50g	4	B2/Mat-50g
Peixe – panga ou similar sem espinhas	1	60g	1	60g	1	50g	1	50g	1	80g	1	80g	1	B2/Mat-50g	1	B2/Mat-50g
linguiça toscana	1	60g	1	60g	1	50g	1	50g	1	80g	1	80g	0	0	0	0
salsicha	1	60g	1	60g	1	50g	1	50g	1	80g	1	80g	0	0	0	0
legumes para sopa	4	40g	2	40g	4	35g	2	35g	4	50g	2	50g	20-B1/4-B2/Mat	25g	12-B1/ 0 B2/Mat	25g
legumes – salada ou	12	40g	10	40g	12	35g	10	35g	12	50g	10	50g	0-B1/ 13	30g	0-B1/ 9	30g

Assinado por 1 pessoa: ELIEL FERREIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

refogado													B2/Mat		B2/Mat	
folhas para salada ou refogado	8	35g	6	35g	8	25g	6	25g	8	50g	6	50g	0-B1/ 7 B2/Mat	25g	0-B1/ 3 B2/Mat	25g
folhas para sopa	4	35g	2	35g	4	25g	2	25g	4	40g	2	40g	20 B1/ 4 B2/Mat	20g	16 B1	20g
fruta	8	120g	6	120g	8	120g	6	120g	8	120g	6	120g	8	100g	6	100
fruta para vitamina de frutas	12	60g	12	60g	12	60g	12	60g	12	60g	12	60g	4	30g	4	30g
suco natural de frutas	4	200ml	4	200ml	4	200ml	4	200ml	4	200ml	4	200ml	4	150 ml	4	150 ml
leite em pó integral reconstituído	20	200ml	20	200ml	20	150ml	20	150ml	20	200ml	20	200ml	20 Mat	150 ml	20 Mat	150 ml
leite maternizado reconstituído B1 e B2													20	150 ml	20	150 ml
bolacha doce	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g
bolacha salgada	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g	2	30g
pão 30 g					7	30g	7	30g					8	30g	8	30g
pão 50g	8	50g	8	50g	1	50g	1	50g	8	50g	8	50g	0	0	0	0
Mucilon milho ou de arroz	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	2	5g	2	5g
aveia em flocos finos	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	2	8g	2	8g
margarina sem gordura trans	2	5g	2	5g	2	5g	2	5g	2	5g	2	5g	0-B1/ 2-B2/Mat	5g	0-B1/ 2-B2/Mat	5g
Óleo soja por preparação individual		0,003g		0,003g		0,002g		0,002g		0,004g		0,004g		0,002g		0,002g
Requeijão	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g	8	10g
bebida láctea reconstituída	1	200ml	1	200ml	1	150ml	1	150ml	1	200ml	1	200ml	0	0	0	0
arroz doce	1	200ml	1	200ml	1	150ml	1	150ml	1	200ml	1	200ml	0	0	0	0

- **INCIDÊNCIA:** Numero mínimo de vezes que o alimento aparece no cardápio mensal
- **PER CAPITA:** Quantidade mínima de alimento por preparação

OBSERVAÇÃO:

- Nestas incidências não estão incluídos produtos in natura para as preparações como: alho, sal, cebola, óleo, orégano e ervas aromáticas
- - Quantidade de sal permitido por aluno/ dia= 1,0g
- - Creme de frutas = Aveia ou Mucilon + fruta(s) amassada(s)
- - Leite em pó reconstituído – aprox. 18,75g para produzir 150ml de leite
- - Cardápio 2 Agricultura Familiar – Junho a Novembro – 4xmes – 1xsemana: verdura + legume+ fruta

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA - PARCIAL

DESCRIÇÃO	ALIMENTOS	INCIDENCIA	PER CAPITA
		EXPEDIÇÃO PARCIAL	
Bolachas 30 G + 1 Lanche Pão 50G +Recheio Proteico Com Legumes E/Ou Folhas	Bolachas doces e/ou salgadas	1	30g
	pão 50g	1	50g
	frutas	1	
	frango ou moída bovina ou moída suina	1	50g
	água mineral 500ml	1	1

EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA - INTEGRAL

DESCRIÇÃO	ALIMENTOS	INCIDENCIA	PER CAPITA
		EXPEDIÇÃO	
Bolachas 30 G + 1 Lanche Pão 50G + Recheio Proteico Com Legumes E/Ou Folhas.	Bolachas doces e/ou salgadas	2	30g
	pão 50g	2	50g
	frutas	2	120G
	frango ou moída bovina ou moída suina	2	50g
	água mineral 500ml	2	2

OBSERVAÇÃO:

- Nestas incidências não estão incluídos produtos in natura para as preparações como: alho, sal, cebola, óleo, orégano e ervas aromáticas
- - Quantidade de sal permitido por aluno/ dia= 1,0g

NUMERO APROXIMADO DE ALUNOS EM EXPEDIÇÃO POR ANO:
Expedição 1 Turno (INTEGRAL): 1.500
Expedição 2 Turno (PARCIAL): 1.500

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

ANEXO IV
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

FORMULA LEITE INFANTIL E LEITE PARA NECESSIDADES ESPECIAIS

LEITE B1		
FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
QUANTIDADE POR	**100 g**	**100 ml**
Valor energético (kcal)	478	68
Carboidratos (g)	58	8,2
Açúcares totais (g)	54,5	7,7
Açúcares adicionados (g)	22	3,1
Proteínas (g)	9	1,2
Gorduras totais (g)	23	3,3
Gorduras saturadas (g)	8,4	1,2
Gorduras trans (g)	0	0
Ácido linoleico (g)	3,3	0,5
ARA (mg)	50	7,1
Ácido linolênico (mg)	400	57
DHA (mg)	50	7,1
Fibras alimentares (g)	3,1	0,4
2'-0-Fucosilactose (2'FL) (g)	0,2	0,02
Fruto-oligossacarídeos (g)	0,3	0,04
Galacto-oligossacarideos (g)	2,6	0,4
Sódio (mg)	210	30
Vitamina A (µg)	550	78
Vitamina D (µg)	11	1,6
Vitamina E (mg)	11	1,5
Vitamina K (µg)	44	6,3
Vitamina C (mg)	80	11
Vitamina B1 (mg)	1	0,14
Vitamina B2 (mg)	1,1	0,16
Niacina (mg)	4,3	0,61
Ácido pantotênico (mg)	5,6	0,8
Vitamina B6 (mg)	0,56	0,08
Biotina (µg)	20	2,8
Ácido fólico (µg)	120	17
Vitamina B12 (µg)	1,2	0,17

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Cálcio (mg)	565	80
Cloreto (mg)	310	44
Cobre (µg)	360	51
Ferro (mg)	7,5	1,1
Fósforo (mg)	310	44
Iodo (µg)	130	19
Magnésio (mg)	59	8,4
Manganês (µg)	45	6,4
Potássio (mg)	600	85
Selênio (µg)	9,5	1,4
Zinco (mg)	5	0,71
Colina (mg)	70	10
Nucleotídeos (mg)	16	2,2
Inositol (mg)	40	5,7

A reconstituição da fórmula é 1 colher-medida rasa para cada 30 ml de água

INGREDIENTES

Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleina de palma, leite desnatado*, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcico, óleo de milho, citrato de cálcio, fosfato de potássio, frutooligossacarídeos, cloreto de magnésio, fosfato de sódio, óleo de peixe com alto teor de DHA, 2'-0-fucosilactose**, cloreto de cálcio, L-ascorbato de sódio, fosfato de cálcio dibásico, L-fenilalanina, L-histidina, óleo de Mortierella Alpina com alto teor de ARA, cloreto de potássio, óleo de girassol com alto teor oleico, sulfato ferroso, sulfato de zinco, acetato de DL- a-tocoferila, citidina 5-monofosfato***, sal dissódico de uridina 5-monofosfato***, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, adenosina 5-monofosfato***, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato***, sulfato de cobre, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodeto de potássio, fitomenadiona, Dbiotina, selenato de sódio, colecalciferol, cianocobalamina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. *Fonte proteica. **2'-0-fucosilactose: Oligossacarídeo ***Nucleotídeos

LEITE B2

FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS NA PRIMEIRA INFÂNCIA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

QUANTIDADE POR	**100 g**	**100 ml**
Valor energético (kcal)	468	65
Carboidratos (g)	54	7,4
Açúcares totais (g)	42	5,8
Açúcares adicionados (g)	4,2	0,6
Proteínas (g)	13	1,8
Gorduras totais (g)	21	2,9
Gorduras saturadas (g)	5,7	0,8
Gorduras trans (g)	0	0

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Ácido linoleico (g)	3,5	0,5
Ácido linolênico (mg)	400	55
Fibras alimentares (g)	5,8	0,8
Fruto-oligossacarídeos (g)	4,1	0,6
Inulina (g)	1,7	0,2
Sódio (mg)	186	26
Vitamina A (µg)	563	78
Vitamina D (µg)	9,7	1,3
Vitamina E (mg)	10	1,4
Vitamina K (µg)	46	6,3
Vitamina C (mg)	80	11
Vitamina B1 (mg)	0,9	0,12
Vitamina B2 (mg)	1,3	0,18
Niacina (mg)	4,3	0,59
Vitamina B6 (mg)	0,52	0,07
Biotina (µg)	30	4,1
Ácido fólico (µg)	122	17
Ácido pantotênico (mg)	6,1	0,83
Vitamina B12 (µg)	1,5	0,21
Cálcio (mg)	525	72
Cloreto (mg)	297	41
Cobre (µg)	380	52
Ferro (mg)	7,4	1
Fósforo (mg)	330	46
Iodo (µg)	140	19
Magnésio (mg)	42	5,8
Manganês (µg)	22	3
Potássio (mg)	700	97
Selênio (µg)	12	1,7
Zinco (mg)	5,5	0,75
Colina (mg)	76	11
Inositol (mg)	41	5,7

INGREDIENTES

Leite parcialmente desnatado*, permeado de soro de leite desmineralizado*, maltodextrina, óleo de milho, fruto-oligossacarídeo, óleo de canola com baixo teor erúcico, oleína de palma, lactose, soro de leite*, concentrado proteico de soro de leite*, inulina, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (L-ascorbato de sódio), ferro (sulfato ferroso), potássio (cloreto de potássio), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-αtocoferila), vitamina B5 (D-pantotenato de cálcio), niacina (nicotinamida), cobre (sulfato de cobre), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), ácido fólico (ácido N-pteroil-L-glutâmico), iodo (iodeto de potássio), vitamina K (fitomenadiona), selênio (selenato de sódio), vitamina D (colecalciferol), biotina (D-biotina), vitamina B12 (cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e regulador de acidez hidróxido de potássio

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

LEITES PARA NECESSIDADES ESPECIAIS		
LEITE ANTI REFLUXO		
Fórmula infanƟl para lactentes de 0 a 12 meses de vida, destinada a necessidades dietoterápicas específicas espessada com goma jataí, contém DHA, ARA e Taurina.		
CARACTERÍSTICAS		
Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses - Espessada com goma jataí - DHA e ARA - Taurina		
INGREDIENTES		
Lactose, leite em pó desnatado*, óleos vegetais (óleo de canola, óleo de palma, óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol), goma jataí, maltodextrina, óleo de peixe, carbonato de cálcio, L-cistina, óleo de Mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, caseinato de cálcio, sulfato ferroso, L-triptofano, inositol, palmitato de ascorbila, proteína do soro de leite*, sulfato de zinco, fosfato de potássio dibásico, nicotinamida, Dpantotenato de cálcio, acetato de retinila, gluconato cúprico, palmitato de reƟnila, acetato de DL-alfa-tocoferila, DL-alfa-tocoferol, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, sulfato de manganês (II), fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, D-biotina, cianocobalamina, emulsificante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, antioxidante mistura concentrada de tocoferois e regulador de acidez ácido cítrico.		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
QUANTIDADE POR	**100 g**	**100 ml**
Valor energético (kcal)	489	69
Carboidratos (g)	60	8,5
nAçúcares totais (g)	59	8,3
nnAçúcares adicionados (g)	46	6,5
nnSacarose (g)	0	0
Proteínas (g)	9,1	1,3
Gorduras totais (g)	23	3,2
nGorduras saturadas (g)	5,3	0,7
nGorduras trans (g)	0	0
nGorduras monoinsaturadas (g)	13	1,8
nGorduras poli-insaturadas (g)	4,1	0,6
nnÔmega 6 (g)	3,4	0,5
nnnÁcido linoleico (g)	3,4	0,5
nnnÁcido araquidônico (ARA) (g)	0,05	0,01
nnÔmega 3 (mg)	677	95
nnnÁcido linolênico (mg)	621	87
nnnÁcido docosaexaenoico (DHA) (mg)	45	6,3
Fibras alimentares (g)	2,9	0,4
Sódio (mg)	124	17
Vitamina A (µg)	575	81
Vitamina D (µg)	9,7	1,4
Vitamina E (mg)	5,7	0,8

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Vitamina K (µg)	41	5,7
Vitamina C (mg)	99	14
Vitamina B1 (mg)	0,35	0,05
Vitamina B2 (mg)	0,62	0,09
Niacina (mg)	3	0,42
Ácido pantotênico (mg)	3,2	0,44
Vitamina B6 (mg)	0,29	0,04
Biotina (µg)	10	1,4
Ácido fólico (µg)	153	21
Vitamina B12 (µg)	1,1	0,15
Cálcio (mg)	371	52
Cloreto (mg)	315	44
Cobre (µg)	276	39
Ferro (mg)	5,8	0,81
Fósforo (mg)	240	34
Iodo (µg)	77	11
Magnésio (mg)	32	4,5
Manganês (mg)	0,07	0,01
Potássio (mg)	407	57
Selênio (µg)	14	2
Zinco (mg)	4,3	0,6
Colina (mg)	70	9,8

FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE		
FAIXA ETÁRIA DE 0 A 36 MESES		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
QUANTIDADE POR	**100 g**	**100 ml**
Valor energético	514 kcal = 2150 kJ	66 kcal = 275 kJ
Carboidratos	57 g	7,3 g
Lactose	0,02g	0,003g
Proteínas	10 g	1,3 g
Gorduras totais	27 g	3,5 g
Gorduras saturadas	12 g	1,5 g
Gorduras trans	0 g	0 g
Ácido linoleico	3,7 g	0,5g
Ácido a-linolênico	0,7 g	0,1 g
Ácido Docohexanóico (DHA)	0,1 g	7 mg
Ácido Aracdônico (ARA)	0,1 g	12 mg
Fibras alimentares	0 g	0 g
Sódio	132 mg	17 mg

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Cálcio	426 mg	55 mg
Ferro	6,1 mg	0,79 mg
Potássio	506 mg	65 mg
Cloreto	319 mg	41 mg
Fósforo	234 mg	30 mg
Magnésio	40 mg	5,0 mg
Zinco	4,4 mg	0,56 mg
Cobre	326 µg	42 µg
Manganês	347 µg	44 µg
Selênio	7,6 µg	0,98 µg
Iodo	93 µg	12 µg
Selênio	7,6 µg	0,98 µg
Vitamina A	428 µg RE	55 µg RE
Vitamina D	9,3 µg	1,2 µg
Vitamina E	9,6 mg a-TE	1,2 mg a-TE
Vitamina K	35 µg	4,5 µg
Vitamina B1	387 µg	49 µg
Vitamina B2	779 µg	100 µg
Vitamina B6	309 µg	40 µg
Vitamina B12	0,85 µg	0,11 µg
Vitamina C	65 mg	8,3 mg
Niacina	3400 µg	430 µg
Ácido pantotênico	2578 µg	330 µg
Ácido fólico	70 µg	8,9 µg
Biotina	14 µg	1,8 µg
Nucleotídeos	25 mg	3,2 mg
Colina	78 mg	10 mg
Mio- inositol	29 mg	3,8 mg
Taurina	41 mg	5,3 mg
L-carnitina	7,0 mg	0,90 mg

FORMULA INFANTIL DESTINADA A ALUNOS PORTADORES DE ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA – PRIMEIRA INFÂNCIA

FORMULA INFANTIL QUE FUNCIONA COMO DIETA SEMI-ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA FONTE DE NUTRIENTES COMO ARA E DHA, ALÉM DE NUCLEOTÍDEOS

INGREDIENTES

Xarope de glicose, proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, triglicerídeos de cadeia média, óleos vegetais (colza, girassol, palma), fosfato tricálcico, fosfato dihidrogênio de potássio, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, cloreto de sódio, cloreto de magnésio, taurina, mio-inositol, sulfato ferroso, DL-alfa-tocoferol, sulfato de zinco, L-carnitina, nucleotídeos (sal dissódico de uridina 5-monofosfato, citidina 5- monofosfato, adenosina 5-monofosfato, inosina 5-monofosfato, guanosina 5-

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

monofosfato), nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, D-biotina, sulfato cúprico, ácido N-pteroil-L-glutâmico, sulfato de manganês, retinil palmitato, riboflavina, cianocobalamina, cloridrato de cloreto de tiamina, colecalciferol, cloridrato de piridoxina, iodeto de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS			
QUANTIDADE POR	**100 g**	**100 ml**	**%VD**
Valor Energético	515 Kcal = 2.155 KJ	*	*
Carboidratos	53g	*	*
Proteínas	14g	-	-
Gorduras totais	27g	*	*
Gorduras saturadas	16g	*	*
Gorduras trans	0g	*	*
Ácido linoléico	3,7g	*	*
Ácido alfa-linolênico	690mg	*	*
Fibras alimentares	0g	*	*
Sódio	144mg	*	*
Ferro	6,0mg	100%	13%
Cálcio	390mg	78%	10%
Potássio	507mg	*	*
Cloreto	326mg	*	*
Fósforo	216mg	47%	6%
Magnésio	40mg	67%	8%
Zinco	3,9mg	95%	12%
Cobre	314µg	92%	12%
Manganês	0,33mg	28%	3%
Selênio	10µg	59%	8%
Iodo	93µg	124%	16%
Vitamina A	405µg	101%	13%
vitamina d	10µg	200%	26%
Vitamina E	8,7mg	174%	22%
Vitamina K	37µg	247%	31%
Vitamina B1	0,40mg	80%	10%
Vitamina B2	0,77mg	154%	20%
Niacina	3,4mg	57%	7%
Ácido pantotênico	2,6mg	130%	17%
Vitamina B6	0,31mg	62%	8%
Ácido fólico	70µg	74%	9%
Vitamina B12	1,4µg	156%	20%
Biotina	13µg	163%	21%
Vitamina C	65mg	217%	28%
Colina	77mg	39%	5%
Inositol	25mg	*	*

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

Carnitina	8,3mg	*	*
Taurina	41mg	*	*

LEITE SEM LACTOSE

LEITE DE SOJA EM PÓ – ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL

Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha..

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO V
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

DIETAS ESPECIAIS

DIETAS ESPECIAIS
INTOLERÂNCIA A GLÚTEN – ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE - DIABÉTICOS

ALIMENTOS PROIBIDOS E PERMITIDOS INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN		
ALIMENTOS	**PROIBIDOS CONTÉM GLÚTEN**	**PERMITIDOS ISENTOS DE GLÚTEN**
GRÃOS E FARINHAS	Trigo, Centeio, Avelã, Malte, Farinha, Farela, Germem De Trigo, Farelo De Aveia, Farinha De Rosca E Trigo De Kibe	Arroz, Farinha De Arroz, Creme De Arroz, Milho, Maisena, Quinoa, Amaranto, Feijão, Ervilha, Grão De Bico, Lentilha, Trigo Sarraceno.
TUBÉRCULOS E SUAS FARINHAS	Farofa Industrializada	Batata, Batata Doce, Mandioca, Inhame, Cará, Polvilho (Doce E Azedo), Goma De Tapioca, Fécula De Batata, Sagu E Araruta.
PÃES, BISCOITOS E MASSAS	Pão Francês, Pão Integral, Pão De Forma, Pão Doce, Tortas, Empadão, Salgadinhos, Croissant, Pizza, Macarrão, Massas A Base De Trigo, Sêmola Ou Semolina E Kibe	Pães Sem Glúten, Biscoito De Polvilho, Biscoitos De Soja, De Arroz, De Milho, Massas Isentas De Glúten E Tapioca
BEBIDAS	Bebidas Contendo Malte	Água, Água De Coco, Suco De Fruta E Café
LEITE E DERIVADOS	Achocolatados Contendo Malte, Ovomaltine, Mingau De Aveia, Iogurtes Contendo Aveia	Iogurtes, Leite Baixa Lactose, Queijos, Leites Vegetais (Coco, Castanhas, Gergelim, Arroz E Soja)
CONDIMENTOS	Molho Shoyo Contendo Trigo (Maioria Das Marcas)	Alho, Cebola, Tomate, Pimentão, Pimenta Em Grão, Alecrim, Salsa, Cebolinha, Tomilho, Orégano, Manjericão E Sálvia
PROTEÍNAS	Bife De Glúten, Proteína Vegetal, Nuggets, Bife À Milanesa E Empanados	Carnes (Boi, Peixe, Frango, Porco, Rã, Cabrito, Cordeiro, Etc.) E Ovo
DOCES	Bolos, Tortas, Docinhos De Festa, Chocolate Contendo Malte, Pavê E Torta Alemã	Chocolate Amargo, Geleia De Frutas Sem Adição De Açúcar E Alfarroba
FRUTAS		Todas
VERDURAS E LEGUMES	Tempurá, Legumes Empanados, Tortas E Empadões De Hortaliças	Todos
SEMENTES E OLEAGINOSAS	Amendoim Revestidos (Ex. Japônes)	Todas

INTOLERANTES À GLÚTEN
➢ Isenção de pães, bolachas, bolos, macarrão produzidos com trigo, centeio e cevada. ➢ Introduzir/substituir por: bolachas e/ou pães sem glúten e macarrão de arroz

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ALIMENTOS PERMITIDOS NA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA
➢ Leite de soja, arroz, coco e amêndoa
➢ Arroz, tapioca, milho, mandioca, batata inglesa, batata doce e inhame
➢ Feijão, soja e ervilha
➢ Todas as frutas e legumes
➢ Carne bovina, frango, peixe e ovo
➢ Óleos vegetais e azeite de oliva

ALIMENTOS PROIBIDOS NA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA
➢ Leite e seus derivados
➢ Leite de vaca: integral, desnatado, semi-desnatado, evaporado, condensado, em pó,
➢ Maltado (inclusive os sem lactose).
➢ Queijos (todos os tipos), inclusive os sem lactose, de búfala, ovelha e cabra.
➢ Requeijão, ricota, cream cheese e cottage.
➢ Iogurtes, bebida láctea e leite fermentado.
➢ Creme de leite e molho branco.
➢ Coalhada e nata.
➢ Manteiga e margarina com leite.
➢ Doces a base de leite.
INGREDIENTES
Soro do leite, sólidos do leite, soro isento de lactose, soro Concentrado de proteína e soro desmineralizado Proteína do soro, whey protein, caseína, caseinato (todos os tipos) Proteína hidrolisada ou parcialmente hidrolisada Estabilizante com caseinato de sódio Fermento lácteo, lactose, lactulose e lactulona Composto lácteo e mistura láctea Cultura de ácido láctico fermentado em leite ou soro do leite Gordura de manteiga, óleo de manteiga, éster de manteiga **ATENÇÃO:** as preparações descritas abaixo, normalmente possuem leite em sua composição. Antes de consumir, leia atentamente o rótulo ou prepare-os em casa para garantir que não contenham a proteína do leite
PREPARAÇÕES
➢ Pudim, flan, mingau
➢ Purê, suflê e legumes sauté
➢ Bolos recheados
➢ Tortas, pães e massas
➢ Salgados e pizza
➢ Doces de caramelo, chocolate ou cremes
➢ Preparações gratinadas
➢ Alimentos industrializados
➢ Embutidos: linguiça, salsicha, mortadela, presunto, salame, etc.
➢ Sopas e temperos prontos
➢ Massas congeladas
➢ Biscoito e bolachas
➢ Chocolate e achocolatado
➢ Bolos
➢ Sorvetes

ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA
Isenção de leite e derivados – queijos, requeijão, bolachas, pães e demais preparações que utilizem leite ou possuam Traços Separação de todos os utensílios dos demais alunos, além do prepara em separação. Utilização de produtos sem leite e/ou traços de leite

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

DIABÉTICOS
Inclusão de uma porção de fruta por dia. Utilização de produtos dietéticos

TRANSTORNO DO EXPECTRO AUTISTA (TEA) – COM SELETIVIDADE ALIMENTAR
Para os portadores de TEA, poderá ser oferecido qualquer dos alimentos/gêneros constantes no cardápio de acordo com a aceitação individual.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

ANEXO VI
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE GLP

TABELA DE CONSUMO APROXIMADO DE GLP

(ESTIMATIVA PARA 12 MESES)

DESCRIÇÃO	UNID	QTD
Gás Liquefeito de Petróleo – Botijão retornável com 13 k	Unidade	655
Gás Liquefeito de Petróleo – Botijão retornável com 45 k	Unidade	274
Gás Liquefeito de Petróleo – Botijão retornável com 90 k.	Unidade	21

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

ANEXO VII
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

UNIDADES ESCOLARES

	UNIDADE ESCOLAR	TELEFONE	ENDEREÇO
01	ALCIDES KAMMER DE ANDRADE	2666-0901	R: LOURENÇO LEME, 956 – SUMARÉ
02	APARECIDA TAUFIC NASSIF M. NAIF	2666-0905	R: ALECRIM, 131 – JD. PRESIDENTE
03	BERNARDO GARCIA	2666-0906	R: PEDRO COSTA, 181 – BAIRRO CAJÚ
04	CECÍLIA DE SOUZA QUEIROZ	2666-0907	R: JORGE HILSDORF, 47 – BELA VISTA
05	COMPLEXO HELAINE KOCH GOMES E ALZIRA MARIA DE MARCHI	2666-0917	AV: JOAQUIM LOPES AGUILA, 3780 – JD. JUANA
06	COMPLEXO MARIA AMÁLIA BONFANTI LEMOS, ANGELO LUVIZOTTI E SYLVIA DELAI VILLA RIOS	2666-0927	R: SILVIA OLIVEIRA LIMA CURY, 100 – JD. IMPERIAL
07	CORONEL AUGUSTO CÉSAR	2666-0908	R: DR. ARMANDO SALLES OLIVEIRA, 231 – CENTRO
08	DANIELA RAVANINI JOEST	2666-0909	R: AMÉLIO BOFF, 40 – JD. SERELEPE
09	DEOLINDA CONCEIÇÃO SANTOS MEIRA	2666-0910	R: JOSÉ CARRARO, 150 – JD. ANA LÚCIA
10	DINEI IVETE HAITER ROCHA	2666-0911	R: JOSÉ TONOLLI, 15 – JD. CAPITÓLIO
11	DIRCE DE SOUZA GISMENES	2666-0912	RANCISCO ANITELLI, 45 – STª PAULA
12	DONA JÚLIA RODRIGUES LEME	2666-0913	R: FRANCISCO HABERMANN, 250 – VILA JOEST
13	DR. RAUL SCHWINDEN	2666-0914	RUA: FLORIANO VIEIRA SARDINHA, 40 – JD. JEQUITIBA
14	FABÍOLA B. H. SILVA DELLA LIBERA	2666-0915	R: SIQUEIRA CAMPOS, 399 – SÃO MANOEL
15	GÉSSIA PEIXE DE MOURA HILDEBRAND	2666-0916	R: ALBINO A DE CAMPOS, 277 – JD. CAPITÓLIO
16	IRENE FEIJÓ DA SILVA	2666-0918	R: FRANCISCO ANITELLI, 45 – STª PAULA
17	ISABEL CRISTINA PENTEADO	2666-0919	R: FLORENCIO VILLA RIOS, 171 – JD. PALMEIRAS
18	JOSÉ BALDIN	2666-0920	R: OTÁVIO VIEIRA DAS NEVES, 36 - TAQUARI
19	JOSELI APARECIDA ZORZO CAVICHIOLI	2666-0921	R: JOSÉ PARIZOTTO, 15 – JD. DO SOL
20	JOSEPHINA IGNÁCIA DENOFRIO DE CARLI	2666-0922	R: JOÃO ELIAS DE SOUZA, 85 – JD. VANESSA
21	JUDITH VIVONA DE CAMPOS	2666-0923	R: SEBASTIÃO OSÓRIO MARTINS, 520 – JD. EMPYREO
22	LELA MARCHI	2666-0924	R: DURVALINO FRANCO SILVA, 115 – STª INÊS
23	MALACKEY TAUFIC DE ALBUQUERQUE	2666-0926	R: BASÍLIO VILLA RIOS, 280 – BARRA FUNDA
24	MARIA ANTONIA MARCELINO	2666-0928	R: PRIMO BERGAMASCO, 139 FRANCISCO COELHO
25	MARIA APPARECIDA DELLAI	2666-0929	R: VICTÓRIO DE SOUZA, 620 – JD. SÃO RAFAEL
26	MARIA ELISA MENDES	2666-0930	R: WALDEMAR OSWALDO POMMER, 75 JD. CAMBUHY
27	MARIA GLÁUCIA HILDORF REBESSI	2666-0931	R; JOSÉ CARRARO, 232 – JD. ANA LÚCIA
28	MARIA GONÇALVES MOURÃO	2666-0932	R: VICENTE CROCCI, 151 – JD. PALMEIRAS
29	MARIA LEME DE QUEIROZ	2666-0933	R: DAS INDEPENDÊNCIA, 55 – ST° ANTONIO
30	MÁRIO ZINNI	2666-0934	R: PEDRO CALIXTO, 270 – ITAMARATY
31	MARIQUITA TEROSSI	2666-0935	R; EVELYN CASSEB TAUFIC, 110 – JD. UNIVERSITÁRIO

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERREIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272E-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272E-D396-A6A4-7B9E

32	MARISA APARECIDA DE LIMA VICENTIN	2666-0936	R: FERNANDO NERY, 309 – ALTO DA BOA VISTA
33	ODYLIA JAMBEIRO MENDES	2666-0937	R; EUG~ENIO RAVANINI, 35 – JD. GOVERNADOR
34	PAULINA BERTIN DE MORAES	2666-0938	R: ANTONIO DAMIÃO, 120 – CAJÚ
35	PAULO BONFANTI	2666-0939	R: PAULO BONFANTI, 66 – SÃO MANOEL
36	RAQUEL DOS ANJOS MARCELINO	2666-0940	R: LIBERTO MONEZZI, 502 – JD. ELOISA
37	REGINA HELENA NERY DAL BÓ	2666-0941	R: VITÓRIO DE SOUZA, 655 – JD. SÃO RAFAEL
38	RENATA BACCARIN	2666-0942	R: JOSÉ PARIZOTTO, 35 – JD. DO SOL
39	RIM MADRE EDUARDA SCHAFFERS	2666-0925	AV. 29 DE AGOSTO, 1126 – CENTRO
40	RUTH ZELINA ALBERS HARDER	2666-0943	R: FRANCISCO ANITELLI, 145 – STª PAULA
41	SALMA ELMOR NASSIF E ANA MARIA REBESSI PENTEADO	2666-0944	R: DAS PAPOULAS, 88 – NOVA LEME
42	VERA GONÇALVES BUENO	2666-0946	R: JOSÉ CARRARO, 190 – JD. ANA LÚCIA
43	VIRGÍNIA SCHWENGER LEME FRANCO	2666-0947	R: PORTINARI, 360 – JD. ITAMARATY
44	VIVIANE DE CÁSSIA MARCHI	2666-0948	R: SIQUEIRA CAMPOS, 425 – SÃO MANOEL
45	ZULMIRA PEDRO SAWAYA DONADELLI	2666-0949	R: WALDEMAR DE SOUZA, S/Nº – JD. EMPYREO
46	APAE	3571-3388	R. PRESTES MAIA, 92 – VILA SANTANA
47	SAGRADA FAMÍLIA	3571-3497	R. CEL. JOÃO F. MOURÃO, 506 – CENTRO

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO VIII
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

ALUNOS POR UNIDADES ESCOLARES E SEGMENTOS

QUANTIDADES DE ALUNOS POR UNIDADES ESCOLARES E PERÍODO

ENSINO FUNDAMENTAL			
UNIDADES ESCOLARES	**MANHÃ**	**TARDE**	**EJA**
EMEB ALCIDES KAMMER DE ANDRADE	111	70	
EMEB APARECIDA T. NASSIF. M. NAIF	115	141	31
EMEB BERNARDO GARCIA	70		
EMEB CEL. AUGUSTO CESAR	192	207	
EMEB D. JULIA RODRIGUES LEME	141	104	
EMEB DEOLINDA CONCEIÇÃO S. MEIRA	260	185	
EMEB DINEI IVETE HAITER ROCHA	198	190	
EMEB HELAINE KOCH	157	239	
EMEB JOSÉ BALDIM	54		
EMEB MALACKEY T. DE ALBUQUERQUE	119	115	
EMEB MARIA AMALIA BONFANTI LEMOS	122	84	
EMEB MARIA GONÇALVES MOURÃO	170	183	
EMEB MÁRIO ZINNI	158	164	
EMEB PAULO BONFANTI	246	139	
EMEB RAQUEL DOS ANJOS MARCELINO	130	123	
EMEB RENATA BACARIM	132	115	
EMEB RUTH ZELINA ALBERS HARDER	243	226	14
EMEB SALMA ELMOR NASSIF	111	100	
EMEB ZULMIRA PEDRO S. DONADELLI	174	124	
TOTAL	**2.903**	**2.509**	**45**

PRÉ ESCOLA		
UNIDADES ESCOLARES	**MANHÃ**	**TARDE**
EMEB ALCIDES KAMMER DE ANDRADE		25
EMEB ALZIRA MARIA DE MARCHI	98	
EMEB APARECIDA TAUFIC NASSIF M. NAIF	56	52
EMEB CECILIA DE SOUZA QUEIROZ	110	55
EMEB DIRCE DE SOUZA GIMENES	66	96
EMEB D. JULIA RODRIGUES LEME	24	48
EMEB GÉSSIA P. DE MOURA HILDEBRAND	69	71
EMEB JOSÉ BALDIN	17	
EMEB JOSEPHINA I. DENOFRIO DE CARLI	31	72
EMEB JUDITH VIVONE DE CAMPOS	26	53
EMEB MARIA AP. DELLAI	36	58
EMEB MARIA ELISA MENDES	40	16
EMEB MARIA GONÇALVES MOURÃO	41	58
EMEB MARIA LEME DE QUEIROZ	87	80
EMEB MARIQUITA TEROSSI	67	56
EMEB PAULINA BERTIN DE MORAES	17	

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

EMEB RENATA BACARIN	20	16
EMEB RIM MADRE EDUARDA	57	85
EMEB SALMA ELMOR NASSIF	60	53
EMEB SYLVIA DELAI VILLA RIOS	38	50
EMEB VERA GONÇALVES BUENO	77	90
EMEB VIRGINIA S. LEME FRANCO	63	92
EMEB VIVIANE DE CÁSSIA MARCHI	69	120
EMEB ZULMIRA P. SAWAYA DONADELLI	52	26
TOTAL	**1.221**	**1.272**

INFANTIL		
UNIDADES ESCOLARES	**INTEGRAL**	**PARCIAL**
EMEB ALZIRA MARIA DE MARCHI	112	
EMEB ANA MARIA REBESSI PENTEADO	43	
EMEB ANGELO LUVIZOTTI	67	
EMEB DIRCE DE SOUZA GISMENES	45	
EMEB EUZA TEREZINHA MORAGHI	72	
EMEB FABIOLA B. H. S. DELLA LIBERA	89	
EMEB IRENE FEIJÓ DA SILVA	48	
EMEB ISABEL CRISTINA PENTEADO	97	
EMEB DANIELA RAVANINI JOEST	31	
EMEB JOSELI AP. ZORZO CAVICHIOLI	51	
EMEB JOSEPHINA I. DE CARLI	15	
EMEB JUDITH VIVONA DE CAMPOS	76	
EMEB MARIA ANTONIA MARCELINO	81	
EMEB MARIA APARECIDA DELLAI	50	
EMEB MARIA ELISA MENDES	58	
EMEB MARIA GLAUCIA H. REBESSI	67	
EMEB MARIQUITA TEROSSI	52	28
EMEB MARISA AP. DE LIMA VICENTIN	62	
EMEB ODYLIA JAMBEIRO MENDES	86	
EMEB PAULINA BERTIN DE MORAES	11	
EMEB RAUL SHWINDEN	105	
EMEB REGINA H. NERY DAL BÓ	30	
EMEB RIM MADRE EDUARDA	61	12
EMEB SALMA ELMOS NASSIF	30	
EMEB SYLVIA DELLAI	29	
EMEB VERA GONÇALVES BUENO	20	
EMEB VIRGÍNIA S. LEME FRANCO	109	
EMEB VIVIANE DE CASSIA MARCHI	17	
TOTAL	**1.614**	**40**

UNIDADES ESCOLARES DO ENSINO INTEGRAL	
UNIDADES ESCOLARES	**QUANTIDADES DE ALUNOS**
EMEB ALCIDES KAMMER DE ANDRADE	134
EMEB ALZIRA MARIA DE MARCHI	606
EMEB BERNARDO GARCIA	70
EMEB CORONEL AUGUSTO CÉSAR	137

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

EMEB DEOLINDA C. SANTOS MEIRA	98
EMEB JOSÉ BALDIN	48
EMEB JUDITH VIVONE DE CAMPOS	10
EMEB MARIA AMALIA BONFANTI	38
EMEB PAULINA BERTIN DE MORAES	28
EMEB PAULO BONFANTI	74
EMEB RAQUEL DOS ANJOS	127
EMEB RUTH ZELINA ALBERS HARDER	107
EMEB ZULMIRA P. SAWAYA DONADELLI	229
TOTAL	**1.706**

OBS.: QUADRO DEMONSTRATIVO. QUANTIDADE DE ALUNOS JÁ INSERIDOS NOS QUADROS ANTERIORES

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • **www.leme.sp.gov.br**

ANEXO IX
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

MINUTA DO CONTRATO(ART.95, LEI 14.133/21)

PROCESSO LICITATÓRIO	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2026
P.A - 1DOC	11.259/2026
Sistema FIORILLI	041938/2026
CONTRATO Nº	/2026
OBJETO:	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR,ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO,LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOSEQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DE MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR
DATA DA ASSINATURA	(vide assinatura digital)
PRAZO DE VIGÊNCIA	12 MESES
CONTRATANTE	**MUNICÍPIO DE LEME - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**
CNPJ/MF:	46.362.661/0001-68
ENDEREÇO:	RUA DR. ARMANDO SALLES DE OLIVEIRA, 1.085- CENTRO - LEME/SP
RESPONSÁVEL - NOME:	
CARGO:	
CPF:	
E-MAIL INSTITUCIONAL:	
CONTRATADA	
RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
C.N.P.J.	
INSC. ESTADUAL:	
CIDADE / ESTADO:	
CEP:	
EMAIL:	
FONE:	
NOME DO REPRES. LEGAL	
CPF/MF Nº	
DADOS BANCÁRIOS	
BANCO	
AGÊNCIA	
CONTA CORRENTE	

PREÂMBULO

As partes acima qualificadas assinam o presente instrumento, mediante as seguintes cláusulas e condições.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 Constitui o objeto do presente contrato, **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR,ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO,LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOSEQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DE MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR,** conforme especificações constantes no **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 062/2026,** que passa a fazer parte integrante do presente contrato como se transcritos fossem.

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3 Requisição-Doc. Formalização da Demanda/O Termo de Referência;

1.4 A Proposta do contratado;

1.5 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E EXECUÇÃO

2.1 O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da Ordem de Serviço. Sua eficácia terá início com a sua publicação no PNCP

2.2 O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do Art. 107 da Lei 14.122/21.

3. 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 conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme disciplinado no Termo de Referência.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1 O valor total do objeto do presente instrumento é de **R$ ..... (.....), sendo os preços unitários os constante do Anexo I do presente.**

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias 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 acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 Os pagamentos serão realizados nos termos estabelecidos no Anexo I, a saber:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: *Os pagamentos ocorrerão mensalmente, no 15° dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços.*

Os pagamentos dar-se-ão após a apresentação do documento hábil para pagamento junto a tesouraria da prefeitura, aprovado pela contratante. Todo e qualquer pagamento devido pela CONTRATANTE será efetuado, EXCLUSIVAMENTE, através de depósito em conta-corrente.

As Licitantes vencedoras deverão enviar o arquivo XML da NOTA FISCAL ELETRÔNICA para o e-mail: nfe@leme.sp.gov.br , onde a nota será analisada pelo sistema VARITUS.

Todo e qualquer pagamento devido pela CONTRATANTE será efetuado, EXCLUSIVAMENTE, através de depósito em conta corrente, devendo, portanto as licitantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta.

Cabe a contratada indicar, nas respectivas notas fiscais, os respectivos percentuais relativos a tributos e/ou encargos sociais, trabalhistas e previdenciários eventualmente incidentes, e/ou a serem descontados dos efetivos pagamentos, considerando a natureza dos serviços prestados, sob pena do Município fazê-lo.

Aplicar-se-a ainda, no que couber, o disposto no Decreto Municipal 8.163, de 21 de agosto de 2.023.
OBS.: Na nota fiscal deverá estar discriminada a quantidade de todos os gêneros alimentícios fornecidos com valores unitários e globais em atendimento a Resolução CD/FNDE nº 4 de 26 de fevereiro de 2026, Artigo 51, § 1º e 2º e, Artigo 52, § 1º e 2º

7 . CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, conforme artigo 92, V, § 3º da Lei 14.133/21.

7.2 Após o interregno de um ano, (se houver), e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.(data base - data do mapa comparativo de preços constante do edital ou ultimo orçamento, o que for mais recente).

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

8 . CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 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, às suas expensas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10 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.

8.11 A Administração terá o prazo de *até 30 (trinta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

8.12 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.13 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14 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 empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2 Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato, se exigido.

9.3 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

9.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.6 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;

9.7 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 à Administração ou terceiros, não 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8 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 ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, ou outro utilizado pela Administração/Contratante, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

9.10 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato (se for o caso), por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.11 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.12 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 empreendimento.

9.13 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.

9.14 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato, pertencentes ao Município e que lhe forem eventualmente outorgadas para utilização.

9.15 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.

9.16 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere, eventualmente existente.

9.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.18 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19 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 na legislação (art. 116);

9.20 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando e no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.21 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

9.23 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

9.24 Considerando a Resolução nº 21/2022 que dispõe a obrigatoriedade de cadastro no Tribunal de Contas do Estado de São Paulo; as pessoas jurídicas que contratem com a Administração Pública, deverão realizar o cadastro pelo representante legal, sócio-administrador ou gestor, no site do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo https://sso.tce.sp.gov.br/Portal/cadastro/cadastro_usuario.xhtml sistema cadTCESP, emitir e enviar junto ao Contrato assinado, a Declaração de Atualização Cadastral.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do contrato administrativo ora firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7 Quando permitida expressamente a subcontratação, o Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

10.11 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.12 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1 Há exigência de garantia contratual da execução dos serviços, conforme estipulado no termo de referência.

11.2 Para as modalidades estabelecidas nos incisos I, III e IV, do art. 96, da Lei 14.133/21, o prazo de apresentação da garantia é de até 30 (trinta) dias após a assinatura do presente contrato.

12. 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 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021); Decreto Municipal nº 8.058/23

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021); Decreto Municipal nº 8.058/23;

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021). vide Decreto Municipal nº 8.058/23

iv) **Multa:**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

(1) moratória de 1% (um por cento) por atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias ou ocorrências que demonstrem o descumprimento contratual de menor relevância;

a. O atraso superior a 05(cinco) dias ou ocorrências relevantes, que comprometam o regular fornecimento de alimentação, autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5 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)

12.6 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 eventualmente prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *10 (dez)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.8 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.

12.9 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021), c.c Decreto Municipal nº8.058/23;

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.

12.10 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 autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

12.11 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 neste Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, 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)

12.12 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 ela 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), além do site "apenados" do E. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

12.13 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 14.133/21.

12.14 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pela Prefeitura decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com a mesma.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.4 O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.5 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.5.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

13.5.3 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.6.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3 Indenizações e multas.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados nas fichas

- **Ficha: 209**
- **Unidade: 020804 / Educação - Merenda Escolar**
- **Funcional: 12.306.0016.2036.0000 /Fornecimento de Alimentação Escolar - RME**
- **Catec. Econ: 3.3.90.30.07 / GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO**

- **Ficha: 2012**
- **Unidade: 020804 / Educação - Merenda Escolar**
- **Funcional: 12.361.0016.2037.0000 /Fornecimento de Alimentação - Ensino Fundamental**
- **Catec. Econ: 3.3.90.39.41 / FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**

14.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes (se for o caso) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133 de 2021, e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078 de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

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

16.3 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.

17. 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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Leme, Estado de São Paulo para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

18.2 Cabe a contratada da indicação nas respectivas notas fiscais dos percentuais relativos a tributos e/ou encargos sociais, trabalhistas e previdenciários eventualmente incidentes, e/ou a serem descontados dos efetivos pagamentos, considerando a natureza dos serviços prestados, sob pena do Município fazê-lo.

Leme, de de 202. **(VIDE ASSINATURAS ELETRÔNICAS)**

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

CONTRATO Nº
ANEXO I
DESCRIÇÃO, QUANTIDADES E PREÇOS

LOTE ÚNICO						
ÍTEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	000.750.015	**CARDÁPIO 01 - Fundamental Integral** - (Composição: Lanche Entrada, Almoço E Lanche Tarde).	Unid.	400000	R$ 17,47	R$6.988.000,00
02	000.750.039	**CARDÁPIO 03 - Creche Integral -** (Composição: Lanche Entrada, Fruta, Almoço Lanche Tarde E Jantar)	Unid.	400000	R$ 18,82	R$7.528.000,00
03	000.750.009	**CARDÁPIO 04 - Berçário Integral -** (Composição: Lanche Entrada, Fruta, Almoço, Lanche Tarde E Jantar)	Unid.	50000	R$ 17,36	R$868.000,00
04	000.750.040	**CARDÁPIO 5 - Fundamental Sem Gêneros Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche E Merenda)	Unid.	360000	R$ 11,27	R$4.057.200,00
05	000.750.021	**CARDÁPIO 6 - Fundamental Com Generos Da Agric. Familiar -** (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	540000	R$ 10,87	R$5.869.800,00
06	000.750.037	**CARDÁPIO 7 - Infantil Sem Generos Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	160000	R$ 9,16	R$1.465.600,00
07	000.750.026	**CARDÁPIO 8 - Infantil Com Generos Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	240000	R$ 8,47	R$2.032.800,00
08	000.750.008	**CARDÁPIO 9 - Eja Sem Generos Da Agric. Familiar -** (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	8000	R$ 9,94	R$79.520,00
09	000.750.004	**Cardápio 10 - Eja Com Generos Da Agric. Familiar -** (COMPOSIÇÃO: LANCHE ENTRADA E MERENDA)	Unid.	12000	R$ 9,73	R$116.760,00
10	000.750.012	**CARDAPIO 17 - Expedição Pedagógica Dia Inteiro -** (Composição: Bolacha 60Gr Fruta, Lanche E Agua)	Unid.	1500	R$ 27,65	R$41.475,00
11	000.750.030	**CARDAPIO 18 - Expedição Pedagógica Parcial -** (Composição: Bolacha, Lanche E Agua)	Unid.	1500	R$ 11,91	R$17.865,00
VALOR GLOBAL DO LOTE - R$ 29.065.020,00						

➢ PREÇOS UNITÁRIOS POR TIPOS DE CARDÁPIOS, SEGMENTOS E REFEIÇÕES

	CARDÁPIO 1 SEGMENTO INTEGRAL					
FUNDAMENTAL INTEGRAL	**Descrição**	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	200	400.000		
	ALMOÇO	2.000	200	400.000		
	LANCHE DA TARDE	2.000	200	400.000		
	Valor Global Cardápio 1					

	CARDÁPIO 3 SEGMENTO INTEGRAL					
CRECHE INTEGRAL	**Descrição**	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	200	400.000		
	FRUTA	2.000	200	400.000		
	ALMOÇO	2.000	200	400.000		
	LANCHE DA TARDE	2.000	200	400.000		
	JANTAR	2.000	200	400.000		
	Valor Global Cardápio 3					

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

BERÇÁRIO INTEGRAL	**CARDÁPIO 4 SEGMENTO INTEGRAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	250	200	50.000		
	FRUTA	250	200	50.000		
	ALMOÇO	250	200	50.000		
	LANCHE DA TARDE	250	200	50.000		
	JANTAR	250	200	50.000		
	Valor Global Cardápio 4					
FUNDAMENTAL SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 5 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	4.500	80	360.000		
	MERENDA	4.500	80	360.000		
	Valor Global Cardápio 5					
FUNDAMENTAL COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 6 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	4.500	120	540.000		
	MERENDA	4.500	120	540.000		
	Valor Global Cardápio 6					
INFANTIL SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 7 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	80	160.000		
	MERENDA	2.000	80	160.000		
	Valor Global Cardápio 7					
INFANTIL COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 8 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	120	240.000		
	MERENDA	2.000	120	240.000		
	Valor Global Cardápio 8					
EJA SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 9 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	100	80	8.000		
	MERENDA	100	80	8.000		
	Valor Global Cardápio 9					
EJA COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 10 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

	LANCHE DE ENTRADA	100	120	12.000		
	MERENDA	100	120	12.000		
	Valor Global Cardápio 10					
EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA **DIA INTEIRO**	**CARDÁPIO 17 REFEIÇÕES ESPECIAIS**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	BOLACHA (60 GR)	1.500	ANUAL	1.500		
	FRUTAS (2)	1.500	ANUAL	3.000		
	LANCHES (2)	1.500	ANUAL	3.000		
	ÁGUA (2)	1.500	ANUAL	3.000		
	Valor Global Cardápio 17					
EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA **PARCIAL**	**CARDÁPIO 18 REFEIÇÕES ESPECIAIS**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	BOLACHA (30 GR)	1.500	ANUAL	1.500		
	LANCHE (1)	1.500	ANUAL	1.500		
	ÁGUA (1)	1.500	ANUAL	1.500		
	Valor Global Cardápio 18					

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

(CONTRATOS)

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME
CONTRATADO:
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____/202
OBJETO:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: de de 2026. (VIDE ASSINATURAS ELETRÔNICAS)

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:
Cargo:
CPF:

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

Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

RESPONSÁVEL QUE ASSINOU O AJUSTE:

Pelo contratante:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

ORDENADORES DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

GESTOR DO CONTRATO:

Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

Em atendimento ao disposto no §1º, do art. 7º, do Decreto Municipal 8.048/23[2], publicado na Imprensa Oficial do Município, em 14 de março de 2.023, **DECLARO**(amos) que, na qualidade de gestor(es)/fiscal(is) do presente contrato, tenho(mos) pleno conhecimento das atribuições relativas a função ora designada, estipuladas no referido diploma legal, e que não me(nos) enquadro(amos) nos casos de impedimento para o exercício de tal mister.

[2] Art. 7º Os gestores e os fiscais de contratos e, eventualmente, os respectivos substitutos, serão representantes da administração designados para exercerem as funções estabelecidas nos arts. 19 e 20, observados os requisitos estabelecidos no art. 9º.
§ 1º Para o exercício da função, o gestor e os fiscais de contratos deverão ser formalmente cientificados da indicação e das respectivas atribuições antes da formalização do ato de designação.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME
CNPJ Nº: 46.362.661/0001-68
CONTRATADA:
CNPJ Nº:
CONTRATO N° (DE ORIGEM): _____/2026
DATA DA ASSINATURA: de de 202. **(VIDE ASSINATURAS ELETRÔNICAS)**
VIGÊNCIA:
OBJETO:

VALOR (R$): ().

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.
Em se tratando de obras/serviços de engenharia:
Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

Leme, de de 202 **(VIDE ASSINATURAS ELETRÔNICAS)**

RESPONSÁVEL:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:_____

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO PC-02 - CADASTRO DOS RESPONSÁVEIS

ÓRGÃO OU ENTIDADE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LEME

Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Período de gestão:	

Obs: 1. Todos os campos são de preenchimento obrigatório.
2. Repetir o quadro, se necessário, informando todos os responsáveis durante o exercício..
3. Anexar a "Declaração de Atualização Cadastral" emitida pelo sistema "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", por ocasião da remessa do presente documento ao TCESP.

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração de Atualização Cadastral" ora anexada (s).

SECRETÁRIO DE

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

ANEXO X
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

O licitante vencedor deverá anexar na plataforma, para fins de habilitação **SOMENTE:**

Habilitação jurídica:

a) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedo r;

b) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal** – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: 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;

c) **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.

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

e) **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.

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

Regularidade fiscal: (OBS) Os documentos descritos neste tópico, somente serão exigidos/analisados, posteriormente ao julgamentos das propostas, e apenas do licitante mais nem classificado. (art. 63, III, da Lei 14.133/21).

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, **pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;**

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) – Certidão de Regularidade de Situação (CRS);

d) Prova de regularidade com a Fazenda Federal da sede da licitante, mediante a apresentação da Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (a certidão deve ter sido emitida nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFB n. 1751, de 02/10/14);

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre. (Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei).

f) Prova de inexistência de débitos devidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme Lei n.12.440/11.

Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II), expedida, no máximo, em até 180 (cento e oitenta) dias a contar da data exigida para sua apresentação.

b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

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.

O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

c) Comprovação da boa situação financeira, mediante declaração assinada por profissional habilitado na área contábil (§1º do art. 69, Lei 14.133/21), que a licitante atende aos seguintes índices de Liquidez Geral (ILG), Grau de Endividamento Geral(GEG), e Índice de Liquidez Corrente (ILC), devendo ser demonstrados pelos licitantes, através das fórmulas abaixo (*), *sendo que somente será considerada habilitada a empresa que obtiver os seguintes resultados:*

Índice de Liquidez Geral >= 1,00
Índice de Liquidez Corrente >= 1,00
Grau de Endividamento Geral <= 0,60
*(*) Fórmulas:

$$ILG = \frac{(AC + RLP)}{(PC + ELP)}$$

onde
ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL
AC = Ativo Circulante
RLP = Realizável a Longo Prazo
PC = Passivo Circulante
ELP = Exigível a Longo Prazo

$$GEG = \frac{ET}{AT}$$

Onde,
GEG = GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL
ET = Exigível Total
AT = Ativo Total

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

$$ILC = \frac{AC}{PC}$$

Onde,
ILC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE
AC = Ativo Circulante
PC = Passivo Circulante

As licitantes que não obtiverem os índices acima exigidos, poderão comprovar, alternativamente, sua boa condição financeira com a apresentação de capital social ou prova de patrimônio líquido (dos últimos dois exercícios – balanços EXIGÍVEIS – 2024 e 2025), de, no mínimo, 10% do valor total estimado da contratação.

Os índices econômico-financeiros exigidos, destinam-se a assegurar a capacidade econômico-financeira do fornecedor para a execução contínua, regular e sustentável do contrato

Capacitação Técnica:

De forma a demonstrar prova de Capacitação Técnica, a licitante deverá apresentar:

A) Para comprovação de **CAPACIDADE TÉCNICA-OPERACIONAL;** a licitante deverá comprovar mediante apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado(s) na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), comprovando a execução de serviços de características semelhantes e de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superiores ao objeto da presente licitação. Deverá ser comprovado pelos atestados que possui experiência mínima de 3 (três) anos de execução, em períodos sucessivos ou não, que já tenha executado, no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas, admitindo somatório de atestados desde que concomitantes, conforme quadro abaixo:

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES ESTIMADAS PARA O PERÍODO DE 12 MESES	Mínimo de 50%
2.170.000	1.085

B) **CAPACIDADE TÉCNICA-PROFISSIONAL; a** licitante deverá comprovar possuir a profissional habilitado, detentor de atestado(s), comprovando a execução de serviços semelhantes ou equivalentes aos do objeto licitado.

C) A licitante deverá possuir em seu quadro, pelo menos, 1 (um) PROFISSIONAL NUTRICIONISTA, regularmente registrado ativo no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços a serem prestados.

C.1) O vínculo do profissional indicado no ítem acima para com a licitante, deverá ser comprovado mediante apresentação de quaisquer um dos documentos indicados na Súmula 25, do TCESP, saber:

"SÚMULA Nº 25 - Em procedimento licitatório, a comprovação de 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

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços."

A solicitação de Atestados de Capacidade Técnica, fundamentada na Lei 14.133/21, art. 67, visa garantir que a licitante possui experiência anterior, qualificação operacional e técnica para executar o objeto licitado com qualidade e segurança, evitando riscos de execução, paralisações ou serviços deficientes.

D) **VISITA TÉCNICA (FACULTATIVA):**

A visita técnica **NÃO SERÁ OBRIGATÓRIA.** A mesma será **FACULTATIVA**. A não realização da visita técnica implica o reconhecimento pleno por parte da interessada das condições do local.

Havendo interesse, a empresa interessada deverá formalmente nomear representante, delegando poderes para vistoriar o local dos serviços mediante agendamento prévio, observando a visita nas Unidades Escolares abaixo relacionadas, pois atendem todos os segmentos de ensino:

EMEB Complexo Helaine Koch Gomes
EMEB Deolinda Conceição Santos Meira
EMEB Madre Eduarda Schaffers
EMEB Virgínia Schwenguer Leme Franco

Não há a necessidade de apresentação de atestado de visita técnica para fins habilitatório visto a mesma ser facultativa.

A LICITANTE QUE NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA deverá apresentar declaração afirmando possuir ciência de que tinha a possibilidade de fazê-la e tomar conhecimento de todas as condições de execução das atividades objeto da licitação, mas que, ciente dos riscos e consequências envolvidas, optou por formular a proposta sem realizar a VISITA TÉCNICA que lhe havia sido facultada, conforme modelo de declaração de dispensa de visita, emitido em papel timbrado da empresa, que segue:

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para fins de habilitação no Pregão Eletrônico nº _____, que _____(nome e função), CPF _____, representando a empresa _____, optou por não realizar vistoria nos locais e instalações referentes ao objeto do Edital do Pregão e declara, sob qualquer hipótese, estar ciente que não poderá alegar desconhecimento das condições dos locais e equipamentos de execução dos serviços como justificativa para deixar de cumprir com os termos do Edital de Licitação e respectivo Termo de Referência, bem como, do Contrato advindo do certame licitatório.

_____
(Local e data)

_____
(Representante da Empresa)

Da Regularidade Fiscal das Micro e Pequenas Empresas:

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

a) A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.
b) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.
c) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

d) A não-regularização da documentação, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

e) Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar:

a) em nome da licitante com o n.º do CNPJ e o endereço respectivo, conforme segue:
a.1) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; e
a.2) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
b) fica ressalvado deste dispositivo, os atestados de capacitação técnica que poderão ser emitidos tanto em nome da matriz como da filial, quando exigidos.
c) no caso das alíneas anteriores, serão dispensados da filial aqueles documentos que, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz e vice-versa.
d) Caso a licitante pretenda fornecer os produtos por intermédio de outro estabelecimento, matriz ou filial, conforme o caso deverá comprovar também que este atende a todas as exigências habilitatórias.

Os documentos que tiverem prazo de validade de observância obrigatória e este não se encontrar nele expresso, deverão ser datados de, no máximo, **90 (noventa) dias** de antecedência da data designada para a entrega dos envelopes de proposta e documentação, com exceção de eventual prazo diverso estabelecido no próprio item.

Declarações complementares de apresentação obrigatória (ANEXO XII E XIII)
Declaração exclusiva para as microempresas e empresas de pequeno porte (Anexo XVI).

Para a verificação da regularidade fiscal, o pregoeiro poderá realizar consulta nos sites específicos na Internet, observados os atos normativos expedidos pelos órgãos públicos responsáveis pela emissão das certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.
Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus Anexos.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal;

Será considerado inabilitado, o licitante que apresentar documentação incompleta ou em desacordo com o Edital e legislação em vigor.

O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que houver dúvida e julgar necessário.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • **www.leme.sp.gov.br**

ANEXO XI
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026
INFORMAÇÕES – DECRETO 8.163 DE 21 DE AGOSTO DE 2023

DECRETO Nº 8.163, DE 21 DE AGOSTO DE 2023.

"Dispõe sobre a retenção na fonte do imposto sobre a renda nos pagamentos efetuados por Órgãos da Administração Pública Direta do Município, inclusive suas Autarquias e Fundações, e dá outras providências."

CLAUDEMIR APARECIDO BORGES, Prefeito do Município de Leme, Estado de São Paulo no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e;

Considerando o disposto no inciso I, do artigo 158 da Constituição Federal que atribui aos Municípios a titularidade do produto da arrecadação do imposto da União sobre a renda e proventos de qualquer natureza, incidente na fonte, sobre rendimentos pagos, a qualquer título, por eles, suas autarquias e pelas fundações que instituírem e mantiverem";

Considerando a decisão proferida pelo Supremo Tribunal Federal no julgamento do Recurso Extraordinário com Repercussão Geral nº 1.293.453-RS, na Ação Civil Pública Originária nº 2.897;

Considerando a tese fixada para o Tema 1.130, da Repercussão Geral que deu interpretação conforme a Constituição Federal, do artigo 64, da Lei Federal nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, para atribuir aos Municípios a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, e possibilitar a utilização do mesmo regramento aplicado pela União, no caso, a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 12 de dezembro de 2012;

Considerando que a Receita Federal do Brasil editou a Instrução Normativa RFB nº 2.094, de 15 de julho de 2022, alterando a Instrução Normativa RFB nº 2.005, de 29 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a apresentação da Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais (DCTF) e a Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais Previdenciários e de Outras Entidades e Fundos (DCTFWeb);

Considerando a irreversibilidade da decisão acima citada, cujo Acórdão foi objeto de embargos de declaração opostos pela Fazenda Nacional tão somente com a pretensão de obter a modulação dos seus efeitos;

Considerando que o Imposto de Renda Retido na Fonte é de competência mensal, o que exige a imediata adequação dos procedimentos para fins de aplicação do novo regramento ao fornecimento de bens e prestação de serviços, inclusive aos contratos em curso, com vistas a assegurar o cumprimento do disposto no artigo 11, da Lei Complementar Federal nº 101, de 2000 (LRF);

Considerando ainda, o Comunicado GP nº 55/2022, do egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

Considerando por fim, a necessidade de padronizar os procedimentos para que a retenção e o recolhimento de tributos e contribuições sejam realizados em conformidade ao que foi deliberado pelo STF e determina a legislação, sem deixar de cumprir com as obrigações acessórias de prestação de informações à Receita Federal do Brasil,

DECRETA:

Art. 1º Os órgãos da Administração Pública Municipal Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Leme, Estado de São Paulo, estão obrigados a reter e recolher ao Tesouro Municipal o Imposto sobre a Renda Retido na Fonte (IRRF) incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas físicas ou jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, com base nas alíquotas previstas no Anexo I, da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, especificamente a coluna "IR (02)", devendo também observar o disposto neste Decreto e na IN RFB nº 1.234/2012.

§ 1º Não será realizado qualquer desconto de Contribuição para o PIS/PASEP, e a título de Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL) e Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social - COFINS, ressalvadas as hipóteses de celebração de Convênio com a RFB, nos termos a que se refere o artigo 33, da Lei Federal nº 10.833, 29 de dezembro de 2003.

§ 2º As retenções na fonte do imposto de renda serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os que forem antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura.

§ 3º Os valores do imposto de renda retidos na fonte deverão ser recolhidos à conta do Tesouro Municipal, por meio de procedimentos adotados no sistema financeiro e contábil do Município, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da retenção.

§ 4º Não haverá retenção de imposto de renda nas hipóteses elencadas no artigo 4º, da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

§ 5º A condição de imunidade e isenção, ou, por ser optante pelo Simples Nacional, para fins de aplicação do § 4º, deverá ser comprovada a cada pagamento a ser efetuado, mediante declaração enviada junto ao documento fiscal, conforme os Anexos II, III e IV, da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, conforme o enquadramento.

§ 6º O cálculo das retenções do imposto de renda na fonte incidentes sobre os pagamentos efetuados a pessoas físicas continuará sendo realizado com base na tabela progressiva mensal vigente.

Art. 2º Os contratados serão notificados e orientados na forma do Anexo Único deste Decreto, para que, quando do faturamento dos bens e serviços prestados e para fins exclusivos de IRRF, passem a observar o disposto neste Decreto e na IN RFB nº 1.234/2012.

Parágrafo Único Os contratados ficam obrigados a destacar o valor de imposto de renda a ser retido pertinente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado.

Art. 3º Os prestadores de serviço e fornecedores de bens deverão emitir os documentos fiscais em observância às regras de retenção dispostas neste Decreto e na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

§ 1º Os documentos de cobrança em desacordo com o previsto no caput deste artigo, não serão aceitos para fins de liquidação de despesa.

§ 2º Faturas de energia elétrica, telefonia e outras que tenham código de barras ficam temporariamente dispensadas da retenção, por força da dificuldade de quitação do débito com o fornecedor, até que seja atendido o disposto no artigo 4º, deste Decreto.

Art. 4º A retenção na fonte do imposto de renda sobre as faturas de energia elétrica, de telefonia e serviços sobre os quais o Município realize pagamentos exclusivamente por meio de fatura ou boleto bancário com código de barras, e que não se verifique a viabilidade de ser realizado de outra forma, será efetuada após serem realizadas as negociações e ajustes necessários e os referidos documentos sejam emitidos pelas empresas já com o valor líquido da retenção e com destaque do valor do imposto de renda a ser retido.

§ 1º As negociações e ajustes necessários ao cumprimento do caput não deverão ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias contados da data da ciência da notificação e orientação ao fornecedor ou prestador de serviço.

§ 2º Em caso de descumprimento do prazo fixado através do § 1º, a retenção será efetuada mediante ato do Executivo.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos após 15 (quinze) da data de sua publicação.

Leme, 21 de Agosto de 2023.

CLAUDEMIR APARECIDO BORGES

ANEXO ÚNICO
NOTIFICAÇÃO

Sr. Fornecedor / Prestador de Serviço,

A Prefeitura do Município de Leme/SP, CONSIDERANDO a tese fixada no Recurso Extraordinário nº 1.293.453, Tema nº 1.130, publicado em 21 de outubro de 2021, da Repercussão Geral que deu interpretação conforme à Constituição Federal do artigo 64, da Lei Federal nº 9.430, de 1996 para atribuir aos Municípios a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços e possibilitar a utilização do mesmo regramento aplicado pela União, no caso, a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012;

NOTIFICA Vossa Senhoria de que:

O Município de Leme/SP passou a aplicar a Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023.

Desta forma, para todos os documentos fiscais emitidos a partir do prazo fixado no Art. 5º do Decreto Municipal nº ____/2023, deverão ser observadas as disposições da citada Instrução Normativa, quanto ao Imposto de Renda.

Ressaltamos que, não serão feitas retenções de CSLL, PIS/PASEP ou COFINS, tendo em vista a inexistência do convênio a que se refere o artigo 33, da Lei Federal nº 10.833, de 29 de dezembro de 2003.

Portanto, frisamos a necessidade de que Vossa Senhoria observe as regras contidas na IN RFB nº 1.234/2012 e no Decreto Municipal nº ____/2023, em todos os documentos fiscais emitidos para o Município de Leme/SP, a partir da data do referido Decreto, inclusive quanto ao correto destaque do valor de imposto de renda a ser retido.

ATENÇÃO: Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.

Retenções de ISSQN e INSS continuam seguindo a legislação própria e vigente para cada um dos tributos.

Atenciosamente,

CLAUDEMIR APARECIDO BORGES
Prefeito do Município de Leme

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO XII
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(Nome da empresa), CNPJ/MF nº (000), sediada (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(local e data)

_____
(Nome e número da carteira de identidade do declarante)

Obs.: esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO XIII
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026
MODELO DE DECLARAÇÕES

1) DECLARAÇÃO NEGATIVA DE RELAÇÃO FAMILIAR OU PARENTESCO

Edital [.] n° 062/2026

(nome da pessoa física/jurídica), inscrita no CNPJ/CPF sob o n..... , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)..... , portador(a) do CPF n..... , considerando o disposto na Lei Federal n° 14.133/21, art. 14, IV, DECLARA, para todos os efeitos legais que:

1. não possui sócio(s) ou, no caso de sociedade anônima, diretor(es) que seja(m):

a) cônjuge(s), companheiro(s) ou tenha(m) parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nem vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil, com agentes ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, ou agentes que tenham exercido atribuições administrativas no presente processo, nos termos da Legislação vigente;

está ciente da vedação:

a) da subcontratação, quando E SE autorizada pelo CONTRATANTE, de pessoa física ou jurídica se aquela ou os dirigentes desta, mantiverem vinculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com agente no exercício de atividades administrativas na licitação ou com agente ocupante de cargo de direção, chefia ou assessoramento vinculado direta ou indiretamente a unidade situada na linha hierárquica da área encarregada da licitação, ou se deles forem companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau inclusive; e

2. são verdadeiras as informações prestadas no presente documento, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal.

Local, data, mes, ano.

2) DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

Edital [.] n° 062/2026

1. É, vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações — em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis — repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital /instrumento contratual.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

3. As partes responderão administrativa e judicialmente, caso causem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

4. Em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação.

5. A LICITANTE/CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

6. A LICITANTE/CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito que possa vir causar risco ou dano relevante aos Titulares de Dados Pessoais apresentando as informações descritas nos incisos do § 1° do art. 48 da LGPD, cabendo ao CONTRATANTE as demais obrigações de comunicações.

Local, data, mes, ano

3) DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

Edital [.] n° 062/2026

A LICITANTE/CONTRATADA declara que suas propostas econômicas compreendem 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.

Local, data, mes, ano.

4) DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Edital [.] n° 062/2026

A LICITANTE/CONTRATADA declara que cumprirá, caso aplicável, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

Local, data, mes, ano.

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

5) DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Edital [.] n° 062/2026

A LICITANTE/CONTRATADA declara que está ciente e tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades para a execução do objeto deste procedimento licitatório, dispensando a realização de vistoria, nos termos do art. 63, § 3° da lei 14.133/2021.

Local, data, mes, ano.

6) DECLARAÇÃO DE VISTORIA (anexo X)

7)DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES, CONTEÚDO E DOCUMENTOS APRESENTADOS

Edital [.] n° 062/2026

[inserir nome da empresa]....., ..[inserir qualificação completa]...., representada pelo(a) r.(a) .....[inserir nome], ...[inserir qualificação completa]....., DECLARA, para fins de participação no certame em epígrafe, a veracidade de todas as informações, declarações, conteúdos e dos documentos apresentados, firmando compromisso de colaboração em eventuais diligências e esclarecimentos.

Local, data, mes, ano.

8) DECLARAÇÃO CONTRA O ASSÉDIO MORAL, ELEITORAL E SEXUAL

Edital [.] n° 062/2026

NOME	
CPF	
RG(Órgão expedidor)	
REPRESENTANTE LEGAL DE	
RAZÃO SOCIAL	
CNPJ/MF	

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

DECLARO, para os devidos fins, que a empresa não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos que configurem assédio moral, eleitoral ou sexual e que é permanentemente contra toda e qualquer conduta abusiva, de forma repetitiva, que agrida a integridade física ou psíquica de uma pessoa, apoiando o respeito, a diversidade e o livre pensamento democrático entre seus colaboradores, bem como a convivência harmoniosa no trabalho.

DECLARO que todos os nossos colaboradores recebem orientações e/ou treinamentos abordando os assuntos supra, tanto no momento da admissão/contratação, como durante todo o período em que estiverem trabalhando com nossa empresa, e que os mesmos tem conhecimento dos canais para eventuais denúncias da eventual ocorrência da prática de tais atos no ambiente do trabalho, Comprometemo-nos ainda, a encaminhar ao órgão contratante, comprovações acerca do aqui alegado, caso solicitado.

Reconheço que o que subscrevo é verdade, sob as penas da lei.

Cidade, [dia] de [mês] de [ano].

[Representante da licitante]
[Assinatura]

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO XIV
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

DOCUMENTO DE PROPOSTA FINAL

Observação importante: a carta proposta deverá ser encaminhada somente pelo vencedor, após a realização do pregão, com o preço devidamente ajustado ao valor de fechamento da operação. .

Modelo de proposta

DADOS DO PROPONENTE	
RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
C.N.P.J.	
INSC. ESTADUAL:	
CIDADE / ESTADO:	
CEP:	
EMAIL / FONE:	
NOME DO REP.LEGAL	
CPF / MF Nº	
EMAIL:	
DADOS BANCÁRIOS EMPRESA:	
BANCO:	
AGENCIA:	
CONTA CORRENTE:	
CHAVE PIX	

A Prefeitura de Leme/SP
Prezados Senhores,

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2026 , Proposta de Fornecimento.

DESCRIÇÃO, QUANTIDADES E PREÇOS

LOTE ÚNICO						
ÍTEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	000.750.015	**CARDÁPIO 01 - Fundamental Integral** - (Composição: Lanche Entrada, Almoço E Lanche Tarde).	Unid.	400000		
02	000.750.039	**CARDÁPIO 03 - Creche Integral -** (Composição: Lanche Entrada, Fruta, Almoço Lanche Tarde E Jantar)	Unid.	400000		
03	000.750.009	**CARDÁPIO 04 - Berçário Integral -** (Composição: Lanche Entrada, Fruta, Almoço, Lanche Tarde E Jantar)	Unid.	50000		
04	000.750.040	**CARDÁPIO 5 - Fundamental Sem Gêneros Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche E Merenda)	Unid.	360000		
05	000.750.021	**CARDÁPIO 6 - Fundamental Com Generos Da Agric. Familiar -** (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	540000		
06	000.750.037	**CARDÁPIO 7 - Infantil Sem Generos Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	160000		
07	000.750.026	**CARDÁPIO 8 - Infantil Com Generos Da Agric. Familiar** - (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	240000		

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

08	000.750.008	**CARDÁPIO 9 - Eja Sem Generos Da Agric. Familiar -** (Composição: Lanche Entrada E Merenda)	Unid.	8000		
09	000.750.004	**Cardápio 10 - Eja Com Generos Da Agric. Familiar -** (COMPOSIÇÃO: LANCHE ENTRADA E MERENDA)	Unid.	12000		
10	000.750.012	**CARDAPIO 17 - Expedição Pedagógica Dia Inteiro -** (Composição: Bolacha 60Gr Fruta, Lanche E Agua)	Unid.	1500		
11	000.750.030	**CARDAPIO 18 - Expedição Pedagógica Parcial -** (Composição: Bolacha, Lanche E Agua)	Unid.	1500		
VALOR GLOBAL DO LOTE - R$						

➢ PREÇOS UNITÁRIOS POR TIPOS DE CARDÁPIOS,SEGMENTOS E REFEIÇÕES

FUNDAMENTAL INTEGRAL	**CARDÁPIO 1 SEGMENTO INTEGRAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	200	400.000		
	ALMOÇO	2.000	200	400.000		
	LANCHE DA TARDE	2.000	200	400.000		
	Valor Global Cardápio 1					
CRECHE INTEGRAL	**CARDÁPIO 3 SEGMENTO INTEGRAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	200	400.000		
	FRUTA	2.000	200	400.000		
	ALMOÇO	2.000	200	400.000		
	LANCHE DA TARDE	2.000	200	400.000		
	JANTAR	2.000	200	400.000		
	Valor Global Cardápio 3					
BERÇÁRIO INTEGRAL	**CARDÁPIO 4 SEGMENTO INTEGRAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	250	200	50.000		
	FRUTA	250	200	50.000		
	ALMOÇO	250	200	50.000		
	LANCHE DA TARDE	250	200	50.000		
	JANTAR	250	200	50.000		
	Valor Global Cardápio 4					
FUNDAMENTAL SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 5 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	4.500	80	360.000		
	MERENDA	4.500	80	360.000		
	Valor Global Cardápio 5					
FUNDAMENTAL COM GÊNEROS DA	**CARDÁPIO 6 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/**	**Dias**	**Total**	**Valor**	**Valor Total**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

AGRICULTURA FAMILIAR		**Dia Alunos**	**Letivos**	**Refeições**	**Unit. R$**	**R$**
	LANCHE DE ENTRADA	4.500	120	540.000		
	MERENDA	4.500	120	540.000		
	Valor Global Cardápio 6					
INFANTIL SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 7 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	80	160.000		
	MERENDA	2.000	80	160.000		
	Valor Global Cardápio 7					
INFANTIL COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 8 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	2.000	120	240.000		
	MERENDA	2.000	120	240.000		
	Valor Global Cardápio 8					
EJA SEM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 9 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	100	80	8.000		
	MERENDA	100	80	8.000		
	Valor Global Cardápio 9					
EJA COM GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR	**CARDÁPIO 10 SEGMENTO PARCIAL**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	LANCHE DE ENTRADA	100	120	12.000		
	MERENDA	100	120	12.000		
	Valor Global Cardápio 10					
EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA DIA INTEIRO	**CARDÁPIO 17 REFEIÇÕES ESPECIAIS**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	BOLACHA (60 GR)	1.500	ANUAL	1.500		
	FRUTAS (2)	1.500	ANUAL	3.000		
	LANCHES (2)	1.500	ANUAL	3.000		
	ÁGUA (2)	1.500	ANUAL	3.000		
	Valor Global Cardápio 17					
EXPEDIÇÃO PEDAGÓGICA PARCIAL	**CARDÁPIO 18 REFEIÇÕES ESPECIAIS**					
	Descrição	**Refeição/ Dia Alunos**	**Dias Letivos**	**Total Refeições**	**Valor Unit. R$**	**Valor Total R$**
	BOLACHA (30 GR)	1.500	ANUAL	1.500		
	LANCHE (1)	1.500	ANUAL	1.500		
	ÁGUA (1)	1.500	ANUAL	1.500		
	Valor Global Cardápio 18					

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Condições gerais

A proponente declara conhecer e aceitar todos os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

A proposta tem validade de ..... (.....) dias – **OBS: mínimo de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.**

O Prazo de execução do objeto ocorrerá conforme necessidade do (órgão) e determinada no EDITAL - Anexo I.

O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas, frete etc.), e demais previstas no edital.

OBS: CASO O REPRESENTANTE LEGAL QUE A ESTE ASSINA, NÃO SEJA O MESMO QUE ASSINARÁ O CONTRATO, REMETER OS DADOS DESTE ÚLTIMO, NOS MESMOS TERMOS AQUI DESCRITOS, ACOMPANHADOS DOS DOCUMENTOS QUE COMPROVAM SUA REPRESENTAÇÃO LEGAL DA LICITANTE.

Anexo a presente, a composição de preços em atendimento ao modelo do edital:

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

(Local e data)
(Assinatura da proponente/**representante legal da empresa)**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

ANEXO XV
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO (R$)

	CARDÁPIOS	MÃO DE OBRA	MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR (FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, GÁS, DESCARTÁVEIS, OUTROS)	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS (PREPARO, SUPERVISÃO, TRANSPORTE, LOGÍSTICA, OUTROS)	CUSTOS DIVERSOS (MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA, MANUTENÇÃO E REPAROS, OUTROS)	BENEFÍCIOS E DESPESAS	CUSTOS DIVERSOS	CUSTO DO CARDÁPIO
01	Fundamental Integral							
02	Creche Integral							
03	Berçário Integral							
04	Fundamental SEM Gêneros da Agric. Familiar							
05	Fundamental COM Gêneros da Agric. Familiar							
06	Infantil SEM Gêneros da Agric. Familiar							
07	InfanϴI COM Gêneros da Agric. Familiar							
08	EJAI SEM Gêneros da Agric. Familiar							
09	EJAI COM Gêneros da Agric. Familiar							
10	Refeições Especiais Expedição Pedagógica Dia Inteiro							
11	Refeições Especiais Expedição Pedagógica Meio Período							

Local e data
Assinatura e carimbo da proponente
(Obs.: Representante Legal da Empresa – R.G./CPF)

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP •
CNPJ: 46.362.661/0001-68 • licitacao@leme.sp.gov.br • www.leme.sp.gov.br

ANEXO XVI
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DE O LICITANTE SER UMA ME OU EPP)

Edital [.] n° 062/2026

1- A LICITANTE/CONTRATADA declara, para todos os efeitos legais, que, no ano-calendário de realização da licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006.

2- Também, Declaro que a empresa , inscrita no CNPJ (MF) n..... , inscrição n..... , estabelecida em..... , possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública e que os mesmos **não importam em desenquadramento da empresa em razão do teto estabelecido anualmente para EPPs, permanecendo condições de usufruir dos benefícios**:

CONTRATANTE	PRAZO	VALOR PROPORCIONAL AO ANO
Valor Total		
Teto de enquadramento como ME/ EPP		

(Local e data)
(Assinatura da proponente/**representante legal da empresa)**

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO XVII
PREGÃO ELETRONICO Nº 062/2026

MODELO CAPACITAÇÃO TÉCNICA

DADOS DA PROPONENTE	
RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
C.N.P.J.	
INSC. ESTADUAL:	
CIDADE / ESTADO:	
CEP:	
EMAIL / FONE:	
NOME DO RESP.	
CPF/MF Nº	

Relação do(s) profissional(is) responsável(is) técnico(s) pelos serviços, nos termos exigidos no edital;

PROFISSIONAL(IS)	ÓRGÃO DE CLASSE	NÚMERO REGISTRO

Segue anexa a presente, a comprovação da inscrição do(s) profissional (is) .
(OBS 1– juntar comprovante)

OBS 2 – Juntar à presente a comprovação do vínculo entre o(s) profissional(is) acima relacionado(s) para com a licitante, nos termos exigidos no item CAPACITAÇÃO TÉCNICA (ANEXO X).

Local e data

_____
Assinatura do resp. legal

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

ANEXO XVIII – Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações

Para participar das licitações, os interessados devem se credenciar no sistema BBMNET, conforme instruções contidas no link https://novobbmnet.com.br/licitante-fornecedor/

CREDENCIAMENTO: o credenciamento de quem participa das licitações no caso "os licitantes" podem ser feito diretamente na Bolsa Brasileira de Mercadorias dá acesso às licitações promovidas por órgãos públicos, mas impede o acesso às licitações promovidas por empresas do setor privado. https://credenciamento.novobbmnet.com.br/auth/login

ADESÃO

Para se credenciar, o licitante deverá enviar à BBM os seguintes documentos:

- ✓ Cópia autenticada do Contrato Social ou Estatuto Social e última alteração;
- ✓ Cópia autenticada da ata de eleição dos atuais Administradores da Sociedade (Conselho e Diretoria);
- ✓ Cópia autenticada dos documentos pessoais (RG e CPF) dos Administradores da Sociedade, do Procurador, quando for o caso, e do responsável pela utilização da senha de acesso ao sistema quando este não for o Administrador da Sociedade;
- ✓ Procuração, com firma reconhecida, outorgando poderes para o signatário do Termo de Adesão no caso este não seja o Administrador da Sociedade;
- ✓ Termo de Adesão (imprimir, assinar e reconhecer firma em cartório);
- ✓ Preencha o Formulário de Credenciamento e o Termo de Adesão
- ✓ Cópia do comprovante (ressarcimento de custos).

TAXAS DE UTILIZAÇÃO DO SISTEMA (https://novobbmnet.com.br/custos/)

Os licitantes que desejarem participar de licitações promovidas por órgãos públicos pagam uma taxa de Utilização que varia de acordo com o Período de Utilização escolhido pelo licitante:

Tabela de Valores de Ressarcimento de Custos da Utilização do BBMNET Licitações

Periódicos (todas modalidades)	Modalidades (avulsos por editais)	Dispensa	Agricultura Familiar Pronaf*
01 mês – R$ 187,00	Pregão – R$ 148,00	Dispensa (avulso) – R$ 73,00	Dispensa – R$ 10,00
20% – 03 meses – R$ 297,00	Concorrência – R$ 148,00	Melhor custo benefício – Dispensa (1 mês) – R$ 98,00	
35% – 06 meses – R$ 465,00	Técnica e Preço – R$ 148,00		
52% – Melhor custo benefício – 12 meses – R$ 706,80	Credenciamento – R$ 148,00		

ETAPAS DO CREDENCIAMENTO:



Para mais informações, entre em contato com a Bolsa Brasileira de Mercadorias pelo e-mail licitacao@bbmnet.com.br ou
☎ (11) 3181-8214 Whatsapp (11) 9.9837-6032

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

PREFEITURA DE LEME
RESUMO DE EDITAL

A Prefeitura do Município de Leme, comunica que encontra-se instaurado e disponível no setor de licitações, o processo abaixo:

Pregão Eletrônico: Nº 062/2026; **Objeto**: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR,ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO,LOGÍSTICA, MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOSEQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, COM EMPREGO DE MÃO DE OBRA E TREINAMENTO DO PESSOAL, BEM COMO O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EXCETO OS ADQUIRIDOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR..; **Edital Na Íntegra**: (www.leme.sp.gov.br Entrar No Link: Licitações - Pregões Eletrônicos - 2026); www.bbmnetlicitacoes.com.br ; Rua Dr. Armando Salles de Oliveira, 1.085 • 3º Andar • Centro • CEP 13610-220 • Leme • SP, das 08 Às 16 Horas, Departamento de Licitações e Compras: **INICIO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS:** 03/11/2026 – 08:00H; **TÉRMINO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS:** 23/11/2026 – 08:00H; **ABERTURA E ANÁLISE DOS DOCUMENTOS:** 23/11/2026 – 08:01H; **REFERÊNCIA DE TEMPO:** PARA TODAS AS REFERÊNCIAS DE TEMPO SERÁ OBSERVADO O HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF.LOCAL: www.bbmnetlicitacoes.com.br "ACESSO IDENTIFICADO" *Deverão os licitantes ficarem cientes para acompanhamento de eventuais alterações até a data marcada para abertura*

Leme, 28 de outubro de 2026

ELIAS ELIEL FERRARA
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

Assinado por 1 pessoa: ELIAS ELIEL FERRARA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E e informe o código 272F-D396-A6A4-7B9E

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 272F-D396-A6A4-7B9E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ELIAS ELIEL FERRARA (CPF 375.XXX.XXX-20) em 28/10/2026 15:02:32 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://prefeituraleme.1doc.com.br/verificacao/272F-D396-A6A4-7B9E