



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

EDITAL 020/2026

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

REQUISITANTE: SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

## PREÂMBULO

OBJETO: contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com a legislação vigente, e os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de alimentação escolar nas creches e escolas no Município de Vargem/ SP.

ABERTURA: DIA 08 DE JUNHO DE 2026 ÀS 09:00 hs.

A Prefeitura do Município de Vargem/SP, CNPJ 67.160.507/0001-83, com sede na Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Centro, Vargem, Estado de São Paulo, torna público, para conhecimento dos interessados, que se acha aberta a licitação na modalidade pregão presencial, que objetiva a contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com a legislação vigente, e os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de alimentação escolar nas creches e escolas no Município de Vargem/ SP, de acordo com as condições e especificações constantes no Termo de Referência, Edital e seus Anexos.

A Referida licitação foi optada por pregão presencial, pois conforme o artigo 176 II da lei federal 14.133/21 a sua obrigatoriedade de ser eletrônico é só a partir do ano de 2027.

A presente licitação é do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, no MODO ABERTO e será processada na conformidade do disposto na Lei 14.133/2021 e suas alterações, no Decreto Municipal 2.370 de 19 de janeiro de 2024, Lei Complementar 123/06 e Lei Complementar 147/14 e nas condições estabelecidas neste edital e nos seguintes anexos que o integram:

Anexo I - Relação de itens e Termo de Referência;

Anexo II - Minuta de Proposta de Preço;

Anexo III - Minuta de Habilitação Prévia e de Não Ocorrência de Fatos Impeditivos;

Anexo IV - Minuta de Credenciamento;

Anexo V - Termo de Comprometimento – Lei 123/06;

Anexo VI - Minuta de Declaração do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

Anexo VII – Declaração de Inexistência de Servidor Público nos quadros da empresa;

Anexo VIII - Minuta de Declaração de Dados do Responsável pela Assinatura do Contrato;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Anexo IX - Minuta do Contrato;
- Anexo X - Termo de Ciência e Notificação;
- Anexo XI – Matriz de Risco;
- Anexo XII - Propostas Econômicas Compreendem a Integralidade dos Custos;
- Anexo XIII – Locais de Execução - Relação das Unidades Escolares;
- Anexo XIV – Relação de Cardápios;
- Anexo XV - Tabelas de Per Capita dos Gêneros;
- Anexo XVI - Relação Mínima de Equipamentos, Insumos, Utensílios e Uniformes para as Unidades Educacionais;
- Anexo XVII - Planilha de Composição de Custos;
- Anexo XVIII - Formulário de Solicitação de Cardápio de Merenda Escolar;
- Anexo XIX - Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios;
- Anexo XX - Planilha de Gêneros Alimentícios;

A sessão do Pregão será realizada na sala de reuniões da Prefeitura do Município, situada na Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Bairro Centro, nesta cidade de Vargem, Estado de São Paulo, **às 09:00 DO DIA 08/06/2026**, data esta limite para entrega dos envelopes contendo a Documentação e Proposta, podendo estas serem entregues previamente no Setor de Licitações, neste mesmo endereço, no seguinte horário: das 08h00 às 16h00.

I. – DO OBJETO: Contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com a legislação vigente, e os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de alimentação escolar nas creches e escolas no Município de Vargem/ SP.

## II. – CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

2.1. Cópia deste Edital encontra-se disponível na sede da Prefeitura do Município de Vargem e permanecerá afixada no quadro de avisos desta Prefeitura, ou, ainda, poderá ser obtida no setor de licitação, no horário compreendido entre às 08h00 às 16h00, ou ainda poderão ser obtidos on-line no site da Prefeitura do Município de Vargem/SP sendo [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br).

2.2. As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no Diário Oficial do Estado de São Paulo, Diário Oficial do Município, Jornal de Grande Circulação e site [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br), com vista a possíveis alterações e avisos.

2.3. Impugnações aos termos do presente Edital poderão ser interpostas por qualquer cidadão, protocolizadas na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP, sito à Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Bairro Centro, nesta cidade de Vargem, Estado de São Paulo, em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

2.4. Não será aceito pedido de impugnação ao Edital via postal ou fax, sendo que os interessados em impugnar o Edital, deverão fazê-lo somente na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP ou através do e-mail [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br), dentro do prazo disposto no item 2.3 deste Edital.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

2.5. A decisão será enviada ao impugnante via e-mail, e será divulgada para todos os interessados.

2.6. Acolhida a impugnação contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame, dando conhecimento aos interessados.

### III. - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste edital;

3.2. Os itens constantes do Anexo I deste edital, serão destinados à ampla concorrência, podendo participar todas e quaisquer empresas, inclusive as que estejam enquadradas como Micro Empreendedor Individual (MEI), Microempresas (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP) Cooperativas e Consórcios.

3.3. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, ou participar da licitação:

3.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.5. empresas, 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.7. 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

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

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

3.10. Empresas estrangeiras que não funcionem no país;

3.11. Empresas cuja falência tenha sido decretada ou em processo de falência;

3.12. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

### IV. - DO CREDENCIAMENTO

4.1. Os interessados deverão fazer seu credenciamento, na sessão pública de instalação do pregão, comprovando possuir poderes para formular propostas e para a prática de todos os demais atos do certame, apresentando os seguintes documentos em cópias devidamente autenticadas, fora do envelope:

4.2. Tratando-se de representante legal, o ato constitutivo, devidamente registrado – termo inicial e última alteração, ou instrumento consolidado – bem como ata de eleição, se o caso, também devidamente



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

registrada, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

4.3. Tratando-se de procurador ou credenciado, a procuração ou o credenciamento deverão conter poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor e desistir de recursos, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem 4.2, que comprove os poderes do mandante para a outorga;

4.4. Em se tratando de licitante microempresa ou empresa de pequeno porte, assinatura de Termo de Comprometimento, pelo representante legal ou procurador com poderes específicos, de que não se inclui dentre as hipóteses previstas no parágrafo 4º do Artigo 3º da Lei Complementar 123/06 e suas alterações, conforme minuta constante do Anexo V deste edital.

4.5. Além da apresentação do ato constitutivo; procuração ou credenciamento, se necessário; deverão ser apresentados: Declaração de Habilitação Prévia dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de Habilitação, conforme modelo constante do Anexo III deste edital e Termo de Comprometimento, se Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Micro Empreendedor Individual, conforme modelo constante do Anexo V do Edital;

4.6. A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, poderá caracterizar os crimes de que tratam os artigos 297 e 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da aplicação das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, observado o devido processo legal, e implicará, também, o afastamento da licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

4.7. O não comparecimento do representante legal da empresa licitante não impedirá que a mesma participe normalmente do certame.

### **V. – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. A sessão para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública e dirigida por um Pregoeiro.

5.2. Aberta a sessão, a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em envelopes fechados, com os seguintes dizeres:

**ENVELOPE 01 – PROPOSTA DE PREÇOS  
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP  
PREGÃO PRESENCIAL 019/2026  
ABERTURA DA SESSÃO DIA 08 DE JUNHO DE 2026, ÀS 09:00 HORAS  
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA  
CNPJ**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**ENVELOPE 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP**  
**PREGÃO PRESENCIAL 019/2026**  
**ABERTURA DA SESSÃO DIA 08 DE JUNHO DE 2026, ÀS 09:00 HORAS**  
**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**  
**CNPJ**

5.3. Não será aceita a participação de licitante atrasado, a não ser como ouvinte.

5.4. Será considerada atrasada a licitante cujo representante se apresente ao local de realização da sessão pública após a abertura do primeiro envelope de Proposta de Preços.

5.5. Aberto inicialmente os envelopes contendo as Propostas de Preços será feita a sua conferência e posterior rubrica pelos presentes.

5.6 A sessão será gravada por áudio e vídeo de acordo com o Art. 17 § 2º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.7 Modo de disputa Aberto.

## **VI. – DA PROPOSTA DE PREÇO**

6.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada impressa, em papel timbrado da empresa ou no Modelo Padrão constante do Anexo II deste Edital, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras e entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as suas páginas pelo sócio da empresa ou representante devidamente qualificado, sob pena de desclassificação.

6.1.1 Será exigida dos licitantes a apresentação de garantia da proposta, correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, a ser prestada exclusivamente na modalidade seguro-garantia, como condição para participação no certame, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

6.2. Deverão estar consignados na proposta de preços:

6.2.1. Razão social, endereço, CNPJ, telefone, inscrição estadual, e-mail, dados bancários da licitante para efeito de pagamento, na hipótese de sagrar-se vencedora;

6.2.2. A descrição do(s) item(s) ofertado(s), de acordo com a descrição constante do modelo de proposta;

6.2.3. Preço total dos serviços, em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, com precisão de duas casas decimais;

a. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transporte, frete, pedágio, personalização (se houver), tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas ao objeto da presente licitação;

b. Os preços unitários ofertados deverão se referir exatamente às unidades de medida constantes da carta proposta;

c. O preço ofertado é fixo e poderá ser reajustado;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

d. Para as licitantes que fizerem lances, será considerado o último valor ofertado, e a redução alcança todos os valores apresentados na proposta;

6.2.4. A validade da proposta, que deverá ser, no mínimo, de 90 (noventa) dias;

6.2.5. Prazo da prestação dos serviços: Os serviços deverão ser executados conforme Anexo I deste Edital;

6.2.6. Declaração de que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Anexo I (Termo de Referência);

6.2.7. Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

6.2.8. Declaração que a empresa não se encontra impedida e/ou suspensa de licitar e contratar com o Município de Vargem/SP, bem como não se encontra inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública (artigo 14, Lei 14.133/2021), bem como se obriga a declarar superveniência de fato impeditivo da habilitação ou redução na sua capacidade financeira que venha a afetar as exigências contidas no edital;

6.2.9. Informar o nome e qualificação (RG, CPF, e-mail pessoal e cargo na empresa) do representante legal da empresa para assinatura do contrato, na hipótese de sagrar-se vencedora;

6.2.10. Na formulação da proposta, a licitante deverá computar todos os custos relacionados com o fornecimento, incluindo-se taxas referentes ao contrato, impostos, frete, etc., ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados nos preços cotados.

6.2.11. Os preços cotados deverão ser referidos à data-limite do recebimento das propostas, considerando-se a condição de pagamento à vista, não devendo, portanto, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas.

6.2.12. Não serão consideradas propostas com oferta de vantagem não prevista neste edital.

6.2.13. Pela execução dos serviços, a Prefeitura efetuará o pagamento ao Fornecedor em até 28 (vinte e oito) dias corridos após o aceite da nota fiscal.

6.2.14. Não será admitido o encaminhamento de propostas via fax, por meio eletrônico ou similar.

6.2.15. Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituição de quaisquer documentos, nem retificação de preços ou condições.

6.3. O recebimento dos envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão de licitação, observadas as prescrições de legislação específica.

6.4. Ao apresentar a proposta, que lhe permitirá participar desta licitação, o licitante, além de todas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos;

## **VII. – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

7.1. Os Documentos exigidos para Habilitação deverão estar contidos no Envelope 02, na sua forma original, por qualquer processo de cópia autenticado por Cartório competente, ou ainda, autenticados pelo



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Pregoeiro, quando da abertura do Envelope 02, mediante apresentação e conferência dos originais. Os Documentos de habilitação são os abaixo discriminados:

7.2. No caso de empresas com o Certificado de Registro Cadastral da Prefeitura do Município de Vargem/SP, observando-se que o cadastro deve ter classificação pertinente ao objeto desta licitação, e atender os itens abaixo:

7.2.1. O Certificado de Registro Cadastral (CRC), dentro do prazo de validade;

7.2.2. Atestado(s) expedido(s) necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, de capacidade técnica que comprove que a licitante executou ou está executando, a contento, objeto de natureza similar ao desta licitação, de no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas no presente certame

7.2.3. Declaração de que não possui em seus quadros, servidores ou funcionários da Prefeitura do Município de Vargem/SP, inclusive na condição de sócio ou dirigente, conforme modelo constante do Anexo VII;

7.2.4. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, com a apresentação dos dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, contendo: Nome; Cargo; CPF; RG; Data de Nascimento; Endereço Residencial Completo; E-mail institucional; E-mail pessoal; e Telefone(s), conforme modelo constante do Anexo VIII;

7.2.5. Para as micro empresas e empresas de pequeno porte que declararam sua condição de enquadramento no credenciamento através da assinatura do Termo de Comprometimento, esta deverá comprovar sua condição de micro ou pequena empresa, mediante apresentação de um dos seguintes documentos:

a. Se inscrito na Junta Comercial, certidão simplificada expedida pela Junta Comercial ou equivalente, da sede do Microempreendedor Individual, da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte, podendo o Pregoeiro diligenciar no próprio certame a verificação da veracidade da respectiva Certidão;

b. Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou equivalentes, da sede do Microempreendedor Individual, da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;

c. No caso de microempreendedor individual, a comprovação de que tratam as alíneas "a" e "b", poderão ser substituídas pelo Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, emitido pelo Portal do Empreendedor.

d. Apresentar todos os documentos relacionados no subitem 3 e 4, quando não constar ou estiverem com a validade vencida no cadastro deste município.

e. A parte contratada deverá exercer atividade econômica compatível com o objeto deste termo de referência, possuir toda documentação de habilitação e afins que a lei exige, inclusive certidões negativas.

Deverá manter a boa-fé que se espera de uma relação comercial, bem como fazer as entregas e a prestação de serviços no local a ser indicado.

7.3. No caso de empresas não inscritas no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura do Município de Vargem/SP:

7.3.1. Da Habilitação Jurídica:

a. Em se tratando de empresa individual, apresentar o registro comercial;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- b. Em se tratando de sociedades comerciais, apresentar ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, onde conste o objeto;
- c. Em se tratando de Sociedades por ações, apresentar ato constitutivo ou estatuto em vigor onde conste o objeto acompanhado de documentos de eleição de seus diretores, devidamente registrados;
- d. Em se tratando de Sociedades Civas, apresentar ato constitutivo onde conste o objeto e respectiva inscrição acompanhado de prova da diretoria em exercício devidamente registrada.

### 7.3.2. Da Qualificação Técnica:

A empresa deve possuir os seguintes documentos:

- a) Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) em nome da proponente;
- b) Atestado(s) ou Certidão(ões) de Capacidade Operacional, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devidamente registrado(s) no órgão competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), no(s) qual(ais) conste(m) experiência no preparo de refeições com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, logística de distribuição dos gêneros nos locais de consumo e disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas no presente certame, por um período mínimo de 12 (doze) meses.
- c) Atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, em nome do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados, de forma a comprovar que o profissional está em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.
- d) A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços, nos termos da Súmula nº 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
- e) A vistoria prévia será facultativa, sendo recomendada aos licitantes, em razão da complexidade do objeto e das possíveis adequações de infraestrutura necessárias à adequada execução dos serviços.
- f) Para o licitante que optar pela realização da vistoria:
- g) A vistoria deverá ser previamente agendada e realizada até 03 (três) dias úteis anteriores à data de abertura do certame, por representante da licitante devidamente credenciado junto ao Setor de Alimentação Escolar;
- h) Caso o licitante opte por sua realização, a visita deverá abranger, no mínimo, 03 (três) unidades escolares dentre aquelas previamente indicadas pela Administração, consideradas suficientes para demonstrar as condições de execução do objeto;
- i) Após a realização da vistoria, a licitante deverá solicitar, junto ao Setor de Compras e Licitações, a emissão do Atestado de Visita Técnica, no mesmo prazo estabelecido para sua realização.
- j) A licitante que optar por não realizar a vistoria técnica assumirá integral responsabilidade pelas condições de execução do objeto, não podendo alegar, posteriormente, desconhecimento das condições locais para fins de pleitear reequilíbrio econômico-financeiro ou qualquer tipo de alteração contratual, devendo, para tanto, apresentar declaração formal de dispensa de vistoria técnica.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

k) As justificativas para tais exigências estão presentes no termo de referência anexo ao edital.

### DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

#### 7.3.3. Da Qualificação Econômico-Financeira:

**a)** A licitante deverá apresentar Certidão negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data da abertura da sessão, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria certidão;

**a.1)** Em caso de multiplicidade de sistemas utilizados pelo Tribunal de Justiça da sede da licitante, deverão ser juntados no envelope de habilitação as certidões expedidas por todos os sistemas. Em caso de impossibilidade de emissão da certidão por um ou mais sistemas, a licitante deverá trazer justificativa formal e devidamente amparada por argumentos legais.

**b)** Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

**c)** No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

**d)** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**e)** Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC).

O Índice de Solvência Geral (SG) expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O Índice de Liquidez Geral (LG) indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O Índice de Liquidez Corrente (LC) indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis a curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto prazo.

Os resultados desses índices devem ser iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**e1)** O Índice de Endividamento Geral (IEG) expressa o grau de comprometimento dos Ativos Totais com o capital de terceiros.

O resultado do índice de endividamento deve ser "Menor ou igual a 0,50" demonstrando que no mínimo metade de seus ativos são financiados com capital próprio, e é obtido através da seguinte fórmula:

$$IEG = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}}$$



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

-----  
Ativo Total

**e2)** Os índices relacionados nos itens **e** e **e1** deverão ser comprovados por meio de declaração assinada por profissional habilitado na área contábil, atestando o atendimento aos índices econômicos exigidos, conforme previsto no § 1º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

f) Prova de capital social integralizado no valor mínimo de R\$ 432.247,30 (quatrocentos e trinta e dois mil duzentos e quarenta e sete reais e trinta centavos), demonstrado através do contrato social ou estatuto social registrado na Junta Comercial, na forma da Lei 8.666/93, art. 31, §§ 2º e 3º, correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado para contratação pelo período de 12 meses.

g) Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação.

As empresas, que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG), Liquidez Corrente (LC), superior a 0,50 no Endividamento Geral (EG) deverão comprovar patrimônio líquido de (10%) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

7.4. Da Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de Contribuintes Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de tributos mobiliários, expedida no local do domicílio ou da sede da licitante;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) dos débitos inscritos em dívida ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado, no local do domicílio ou sede da licitante;

e) Prova de regularidade perante a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação de certidão de regularidade emitida pelo INSS – Instituto Nacional do Seguro Social (ou pela Receita Federal, quando for o caso) e da CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

f) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos (ou positiva com efeitos de negativa), relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (ou positiva com efeitos de negativa), de acordo com a Lei nº 12.440/2011.

h) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas, nos termos do inciso IV, art. 63, da Lei nº. 14.133/21.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

i) Sob pena de desclassificação, nos termos do § 1º, art. 63, da Lei nº. 14.133/21, apresentar declaração de que a proposta econômica compreende a integridade 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.

7.4.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do instrumento contratual.

7.4.1.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, social e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.4.1.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da sessão pública em que for declarada a licitante vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do §1º, art. 43, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

7.4.1.3. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.4.1.2, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

7.5. Os interessados deverão apresentar, ainda, para efeito de habilitação:

a. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 (Anexo VI);

7.6. Os interessados deverão apresentar:

a. Declaração de que não possui em seus quadros, servidores ou funcionários da Prefeitura do Município de Vargem/SP, inclusive na condição de sócio ou dirigente, conforme modelo constante do Anexo VII;

b. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, com a apresentação dos dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, contendo: Nome; Cargo; CPF; RG; Data de Nascimento; Endereço Residencial Completo; E-mail institucional; E-mail pessoal; e Telefone(s), conforme modelo constante do Anexo VIII;

c. Para as micro empresas e empresas de pequeno porte que declararam sua condição de enquadramento no credenciamento através da assinatura do Termo de Comprometimento, esta deverá comprovar sua condição de micro ou pequena empresa, mediante apresentação de um dos seguintes documentos:

7.7. Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original ou cópias autenticadas em cartório ou na própria Administração ou por autenticação eletrônica.

7.7.1. As certidões e/ou certificados apresentados devem estar com o seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar de sua expedição.

7.7.2. Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documentos" em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

7.7.3.1 Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta na habilitação;

7.7.4. Os Documentos que já forem apresentados no credenciamento não precisam ser apresentados novamente no Envelope 02 Documentos de Habilitação.

7.7.5. Se algum documento apresentar falta não sanável na sessão, acarretará a inabilitação da licitante;

7.7.6. O(a) Pregoeiro(a) ou a Equipe de apoio poderão a critério do Pregoeiro realizar diligência efetuando consulta direta na Internet nos sites dos órgãos expedidores para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

### **VIII. - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES E OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**

8.1. Os envelopes das propostas e da documentação de habilitação deverão ser entregues na data e horário de abertura e julgamento do certame, a ser realizado na sala de licitações da Prefeitura do Município de Vargem/SP, localizada à Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, no Município de Vargem/SP;

8.2. Em seguida, a Pregoeiro indagará os licitantes se formalmente preenchem os requisitos da habilitação estabelecidos por este Edital, recebendo e registrando as declarações formais de que atendem a essa condição, nos termos do modelo constante do Anexo III deste Edital, documento este que obrigatoriamente deverá ser entregue ao Pregoeiro juntamente com o credenciamento, cujo modelo encontra-se no Anexo IV.

8.3. O Pregoeiro procederá a abertura primeiramente dos Envelopes que contêm as Propostas de Preços, avaliando o cumprimento das condições exigidas no Edital.

8.4. Os envelopes de documentação de habilitação permanecerão fechados, em poder da Pregoeiro, e serão abertos após a aceitabilidade das propostas, apenas em relação ao ofertante da proposta de menor valor para cada item deste edital.

8.5. Verificada a conformidade das propostas com os requisitos formais estabelecidos no edital, o Pregoeiro dará início à etapa competitiva da licitação através de lances verbais e sucessivos, pelas licitantes devidamente credenciadas.

8.6. Modo de Disputa Aberto.

8.6.1. No caso de empate entre duas ou mais propostas será obedecido o disposto, artigo 60º da Lei nº 14.133/2021.

### **IX. – DOS LANCES VERBAIS**

9.1. Iniciada a etapa de lances o uso de aparelhos celulares será restrito, salvo quando previamente autorizado pelo Pregoeiro.

9.2. As licitantes classificadas terão a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais, que deverão ser formulados de forma sucessiva, com valores distintos e decrescentes, a partir da proposta comercial classificada de maior valor e os demais lances, em ordem decrescente de valor.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

9.3. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescentes de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

9.4. O intervalo mínimo de valor entre cada lance será de 1% (um por cento), incidindo sobre o preço unitário apresentado;

9.5. Não haverá limite de rodadas para apresentação de lances;

9.6. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9.7. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

9.8. Após a negociação se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

9.9. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a Licitante desistente às penalidades legais e às sanções administrativas previstas neste Edital.

9.10. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita e o valor estimado para a contratação.

## **X. – DO JULGAMENTO**

10.1. O critério de julgamento será exclusivamente o de MENOR PREÇO GLOBAL, para o objeto licitado.

10.2. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

10.2.1. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita, após a negociação com o pregoeiro com vistas à obtenção de melhor preço.

10.2.2. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

10.3. Constatada e registrada a oferta de menor preço, será identificada se a mesma é de autoria de Microempreendedor, Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte.

10.3.1. Caso a oferta de menor preço válida seja de Microempreendedor, Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, será aberto o Envelope contendo os Documentos de Habilitação do licitante que a tiver formulado, para a confirmação de suas condições de habilitação.

10.3.2. Caso a oferta de menor preço válida não seja de Microempreendedor, Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, o Pregoeiro verificará se alguma Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte encontra-se com o preço em até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço ofertado, para que a mesma tenha a oportunidade de dar um novo lance inferior ao melhor preço em até 05 (cinco) minutos, conforme os dispostos no § 2º do art. 44 e o § 3º do art. 45 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.

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

10.4. As disposições contidas no subitem 10.3.3 aplicam-se apenas às microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual que apresentarem propostas para a cota principal do objeto destinada à ampla concorrência.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 10.5. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota de ampla concorrência, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.
- 10.6. A análise da aceitabilidade das propostas, a começar pela de valor mais baixo para cada item, analisados ainda, os preços unitários, compreenderá o exame:
- 10.6.1. Da compatibilidade das características dos serviços ofertados com as especificações indicadas neste edital e seus anexos;
- 10.6.2. Da compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado e com os custos reais estimados para a execução do contrato e com as disponibilidades orçamentárias da Administração.
- 10.7. Serão consideradas inaceitáveis, sendo desclassificadas, as propostas:
- 10.7.1. Que não contiverem todos os dados exigidos para o Envelope 01;
- 10.7.2. Que não atenderem aos requisitos mínimos das especificações constantes deste edital e seus anexos;
- 10.7.3. Que ofertarem preços irrisórios, manifestamente inexequíveis ou incompatíveis com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação.
- 10.8. As propostas consideradas aceitáveis serão classificadas a partir do valor mais baixo.
- 10.9. Para efeito de classificação, serão considerados os preços finais, os resultantes de valores originariamente cotados e dos lances verbais oferecidos.
- 10.10. O pregoeiro(a) indicará na ata da sessão os fundamentos da decisão sobre aceitabilidade ou inaceitabilidade de preços, bem como sobre a classificação ou desclassificação das propostas.
- 10.11. Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o Envelope contendo os Documentos de Habilitação do licitante que a tiver formulado, para a confirmação de suas condições de habilitação, somente ao término de julgamento de todos os itens licitados.
- 10.11.1. Caso a licitante declarada vencedora seja uma Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, a mesma terá 05 (cinco) dias úteis, prorrogados por igual período a critério da administração, para regularizar pendências fiscais e trabalhista, caso esta apresente alguma restrição, conforme o disposto nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.
- 10.11.2. Caso a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se beneficiar no disposto no subitem 10.11.1 não o fizer dentro do prazo estipulado no mesmo subitem, será convocada a segunda licitante melhor classificada para a verificação de suas condições de habilitação, e assim sucessivamente até que aconteça a habilitação de uma das licitantes.
- 10.12. Constatado o atendimento pleno das exigências do edital, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.
- 10.13. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências do edital, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação da habilitação da Licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda as exigências do edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.
- 10.14. Apurada a melhor proposta que atenda ao Edital, o Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido um melhor preço.
- 10.15. Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

10.16. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado a autoridade superior que, que poderá determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades; revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade; proceder a anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; adjudicar o objeto e homologar a licitação.

## **XI. - DO REAJUSTE/REPACTUAÇÃO/PRORROGAÇÃO**

11.1 A possibilidade de reajuste e repactuação terão periodicidade mínima de 1 ano, contado a partir da data limite para apresentação da proposta ou o orçamento a que se referir.

11.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação, conforme legislação aplicável.

## **XII. – DOS RECURSOS**

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediatamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação de razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para a apresentação de contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2. A falta de manifestação imediata da Licitante de recorrer importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da Licitação ao vencedor.

12.3. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

12.4. Decididos os recursos, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto da licitação à Licitante vencedora.

12.5. Não serão aceitos recursos via postal ou fax, devendo os licitantes protocolizar os recursos na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP, sito à Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, Centro, Vargem, Estado de São Paulo, no horário compreendido entre às 08h00 às 16h00.

12.6. Os autos do procedimento permanecerão com vistas franqueadas aos interessados, no Setor de Licitações, sito na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP, sito Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, no Município de Vargem/SP.

12.7. Decididos os recursos ou transcorridos os prazos para a sua interposição relativamente ao Pregão, o Pregoeiro disponibilizará aos Licitantes, julgados desclassificados no certame, os Envelopes contendo os Documentos de Habilitação inviolados para retiradas por 30 (trinta) dias, sendo que após serão destruídos, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da Licitação.

## **XIII. - DO RESULTADO DO JULGAMENTO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. O resultado final da licitação constará da ata da sessão pública, a ser assinada pelo Pregoeiro(a) e pelos licitantes, na qual deverão ser registrados os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de aceitabilidade / inaceitabilidade e classificação de propostas, bem como de habilitação / inhabilitação proclamadas, bem assim quaisquer outras ocorrências da sessão.

13.2. Assinada a ata da sessão pública, o Pregoeiro(a) encaminhará o processo da licitação à autoridade competente para homologação.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

13.3. O despacho de homologação será publicado no Diário Oficial do Município, para conhecimento geral.

## **XIV. - DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO E PENALIDADES**

14.1. Homologado o resultado da licitação, a vencedora terá o prazo de 10 (dez) dias úteis a contar do recebimento da comunicação específica, para assinar o contrato ou a Autorização de Fornecimento, dependerá de requisição do Departamento requisitante, oportunidade que o adjudicatário será convocado para assinar e retirar o contrato ou a Autorização de Fornecimento no mesmo prazo previsto acima, no qual constarão as condições da execução do fornecimento, do pagamento dos preços, as obrigações da contratada e as penalidades a que estará sujeita para eventual inobservância das condições ajustadas.

14.2. A adjudicatária executará os serviços com observância rigorosa das condições deste Edital e de sua proposta.

14.3. A recusa da adjudicatária em assinar o Contrato ou a Autorização de Fornecimento no prazo fixado na convocação específica caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-a às penalidades previstas neste Edital e na legislação vigente.

14.3.1. Ocorrendo essa hipótese, o processo retornará ao Pregoeiro(a), que convocará os licitantes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda, integralmente, ao Edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar o contrato.

14.4. O licitante vencedor que se recusar a assinar o Contrato, ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, estará sujeito às seguintes penalidades:

As hipóteses de extinção da ata e do contrato estão previstos nos termos do contrato administrativo.

14.4.1. ADVERTÊNCIA;

14.4.2. SUSPENSÃO DO DIREITO DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP, PELO PRAZO DE ATÉ 05 (CINCO) ANOS; E

14.4.3. MULTA EQUIVALENTE A ATÉ 20% (VINTE POR CENTO) DO VALOR DA ADJUDICAÇÃO;

14.5. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

## **XV. – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação, objeto desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentárias do orçamento municipal:

046 – 06.01.12.306.0015.2.014.339030.01.1100000;

049 – 06.01.12.306.0015.2.014.339030.02.2990001;

321 – 06.01.12.306.0015.5.014.339030.05.2820000;

15.2. Nos exercícios subsequentes as despesas poderão correr por conta da dotação prevista para atender às obrigações da mesma natureza, e, sujeito a suplementação.

15.3. O índice de reajuste será o IPC FIPE (Geral).

## **XVI. – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

16.1. Após a execução dos serviços, o processo será instruído com a respectiva Nota Fiscal devidamente certificada pelo setor competente ou documento equivalente com registro de despesas devidamente liquidada, observando-se ainda o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

16.2. Pelo fornecimento dos serviços, a Prefeitura efetuará o pagamento ao Fornecedor em até 28 (vinte e oito) dias corridos após o aceite da nota fiscal.

16.2.1 Em caso de compra de produtos, o prazo será contado a partir da entrega.

16.2.2 Em caso de serviços, o prazo será contado a partir da data em que o responsável assinou e atestou a prestação do serviço.

16.3 Os prestadores de serviço devem se atentar para os casos de retenção de Imposto de Renda (IR), Imposto sobre Serviços (ISS) e Instituto Nacional do Seguro Social (INSS).

16.4 Devem ser observadas a legislação vigente, assim como a lei orgânica do município de Vargem.

16.5 Os casos de dispensa devem ter seu fundamento legal descrito no corpo da Nota ou declaração anexa à Nota Fiscal.

16.6 O código de serviço deve ser condizente com o serviço prestado.

### **XVII. – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS**

17.1. Pelo descumprimento total ou parcial das condições contratuais, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades, além da responsabilização civil e penal cabíveis, sem prejuízo as demais sanções previstas nos artigos 155 e seguintes da Lei Federal 14.133.

17.1.1. Multa de mora de 1% (um por cento) do valor do contrato por dia de atraso na entrega do objeto deste contrato, até o 10º (décimo) dia de atraso sobre o valor do objeto não executado;

17.1.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do objeto pela inexecução parcial ou total, quando o atraso for superior a 10 (dez) dias, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente;

17.1.3. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato, no caso da adjudicatária, desistir do mesmo ou causar sua rescisão, ou ainda quando a contratada ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização da contratante, devendo reassumir o contrato no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;

17.4. Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município de Vargem/SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos quando, por culpa da CONTRATADA, e se for o caso, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Vargem/SP pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;

17.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

17.6. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo.

17.7. Caso seja constatado que os serviços prestados pela contratada não apresentem às condições exigidas no termo de referência, caberá a substituição do mesmo e aplicação de multa prevista no subitem 17.1.

17.8. Multa de 5% sobre o valor total do contrato por descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste que não estejam previstos nos subitens acima.

17.9. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outra.

17.10. Garantido o contraditório e a ampla defesa, decorrido o prazo para interposição de eventual recurso, o prazo para pagamento de multa será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Não havendo pagamento pela empresa, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se ao processo judicial de execução, podendo também ser retido de eventuais créditos da Contratada.

17.11. Às penalidades previstas nesta cláusula tem caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exige a contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha acarretar ao Município.

## **XVIII. - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

18.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

18.2. A Prefeitura do Município de Vargem/SP, responsável pelo Pregão, reserva-se o direito de:

18.1.1. Revogá-lo, no todo ou em parte, sempre que forem verificadas razões de interesse público decorrente de fato superveniente, ou anular o procedimento, quando constatada ilegalidade no seu processamento;

18.1.2. Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de propostas, na forma de legislação, salvo quando a alteração não afetar a formulação das ofertas;

18.1.3. Adiar o recebimento das propostas, divulgando, mediante aviso público, a nova data;

18.1.4. Suspender a sessão pública.

18.3. O Pregoeiro(a) ou a Autoridade Superior poderão, em qualquer fase da licitação, promover diligências que considerarem necessárias para esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório.

18.4. O Pregoeiro, por interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais e erros meramente materiais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia de início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente na Prefeitura do Município de Vargem/SP.

18.6. Em atendimento ao protocolo ICMS 42 de 03/07/2009, cláusula segunda, inciso I, será obrigatória a emissão de Nota Fiscal Eletrônica modelo 55, em substituição à nota fiscal modelo 1 ou 1-A, independentemente da atividade econômica exercida, à exceção dos desobrigados.

18.7 Os casos omissos do presente edital terão análise técnica com fulcro na Lei 14.133/21.

18.8. O Edital e seus anexos estarão à disposição no Setor de Licitações da Prefeitura do Município de Vargem/SP, localizada na Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, no Município de Vargem/SP, no horário das 08h00 às 16h00, ou através do site da Prefeitura, no endereço eletrônico [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br).

VARGEM/SP, 15 DE MAIO DE 2026.

**CLÁUDIO DONIZETI TAVELLA FILHO**  
Secretário Municipal de Educação



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **I - ÁREA SOLICITANTE**

Secretaria Municipal de Educação

### **II – OBJETO**

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com a legislação vigente, e os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de alimentação escolar nas creches e escolas no Município de Vargem/SP.

O objeto desta licitação destina-se a suprir as necessidades do Programa de Alimentação Escolar do Município de Vargem – São Paulo.

### **III – ESPECIFICAÇÃO E NATUREZA**

LOTE ÚNICO			
Item	EMB	Características	Qtd
1	SERVIÇO	Contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com a legislação vigente, e os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de alimentação escolar nas creches e escolas no Município de Vargem/SP.	12 meses

### **IV – JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme preceitua a legislação vigente, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares, por meio da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais, bem como colaborar com a aceitação da alimentação fornecida, com o auxílio pedagógico dos educadores. Nesse contexto, a oferta de alimentação balanceada contribui diretamente para a melhoria das condições nutricionais e da qualidade de vida dos alunos.

Dessa forma, justifica-se o objeto do presente Termo de Referência, visando atender às disposições da Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, especialmente às Resoluções nº 04/2026 e nº 04/2026 do FNDE, que tratam da execução do Programa Nacional



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

de Alimentação Escolar – PNAE. Busca-se assegurar o fornecimento de alimentação variada, segura e nutricionalmente adequada, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, sociabilização e melhoria do rendimento escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Vargem/SP.

A execução dos serviços de alimentação escolar envolve atividades de elevada complexidade operacional, incluindo a aquisição, armazenamento e controle de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, o preparo das refeições conforme padrões nutricionais estabelecidos, o rigoroso controle higiênico-sanitário, a adequada distribuição aos alunos, bem como a manutenção de equipamentos e utensílios utilizados nas unidades escolares.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada mostra-se a solução mais adequada e eficiente, considerando a necessidade de garantir a continuidade, a regularidade e a qualidade dos serviços prestados, bem como o atendimento às normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Destaca-se que a execução direta pelo Município demandaria estrutura administrativa e operacional complexa, com a necessidade de gestão de pessoal, aquisição contínua de insumos, controle de estoque, manutenção de equipamentos e capacitação técnica constante dos profissionais envolvidos, o que poderia comprometer a eficiência, a padronização e a qualidade dos serviços.

A contratação da solução de forma integrada, contemplando mão de obra, fornecimento de gêneros alimentícios, insumos e gestão operacional, possibilita maior controle de qualidade, padronização dos procedimentos, rastreabilidade dos alimentos e responsabilização direta da contratada pelos serviços prestados, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Ademais, a presente contratação visa assegurar o fornecimento contínuo da alimentação escolar, evitando a descontinuidade do serviço, o que poderia acarretar prejuízos diretos aos alunos da rede pública municipal, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, para os quais a alimentação escolar representa parcela significativa da ingestão nutricional diária.

Ressalta-se, ainda, que a execução dos serviços deverá observar integralmente as diretrizes do PNAE, incluindo a oferta de alimentação saudável e adequada, o respeito às necessidades alimentares específicas dos alunos, bem como a promoção da educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Por fim, a presente contratação encontra amparo na Lei nº 14.133/2021, sendo adotado o modelo que melhor atende ao interesse público, com vistas à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, assegurando a adequada prestação dos serviços e a efetividade das políticas públicas educacionais no Município de Vargem/SP.

### **V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação escolar, a serem executados nas unidades da rede municipal de ensino, incluindo o fornecimento de mão de obra,



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

insumos, utensílios, equipamentos e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços.

A solução contempla a operacionalização completa do serviço de alimentação escolar, abrangendo todas as etapas necessárias ao atendimento dos alunos, tais como o planejamento operacional, recebimento, armazenamento, controle de estoque, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, distribuição das refeições, higienização de ambientes, utensílios e equipamentos, bem como o controle de qualidade e segurança alimentar.

A execução dos serviços deverá observar rigorosamente as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e demais normas técnicas e sanitárias aplicáveis, garantindo a oferta de alimentação adequada, balanceada e segura aos alunos da rede municipal.

A solução prevê a atuação de equipe técnica qualificada e em número suficiente para a execução dos serviços, incluindo obrigatoriamente profissional nutricionista responsável técnico, que será responsável pela supervisão das atividades, elaboração e acompanhamento dos cardápios, orientação das equipes operacionais e controle das condições higiênico-sanitárias.

Considerando que os serviços serão prestados nas dependências das unidades escolares, a contratada deverá adequar sua operação às condições estruturais disponíveis, promovendo as adaptações operacionais necessárias à execução dos serviços, sem prejuízo da qualidade e da continuidade do atendimento.

A solução também envolve a gestão eficiente dos insumos e recursos, incluindo o controle de qualidade, armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, controle de validade, prevenção de desperdícios e garantia da regularidade no fornecimento das refeições durante toda a vigência contratual.

A contratação da solução integrada justifica-se pela necessidade de assegurar padronização, eficiência operacional, controle sanitário e qualidade nutricional das refeições fornecidas, reduzindo riscos de falhas na execução, descontinuidade do serviço e prejuízos à saúde dos alunos.

A adoção deste modelo permite à Administração concentrar seus esforços na fiscalização e acompanhamento da execução contratual, garantindo que os serviços sejam prestados em conformidade com os padrões técnicos e legais exigidos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **VI – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

l) Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) em nome da proponente;

m) Atestado(s) ou Certidão(ões) de Capacidade Operacional, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devidamente registrado(s) no órgão competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), no(s) qual(ais) conste(m) experiência no preparo de refeições com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, logística de distribuição dos gêneros nos locais de consumo e disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo de, no mínimo, 50%



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

(cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas no presente certame, por um período mínimo de 12 (doze) meses.

n) Atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, em nome do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados, de forma a comprovar que o profissional está em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

o) A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços, nos termos da Súmula nº 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

p) A vistoria prévia será facultativa, sendo recomendada aos licitantes, em razão da complexidade do objeto e das possíveis adequações de infraestrutura necessárias à adequada execução dos serviços.

Para o licitante que optar pela realização da vistoria:

A vistoria deverá ser previamente agendada e realizada até 03 (três) dias úteis anteriores à data de abertura do certame, por representante da licitante devidamente credenciado junto ao Setor de Alimentação Escolar;

Caso o licitante opte por sua realização, a visita deverá abranger, no mínimo, 03 (três) unidades escolares dentre aquelas previamente indicadas pela Administração, consideradas suficientes para demonstrar as condições de execução do objeto;

Após a realização da vistoria, a licitante deverá solicitar, junto ao Setor de Compras e Licitações, a emissão do Atestado de Visita Técnica, no mesmo prazo estabelecido para sua realização.

A licitante que optar por não realizar a vistoria técnica assumirá integral responsabilidade pelas condições de execução do objeto, não podendo alegar, posteriormente, desconhecimento das condições locais para fins de pleitear reequilíbrio econômico-financeiro ou qualquer tipo de alteração contratual, devendo, para tanto, apresentar declaração formal de dispensa de vistoria técnica.

- Será exigida dos licitantes a apresentação de garantia da proposta, correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, a ser prestada exclusivamente na modalidade seguro-garantia, como condição para participação no certame, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

O seguro-garantia deverá ser emitido por seguradora devidamente autorizada a operar no Brasil pela SUSEP, tendo como segurado o órgão ou entidade promotora da licitação, e deverá contemplar cobertura para os riscos de retirada da proposta, recusa em assinar o contrato ou não apresentação da garantia contratual, quando exigida.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A apólice deverá possuir prazo de vigência mínimo correspondente ao prazo de validade da proposta, admitida a sua prorrogação, se necessário. A garantia será liberada aos licitantes não vencedores após a adjudicação do objeto e, ao licitante vencedor, após a assinatura do contrato, observado o disposto na legislação vigente.

Em caso de ocorrência de qualquer das hipóteses de execução previstas, a garantia da proposta poderá ser acionada pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

### **VII- DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

a) Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 90 (noventa) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes;

b) Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

c) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

d) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

e) Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC).

O Índice de Solvência Geral (SG) expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O Índice de Liquidez Geral (LG) indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O Índice de Liquidez Corrente (LC) indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis a curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto prazo.

Os resultados desses índices devem ser iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG =  $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

e1) O Índice de Endividamento Geral (IEG) expressa o grau de comprometimento dos Ativos Totais com o capital de terceiros.

O resultado do índice de endividamento deve ser “Menor ou igual a 0,50” demonstrando que no mínimo metade de seus ativos são financiados com capital próprio, e é obtido através da seguinte fórmula:

$$\text{IEG} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}}$$

e2) Os índices relacionados nos itens e e e1 deverão ser comprovados por meio de declaração assinada por profissional habilitado na área contábil, atestando o atendimento aos índices econômicos exigidos, conforme previsto no § 1º do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

As empresas, que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG), Liquidez Corrente (LC), superior a 0,50 no Endividamento Geral (EG) deverão comprovar patrimônio líquido de (10%) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

### **JUSTIFICATIVA DAS EXIGÊNCIAS TÉCNICAS E DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

As exigências de qualificação técnica e econômico-financeira estabelecidas no presente procedimento licitatório foram definidas com fundamento nos artigos 67, 69 e demais disposições aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021, observando os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, interesse público, eficiência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

O objeto da contratação apresenta elevado grau de complexidade operacional, abrangendo não apenas o fornecimento de refeições, mas também a disponibilização integrada de gêneros



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

alimentícios, preparo, logística de distribuição, disponibilização de mão de obra especializada, suporte técnico, gerenciamento operacional e atendimento simultâneo de múltiplas unidades escolares, exigindo estrutura técnica e capacidade gerencial compatíveis com a dimensão da execução pretendida.

Dessa forma, as exigências estabelecidas não possuem caráter restritivo ou direcionador, destinando-se exclusivamente a assegurar que a futura contratada detenha capacidade operacional mínima para executar o objeto com regularidade, continuidade e qualidade.

### **Quanto às exigências técnicas:**

A exigência de registro ou inscrição junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN decorre da natureza do objeto contratado, considerando que os serviços envolvem atividades diretamente relacionadas à alimentação e nutrição, exigindo acompanhamento e responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

A exigência de apresentação de atestados de capacidade técnica correspondentes a, no mínimo, 50% do quantitativo estimado encontra fundamento na necessidade de comprovar experiência prévia compatível com a dimensão do objeto licitado, observando entendimento consolidado do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, especialmente a Súmula nº 24, que admite a exigência de quantitativos proporcionais e razoáveis.

A comprovação de experiência em fornecimento integrado de refeições, incluindo logística, disponibilização de pessoal técnico, operacional e administrativo, busca assegurar que a empresa detenha experiência efetiva em objeto semelhante em características, complexidade e porte, reduzindo riscos de interrupção ou inadequação na prestação dos serviços.

A exigência de responsável técnico regularmente habilitado e vinculado à empresa objetiva garantir a adequada supervisão das atividades relacionadas à alimentação escolar, assegurando observância às normas sanitárias, nutricionais e técnicas aplicáveis.

A vistoria técnica facultativa foi prevista considerando a complexidade operacional do objeto, permitindo aos licitantes conhecimento prévio das condições locais, infraestrutura disponível e particularidades das unidades escolares, reduzindo riscos de desequilíbrio contratual decorrentes de alegações futuras de desconhecimento das condições de execução.

Quanto à garantia da proposta na modalidade seguro-garantia, sua exigência visa conferir maior segurança ao procedimento licitatório, mitigando riscos relacionados à retirada injustificada de propostas, recusa em assinar o contrato ou descumprimento das obrigações inerentes ao certame.

### **Quanto às exigências econômico-financeiras:**

As exigências econômico-financeiras foram definidas com o objetivo de verificar a capacidade econômica do futuro contratado para suportar os custos inerentes à execução do objeto durante toda a vigência contratual.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A exigência de certidão negativa de falência busca demonstrar situação regular da empresa sob o aspecto jurídico-patrimonial, reduzindo riscos relacionados à incapacidade financeira superveniente.

A apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis objetiva permitir análise técnica da situação financeira do licitante, possibilitando a verificação de sua saúde econômico-financeira.

Os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), fixados em valor igual ou superior a 1, foram estabelecidos por representarem parâmetros amplamente utilizados pela Administração Pública para aferição da capacidade financeira mínima necessária ao cumprimento das obrigações contratuais.

O Índice de Endividamento Geral (IEG), limitado a 0,50, foi adotado como mecanismo complementar de avaliação financeira, permitindo identificar o grau de dependência da empresa em relação a capital de terceiros e reduzir riscos de comprometimento da execução contratual.

Por fim, a exigência complementar de patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% do valor estimado da contratação para empresas que não atingirem determinados indicadores financeiros visa conferir segurança adicional à Administração, demonstrando capacidade financeira compatível com a dimensão do objeto licitado.

As exigências adotadas guardam relação direta com o objeto contratado, mostram-se proporcionais à complexidade da contratação e possuem como finalidade exclusiva garantir a adequada execução contratual, sem restringir indevidamente a competitividade do certame.

## **VIII-DAS COMPETENCIAS DA CONTRATANTE:**

Acompanhar e fiscalizar, por meio de preposto designado pelo titular da Secretaria Requisitante, a execução do fornecimento, objeto deste termo.

Os gestores serão competentes para exercerem as seguintes funções:

- Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;
- Acompanhar o procedimento licitatório;
- Dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;
- Emitir ordem de prestação de serviço;

Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:

Ler atentamente a ata e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

Esclarecer dúvidas do preposto/representante do contratado que estiverem sob a sua alçada;

Verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Fiscalizar o cumprimento das cláusulas da ata, comunicando ao gestor as irregularidades.

Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução dos serviços, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do serviço executado.

Efetuar os pagamentos na forma e prazos previstos neste Termo de Referência.

Ao MUNICÍPIO fica assegurado o lícito direito de, subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir, unilateralmente, o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do Contrato, após notificada do ato a parte contratada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e devidos fins de direito.

Fiscalizar a qualquer tempo, através dos técnicos da Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar, sem prejuízo da fiscalização dos membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável – COMSEA, as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo verificar as condições de higiene e conservação da cozinha, despensa, mobiliários, equipamentos, utensílios e demais disposições previstas no serviço contratado.

A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Expedição e envio da nota de empenho e consequente ordem de serviços para início da prestação do serviço.

A contar da assinatura do contrato, a CONTRATANTE fornecerá em até 05 (cinco) dias úteis, os cardápios referentes aos dois primeiros meses de execução do serviço.

Os demais cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias corridos do início do mês de execução, e enviados oficialmente a CONTRATADA.

Os cardápios da alimentação escolar serão elaborados pelo nutricionista responsável técnico da Secretaria Municipal de Educação para um período de 4 (quatro) semanas, em cumprimento às diretrizes deliberadas pela legislação vigente, conforme modelo no ANEXO XIV.

Responsabiliza-se a CONTRATANTE pela comunicação e repasse de documentação médica do aluno à CONTRATADA sobre a necessidade de atendimento à dieta específica tão logo a informação seja recebida pela Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar.

A unidade escolar solicitará a atualização da documentação médica aos responsáveis pelo aluno e encaminhará à Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar que por sua vez encaminhará à CONTRATADA.

Requisitar a seu critério os serviços da CONTRATADA.

Acompanhar diretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações técnicas da legislação vigente, por meio de visitas técnicas e emissão de relatórios realizados pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação / Diretoria de Logística / Seção de Alimentação Escolar.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Revisar e solicitar correção, quando necessário, do “Manual de Boas Práticas”, do “Manual de Procedimento Operacional Padrão - POP” e “Receituário Padrão” elaborados pela CONTRATADA especificamente para cada unidade escolar, em acordo com a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Manifestar-se quanto à eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento do objeto deste Termo de Referência, amparado pelas visitas técnicas realizadas pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação / Diretoria de Logística / Seção de Alimentação Escolar.

A CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA, mediante comunicado, as exigências pertinentes relativas ao aperfeiçoamento e à correta execução dos serviços prestados.

A CONTRATANTE, através do diretor da unidade escolar e em conjunto com a CONTRATADA, deverá elaborar inventário dos equipamentos, utensílios e mobiliários públicos disponibilizados para o uso da CONTRATADA, no início e no término da vigência do contrato, fazendo constar a inscrição de patrimônio público, a descrição precisa do estado de conservação e a descrição de cada objeto.

O inventário deverá ser atualizado sempre que houver nova disponibilização de mobiliários, utensílios e equipamentos por parte da CONTRATANTE.

Realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

A direção da unidade escolar deverá realizar a supervisão do uso dos utensílios, mobiliários e equipamentos públicos por parte da CONTRATADA, notificando-a sobre reparos necessários oriundos da sua utilização.

A direção da unidade escolar deverá realizar o controle dos utensílios, mobiliários e equipamentos submetidos à manutenção e reparos.

Responsabilizar-se por efetuar os pagamentos devidos, nas condições e formas estabelecidas no presente Termo de Referência.

Disponibilizar mão de obra e materiais para que os refeitórios sejam mantidos em estado compatível com as normas da legislação sanitária, ficando as áreas de armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentação das unidades escolares sob responsabilidade da CONTRATADA.

Responsabilizar-se pela execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva das instalações das cozinhas e despensas das unidades escolares, nas áreas de hidráulica, elétrica e alvenaria.

Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e energia elétrica para a produção das refeições.

Determinar per capita dos alimentos, conforme Anexo XV, para fins de atendimento à Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Realizar testes de aceitabilidade a cada nova preparação inserida no cardápio e ainda em episódios de baixa aceitabilidade de preparações já presentes nos cardápios conforme Manual de Testes de Aceitabilidade do FNDE.

A CONTRATANTE disponibilizará o calendário escolar à CONTRATADA em até 03 (três) dias úteis após a liberação oficial do mesmo.

Em caso de suspensão das atividades escolares, não previstas no Calendário Escolar do Município, a unidade escolar comunicará à CONTRATADA.

Responsabilizar-se pelo pedido de refeições, conforme as orientações a seguir:

A equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação deverá orientar o diretor escolar a preencher semanalmente o pedido de refeições a ser entregue à CONTRATADA até 03 (três) dias úteis antes da execução do cardápio semanal;

A solicitação é preenchida de acordo com o número estimado de alunos matriculados na Unidade Escolar que se alimentam das refeições produzidas para a Alimentação do aluno, portanto não há um pedido mínimo para que esta solicitação seja efetivada, esta será enviada previamente a CONTRATADA pela Seção de Alimentação Escolar.

O responsável pela Seção de Alimentação Escolar / SEMED deverá conferir a planilha de quantitativo de refeições apresentada pela CONTRATADA, bem como o pedido realizado pelo diretor escolar, documentos entregues pela CONTRATADA a CONTRATANTE.

Caso existam informações a serem corrigidas, o responsável deverá comunicar à CONTRATADA, relatando o motivo de sua rejeição para que a CONTRATADA realize as correções necessárias.

Após conferência, sanadas as divergências, caso existam, o responsável pela Seção de Alimentação Escolar, receberá as notas fiscais emitidas pela CONTRATADA e as encaminhará ao departamento responsável pelo pagamento.

### **VIII- DAS COMPETÊNCIAS DA CONTRATADA**

Deverá a CONTRATADA, à sua conta e risco:

#### **Quanto aos alimentos:**

- Atender ao padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes nos anexos deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e in natura no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.).
- Alimentos minimamente processados poderão ser utilizados unicamente nas unidades escolares de ensino fundamental, após aprovação da CONTRATANTE, devendo ser transportados e armazenados na unidade exclusivamente sob refrigeração, não podendo ser congelados.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Deverá receber os gêneros alimentícios oferecidos pela CONTRATANTE para atender aos cardápios, bem como outros gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela CONTRATANTE no decorrer do contrato por meio de Chamada Pública.
- O armazenamento, a manipulação, a higienização e o preparo dos gêneros alimentícios citados nos itens é de responsabilidade dos funcionários da CONTRATADA.
- Fornecer as quantidades adequadas para atendimento ao per capita e incidências especificados nos anexos, bem como considerar as referências acerca dos fatores de correção e conversão apresentadas e respectivas atualizações da literatura nos anexos
- Atender ao cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade escolar, seguindo os parâmetros indicados nos anexos deste termo, especialmente quanto ao “per capita”, ao porcionamento, às frequências e às reposições dos alimentos e preparações.
- Atender aos alunos com necessidade alimentar e nutricional especial, conforme solicitado pela CONTRATANTE, a fim de atendimento da Lei nº 12.982/2014.
- Excepcionalmente, a CONTRATADA poderá receber alimentos não previstos nos termos, em especial aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATANTE para adequação do plano alimentar e nutricional especial.
- Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, inclusive da agricultura familiar do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada, os requisitos exigidos neste Termo de Referência.
- A CONTRATANTE poderá solicitar os relatórios técnicos previstos no presente Termo de Referência, bem como outros relatórios necessários ao seu controle de fiscalização e monitoramento da prestação de serviço.

### **Quanto aos insumos diversos:**

- Fornecer insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
  - Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico para coleta e guarda de amostra, bobina plástica transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), medindo 40x60 (próprio para a guarda de hortaliças, carnes e outros alimentos), luva térmica, etc.
  - Materiais de Limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos, utensílios e mobiliários devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustante, sanitizante, detergente, esponja dupla face, esponja não abrasiva, vassoura, rodo, balde plástico, etc.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados no Ministério da Saúde.
- Uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, tais como: aventais de frente de tecido, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.
- Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, tais como: aventais de PVC, aventais de tecido, luvas de malha de aço, luvas térmicas, luvas.
- Fornecer touca descartável para visitantes e entregadores.
- Fornecer demais insumos que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço. Contratar, preferencialmente, fornecedores locais, do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

### **Quanto aos utensílios, equipamentos e mobiliários:**

- Fornecer utensílios de mesa, conforme discriminado nos anexos, de qualidade adequada para atender ao maior número estimado de alunos matriculados por período, mediante demanda.
- Fornecer utensílios de cozinha, conforme discriminado nos anexos deste termo, de qualidade e quantidade adequadas, necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.
- Fornecer equipamentos de cozinha, conforme discriminado nos anexos deste termo, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com vedação das portas, quando houver, de ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), mediante demanda, caso sejam necessários para viabilização do serviço.
- Fornecer mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, e necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.
- A critério da CONTRATADA, poderá utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário disponíveis na unidade escolar, devendo:
- Manter o estado de conservação dos mesmos, responsabilizando-se pelas manutenções periódicas e reparos consequentes da sua utilização.
- Requerida pela CONTRATANTE ou identificada pela CONTRATADA a necessidade de reparar algum dos itens supramencionados, efetuar tal reparo às suas expensas, cientificando previamente a direção da unidade escolar;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, os utensílios, equipamentos ou mobiliários defeituosos deverão ser imediatamente substituídos enquanto estiverem em manutenção.
- Inventariar os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa em conjunto com a diretora da unidade escolar no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade escolar, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, mobiliários ou equipamentos pela CONTRATADA.
- O inventário final a que se refere a esse item deverá ser realizado em até 20 (vinte) dias úteis antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.
- Ao término do contrato, desde que ultrapassado o prazo de 24 meses os equipamentos e utensílios eventualmente fornecidos pela contratada, passarão a pertencer ao patrimônio da contratante sem qualquer ônus adicional a este;

### **Quanto aos serviços, suporte logístico e tecnológico:**

- Suprir cada unidade escolar com utensílios, mobiliários e equipamentos imprescindíveis à execução dos serviços.
- Distribuir seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender as atividades inerentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, especificadas neste projeto, devendo a qualidade e a uniformidade do serviço prestado ser preservadas, independente das escalas de serviço adotadas.
- Realizar o pré-preparo, preparo e a distribuição das refeições aos alunos, diretamente nos locais indicados nos anexos deste termo, de segunda a sexta-feira, nos horários pré-determinados pelo nutricionista RT ou pela equipe técnica de nutricionistas, ambos da Secretaria Municipal de Educação, obedecendo ao calendário escolar do município e das unidades escolares.
- Poderão haver solicitações pela CONTRATANTE de refeições aos sábados, domingos e feriados, sendo a CONTRATADA comunicada oficialmente com antecedência. Os quantitativos indicados neste projeto já são suficientes para acobertar estas excepcionalidades.
- Colocar redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias), a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações.
- É de responsabilidade da CONTRATADA o reparo necessário caso ocorra entupimento por sua ação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis, tanto na Central de Distribuição quanto nas unidades escolares, através de serviços de logística adequados à realização do objeto do contrato.
- As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, programadas de modo a não causar prejuízos à rotina das cozinhas e das unidades escolares.
- Deve ser permitida a entrada dos técnicos da CONTRATANTE e dos membros dos conselhos municipais (CAE / COMSEA), devidamente identificados, a qualquer tempo, tanto na Central de Distribuição quanto nas dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, a fim de verificar e relatar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.
- A CONTRATADA deve acatar as conclusões do relatório final elaborado pelos técnicos da CONTRATANTE, os quais poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- Transportar os gêneros alimentícios e insumos para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente e as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/07.
- Os veículos deverão possuir licença ou cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente.
- Fornecer a cada unidade escolar, bloco para pedido de refeições em 03 (três) vias, que obedecerá às seguintes orientações:
  - A CONTRATADA recolherá em cada unidade escolar o pedido semanal preenchido pelo diretor, com 03 (três) dias úteis de antecedência ao início da execução do cardápio semanal;
  - Após a execução, a CONTRATADA deverá semanalmente apresentar à Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar 01 (uma) planilha com o quantitativo de refeições solicitada em cada unidade escolar, juntamente com todos os pedidos, documentos que serão fiscalizados pelo responsável da Seção de Alimentação Escolar;
  - As solicitações poderão ser corrigidas, a qualquer tempo, caso seja verificado, pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, incorreções na execução dos cardápios e seus respectivos per captas e porções.
  - Após conferência dos documentos pela CONTRATANTE e realizadas as devidas correções pela CONTRATADA, caso necessárias, a CONTRATADA poderá emitir nota fiscal da prestação de serviços.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Emitida nota fiscal, caso constatada alguma divergência pela CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a cancelar a nota divergente e emitir nova nota fiscal com as devidas adequações informadas pela CONTRATANTE;
- A recusa da planilha e/ou das notas fiscais não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente projeto.
- Contratar, preferencialmente, fornecedores e prestadores de serviços locais, do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

### **Quanto aos colaboradores:**

- Manter em caráter permanente, número suficiente para atender à execução dos serviços os seguintes profissionais:
- Um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição, que será o responsável técnico (RT) pela supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA vinculada ao objeto deste projeto, em acordo com o a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010;
- O RT da CONTRATADA deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade escolar, para verificar a execução do serviço prestado por sua equipe, na frequência mínima de uma vez por mês, em carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.
- Caso necessário, o RT realizará visitas técnicas de supervisão extras, conforme demanda.
- O RT responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas.
- A equipe técnica de nutrição, parte integrante da equipe de trabalho da CONTRATADA, será responsável pela atividade direta operacional diária referente à prestação de serviço de alimentação nas unidades escolares, através da inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência e textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.
- A troca ou reposição de colaboradores deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo do andamento do serviço.
- A CONTRATADA deverá entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) de todos os nutricionistas, incluindo o responsável técnico (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário ou solicitado pela CONTRATANTE, a imediata substituição de seus empregados, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição.
- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, assistenciais, securitárias e sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.
- Responsabilizar-se pela adequada prestação dos serviços no tocante à Segurança, Medicina e Ambiente do Trabalho.
- Cumprir e fazer cumprir pelos seus funcionários, o regulamento interno da unidade escolar, referente às normas de segurança, regras disciplinares e relações interpessoais.
- Responsabilizar-se única e exclusivamente pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.
- Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.
- A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.
- Os relatórios de supervisão deverão ser assinados pelo Diretor da Unidade.
- As cópias dos relatórios de supervisão deverão ser encaminhadas à Seção de Alimentação Escolar semanalmente.
- Quanto ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:
- Responsabilizar-se pelo controle e organização dos estoques de materiais de higiene, limpeza e alimentos perecíveis e não perecíveis, para a produção da alimentação nas unidades escolares, de forma compatível com o objeto deste projeto.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente paramentados com avental, máscara facial, rede ou gorro para proteger os cabelos e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade escolar;
- Manter os alimentos em sua embalagem primária original, desde o recebimento, rotulada de acordo com a legislação vigente.
- Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados, com saco transparente atóxico, para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, devendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.
- Armazenar adequadamente, os alimentos, insumos e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo;
- Armazenar vassouras e rodos em local apropriado ou, se não houver, em outro local desde que protegidos por saco plástico.
- Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.
- Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

### **Quanto ao pré-preparo, preparo e cocção:**

- Seguir e executar o cardápio mensal, inclusive o das dietas especiais, conforme legislação vigente, todos elaborados pelo responsável técnico da CONTRATANTE e informar à Secretaria Municipal de Educação, Seção de Alimentação Escolar, qualquer alteração necessária, justificando oficialmente.
- Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.
- Doar a critério da CONTRATANTE, ou desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.
- Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas, e utensílios de mesa e sobremesa adequados, em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pelo nutricionista da CONTRATANTE.
- Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **Quanto ao porcionamento:**

- Obedecer às per capita determinadas nos anexos deste termo, em acordo com a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e a Resolução FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020.
- Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados conforme especificações dos anexos deste termo;
- Em casos autorizados pela CONTRATANTE, deverá ser usado alimento ou suplemento em quantidade maior ou menor em dietas especiais.
- Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos, inclusive quando houver solicitação da CONTRATANTE de diminuição do porcionamento, visando a redução do desperdício constatado pela direção da unidade escolar, por nutricionista da CONTRATANTE ou pelos membros dos conselhos (CAE /COMSEA).
- A CONTRATADA deverá disponibilizar regularmente, relatórios técnicos referentes à manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios e mobiliários, controle de amostras, controle de temperatura, controle de visitas técnicas realizadas por sua equipe, controle de higienização programada e efetivada no ambiente e nos equipamentos, mobiliários e utensílios.

### **Quanto à higienização:**

- Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação vigente, cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e respectiva parte interna, bem como balcão de distribuição.
- A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar.
- Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação os utensílios de mesa e cozinha, mobiliários e equipamentos usados nas atividades do dia.
- Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, guardados e protegidos.
- Observar as normas e critérios de higienização, especialmente aos referentes à Portaria CVS-05/2025, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitários em Estabelecimentos de Alimentos” e:
- Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrô, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade escolar;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos;
- Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;
- Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.

### **Quanto ao controle de qualidade e coleta de amostras:**

- Responsabilizar-se perante todos os órgãos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, por acompanhar a distribuição diária das refeições, verificando sua apresentação, temperatura, características sensoriais e porcionamento.
- Providenciar a retirada de alimentos vencidos ou impróprios para o consumo do estoque das unidades escolares.
- Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou pela utilização de alimentos impróprios.
- Responsabilizar-se pela guarda de amostra de todas as preparações diárias, incluindo amostra de água, conforme legislação vigente e orientações a seguir:
- As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição das unidades escolares, um terço do tempo antes do término da distribuição;
- As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Caso a amostra seja de alimentos sólidos, coletar no mínimo 100 gramas e manter sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;
- Caso a amostra seja de alimentos líquidos, aqui incluída água, coletar no mínimo 100 ml e manter sob refrigeração até 4°C;
- A critério da CONTRATANTE, à CONTRATADA será solicitado o encaminhamento de uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive para aqueles com necessidades de dietas especiais, em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica a cargo exclusivo da CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação /Seção Nutrição e Alimentação Escolar.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- A critério da CONTRATANTE, poderão ser realizadas análises de alimentos cuja avaliação de aceitabilidade tenha sido inferior a 85%, conforme os registros efetuados pelas unidades escolares, devendo ser utilizada, neste caso, metodologia reconhecida pelo FNDE;
- Solicitar à CONTRATANTE as adequações estruturais necessárias na cozinha e despensa, para assegurar as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente.
- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, observando as normas de vigilância e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas”.
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d’água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades escolares.
- Quanto aos manuais:
  - Elaborar, em até 20 (vinte) dias úteis, a contar da homologação do resultado da licitação, “Manual de Boas Práticas” e “Manual de Procedimento Operacional Padrão” (POP) específicos para cada unidade escolar, bem como “Receituário Padrão”, devendo disponibilizá-los à CONTRATANTE sempre que solicitado, atendendo:
    - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
    - À revisão e aprovação da CONTRATANTE da edição preliminar dos exemplares, antes da edição final e distribuição, pela CONTRATADA, nas unidades escolares e outros segmentos.
    - Atualização ou adequação, conforme solicitação da CONTRATANTE.
    - O POP deverá atender, além dos dispositivos do termo de referência, também:
      - -Modelo cardápio previsto neste projeto;
      - -Tabela de per capita e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste projeto;
      - -Dispositivos legais referentes ao fornecimento terceirizado de refeições;
      - -Procedimentos padronizados para segurança alimentar e nutricional, incluindo instruções sobre a higienização de alimentos, equipamentos, utensílios, mobiliários e áreas de pré-preparo, preparo ou distribuição, retirada de lixo, controle de pragas, transporte, recebimento e armazenamento de alimentos e insumos, garantindo o atendimento ao objeto deste projeto.
    - - O “Receituário Padrão”, que deverá atender, além dos dispositivos do termo de referência, também:
      - - Quantidade estimada de todos os ingredientes que compõem cada preparação culinária;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- - Modo de preparo de cada preparação;
- - Eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);
- - Outras informações pertinentes.
- - Provados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá em até 10 (dez) dias úteis entregar “Manual de Boas Práticas”, “POP” e “Receituário Padrão”, nos seguintes locais:

- 01 (uma) cópia de cada exemplar em cada unidade escolar, constantes nos anexos deste termo

- 01 (uma) cópia de cada exemplar à Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar;

- 01 (uma) cópia de cada exemplar ao Conselho de Alimentação escolar (CAE);

Após a entrega dos exemplares, a CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar à Secretaria Municipal de Educação/Seção de Alimentação Escolar:

- Relação contendo cada unidade que os recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e n° do Registro Funcional ou Registro Geral);

- Relação contendo a identificação do responsável que os recebeu nos outros locais em que foram distribuídos (carimbo ou nome legível, assinatura e n° do Registro Funcional ou Registro Geral).

- Ao final do contrato, os exemplares entregues deverão permanecer nos locais onde foram distribuídos.

- Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

### **Quanto a mão de obra:**

Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

- Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

- Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

- Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal, operacional e uniformização;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção, quando necessário, específicos ao desempenho de suas funções. A colocação e retirada do uniforme e equipamentos de proteção não deverão ocorrer no interior da despensa ou cozinha.

Capacitada periodicamente de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS, conforme os itens a seguir:

- Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo 02 (duas) vezes ao ano;

- Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade escolar onde atuam, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

Manter junto à direção da unidade escolar, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da CONTRATADA para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

É vedada à CONTRATADA a utilização, em sua equipe, de familiares de alunos matriculados na mesma unidade escolar em que se promove a prestação de serviços.

Para fins do disposto deste projeto, consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade escolar em que a CONTRATADA desempenha a prestação de serviços.

Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

Acompanhamento e motivação dos alunos: Com a devida autorização da direção da unidade escolar e CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica da Secretaria Municipal de Educação e diretrizes estabelecidas pela Seção de Alimentação Escolar, a CONTRATADA, sob orientação de seu nutricionista RT, poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

**Afixação do cardápio:**

- Manter o cardápio afixado no refeitório, na cozinha e em local de fácil acesso aos responsáveis pelos alunos.

- O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA como executante e da CONTRATANTE como responsável por sua elaboração, contendo nome, nº de registro no CRN.

**Controle de pragas:**

- Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas e comunicação de ocorrências de infestação na cozinha e despensa, à direção da unidade escolar, ficando sob a responsabilidade da unidade escolar a realização do serviço competente para solucionar a presente questão.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Sustentabilidade:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%.
- Adquirir equipamentos que reduzam o consumo de energia assegurando práticas adequadas à eficiência energética.
- Assegurar na aquisição dos equipamentos, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

Verificar, periodicamente, os sistemas de refrigeração e aquecimento zelando pelo bom funcionamento dos equipamentos, manutenção adequada e utilização de combustível de boa qualidade.

Comunicar ao diretor da unidade escolar sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

## **DAS SANÇÕES**

A aplicação de penalidades se dará conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021. No que tange às multas, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:

Multa diária por atraso no atendimento da ordem de serviço para início da execução dos serviços contratados, pelo período máximo de 20 (vinte) dias: 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor contratual.

A partir do 20º (vigésimo) dia de atraso ficará configurada a inexecução total ou parcial do ajuste, esta última no caso do atraso se referir à parcela do objeto contratado.

No caso de inexecução parcial do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 5% (cinco por cento) do valor total estimado do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

Multa pela inexecução total do contrato: 10% (dez por cento) sobre o valor contratual. No caso de inexecução total do contrato, caberá, ainda, a critério da CONTRATANTE, aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 05 (cinco) anos.

Multa por descumprimento de cláusula contratual relacionada à manutenção documental das condições de habilitação: até 2,5% (dois e meio por cento) sobre o faturamento mensal do período em que persistir a inadequação.

Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa sobre o faturamento diário obtido pela CONTRATADA junto à unidade, nos seguintes casos:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Nos dias em que não houver faturamento, para fins de cálculo de multa o apontamento das ocorrências considerará o dia útil com faturamento mais próximo ao da ocorrência, preferencialmente no mesmo mês de medição dos serviços.

Caso o dia sem faturamento a que se refere a letra anterior esteja intercalada entre dois outros dias úteis com faturamento, será levado em consideração para fins de cálculo de multa, o dia subsequente ao da ocorrência.

Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento diário):

Multa de até 2%, quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer tipo de alimentação estabelecida pela CODAE, para o total ou parte dos alunos do período, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento diário):

Multa de até 1,5%, quando faltar Nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, ou quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelo serviço na unidade educacional;

Multa de até 1,5% quando: a) o Nutricionista deixar de visitar no mínimo duas vezes por semana a unidade educacional que estiver sob sua responsabilidade; b) deixar de apresentar à direção escolar os relatórios de suas visitas técnicas, contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos; c) exercer funções contratualmente incompatíveis em relação àquelas consideradas atribuições do nutricionista.

Multa de até 1,5%, quando faltar empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade;

Multa de até 1,5%, quando utilizar mão de obra (cozinheiro escolar e nutricionista) inadequada em relação à competência técnica;

Multa de até 1,5% quando não apresentar e não mantiver na unidade escolar, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de cada um de seus empregados (conforme legislação vigente);

Multa de até 1,5%, quando algum empregado de seus fornecedores / prestadores de serviço/manipuladores proceder de forma a colocar em risco a sanidade do local;

Multa de até 1,5%, quando armazenar os alimentos perecíveis sob refrigeração de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

Multa de até 1,5%, quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) "per capita" de preparo; b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno;

Multa de até 1,5%, quando: a) deixar de realizar reparos de mobiliários necessários à eficiente prestação do serviço; b) não cumprir a Notificação de Manutenção e Reparo (NMR), referente a providências quanto à execução dos serviços de reparos de mobiliário;

Multa de até 1,5% (um e meio por cento), quando:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Não manter o “Receituário Padrão” e/ou o “Manual de Boas Práticas na Prestação de Serviço de Alimentação Escolar” disponíveis na cozinha;

Multa de 1,5%, quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto contratado.

Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento diário):

Multa de até 1%, quando: a) os insumos apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço; quando) os insumos forem utilizados inadequadamente; c) os insumos não forem corretamente identificados, de forma a permitir sua rastreabilidade em conformidade com MBP e legislação vigente;

Multa de até 1%, quando armazenar os alimentos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

Multa de até 1% (um por cento), quando:

Deixar de identificar os alimentos, após sua abertura, conforme Manual de Boas Práticas, ou ainda estes apresentarem problemas de identificação em sua embalagem primária;

Deixar de identificar os alimentos em processo de pré-preparo/preparo, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

Deixar de identificar os alimentos em processo de descongelamento, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;

Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento diário):

Multa de até 0,5% (meio por cento), quando não transferir no prazo de 48 horas, após a solicitação da direção, o funcionário com vínculo familiar na unidade educacional em que se promove a prestação de serviços;

Multa de até 0,5% (meio por cento), quando não houver cartaz orientativo para higienização de mãos afixado próximo à pia destinada para tal atividade;

Poderá ainda ser aplicada, à critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento mensal obtido junto ao respectivo lote de unidades atendidas, nos seguintes casos:

Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa, emitir Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA será notificada, nos casos de desconformidades sujeitas a prazo de adequação, mediante Notificação de Manutenção e Reparo.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **VIII - DA DESCRIÇÃO DO OBJETO, SUA EXECUÇÃO E SOLUÇÃO BUSCADA**

#### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO**

Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido os seguintes conceitos:

**CARDÁPIO BÁSICO** – Conjunto de refeições servidas aos educandos de uma unidade educacional durante o dia letivo.

**MERENDA DO CARDÁPIO** – Um dos componentes do **CARDÁPIO BÁSICO**, servida como desjejum, colação, almoço, lanche ou como jantar.

**SOLICITAÇÃO** – Comunicação feita por escrito pelos responsáveis designados de cada unidade escolar à empresa contratada, formulada em impresso próprio, anexo a este edital, contendo a quantidade de merendas dos cardápios que deverão ser fornecidas e seus respectivos períodos, elaborada para o período de uma semana, e entregue à contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua consumação.

**MERENDA DO CARDÁPIO SOLICITADA** – Entende-se por merenda do cardápio solicitada, aquela cuja solicitação formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativo e qualitativamente.

A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária e legislações vigentes.

As refeições que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os educandos das respectivas unidades educacionais.

A distribuição deverá ser de segunda a sexta feira, diretamente nos locais indicados no ANEXO XIII, obedecendo aos calendários escolares do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades com os educandos, não prevista nos calendários, a contratada deverá ser comunicada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

A distribuição deverá ocorrer nas unidades educacionais, nos horários especificados pela contratante.

A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de merendas dos cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico calórico do PNAE, Resolução 04/2026 e 04/2026 do FNDE, Notas Técnicas e posteriores alterações, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível a solicitação. No caso de ocorrerem envios de merenda aquém da solicitada, a empresa obriga-se a complementar as refeições às suas expensas.

Para efeito de controle, a contratada poderá, juntamente com a Prefeitura, efetuar a contagem das merendas dos cardápios efetivamente servidas, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de merendas dos cardápios servidas.

Quando o número de merendas dos cardápios contados for inferior a aquelas solicitadas, a contratada deverá imediatamente providenciar a sua complementação, sem nenhum ônus adicional para a Prefeitura, levando-se em conta o porcionamento de um cardápio e tendo como base mínima o balanceamento proteico calórico do PNAE, Resolução 04/2026 e 04/2026 do FNDE, Notas Técnicas e posteriores alterações.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

As instalações existentes de cada unidade educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis, poderão ser aproveitados, a critério da Contratante, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despensa.

Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura, devendo ser apresentadas, obrigatoriamente, em sua proposta.

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.

## **DO REGIME DE EXECUÇÃO**

O critério de julgamento adotado será o de menor preço global, observadas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos. A execução do objeto ocorrerá conforme as demandas da Administração Municipal, mediante solicitações emitidas pela Contratante, sendo a remuneração da contratada realizada por preço unitário por merenda efetivamente fornecida, de acordo com o cardápio solicitado e as especificações constantes no Anexo XIV.

Para fins de formação do valor estimado da contratação e da apresentação da proposta comercial (Anexo II), foi considerada como base de cálculo a estimativa quantitativa de merendas previstas para os cardápios constantes do presente instrumento.

Considera-se “merenda efetivamente fornecida” aquela cuja solicitação, formalizada por representante legal da Prefeitura em documento próprio, conforme modelo constante no Anexo XVIII, tenha sido integralmente atendida pela contratada, em conformidade com os critérios quantitativos e qualitativos estabelecidos neste Edital e seus anexos.

A definição dos cardápios a serem solicitados ficará a critério exclusivo da Contratante, dentre aqueles previstos no Anexo XIV, de acordo com sua necessidade e conveniência administrativa.

## **METODOLOGIA DE TRABALHO**

Compete à proponente vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecido pelo PNAE.

No preparo das merendas, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso, além de mão de obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc.

Toda equipe de trabalho da proponente vencedora deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela merenda distribuída.

Poderá ser fornecido aos matriculados, mais de uma merenda, em horários alternativos, como reforço alimentar nas escolas localizadas em regiões carentes do município.

## **DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A empresa proponente vencedora sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Vargem, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade da merenda servida.

## **DA LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO**

Para efetivação da distribuição da alimentação e dos produtos de limpeza, a empresa contratada deverá apresentar no ato da assinatura do contrato o projeto de logística e distribuição, contendo:

Descrição da frota dos veículos que irá utilizar devendo possuir nesta frota, veículos adequados para distribuição.

O projeto deverá constar ainda, descrição do sistema de distribuição, de forma a garantir que produtos de limpeza não serão transportados juntamente com os alimentos.

## **DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA**

A licitante vencedora obriga-se a manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação.

## **QUANTO A RESPONSABILIDADE TÉCNICA:**

A licitante vencedora deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, conforme a ordem de serviço.

Manter nutricionista responsável técnico conforme exigência do CRN e coordenador dos serviços objeto do presente contrato.

## **REPRESENTAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA**

Deverá a licitante vencedora manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

## **DIÁRIO DE SERVIÇOS**

A licitante vencedora deverá comunicar à Prefeitura, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

Os cardápios serão elaborados, acompanhado e fiscalizado, pela Nutricionista responsável do município; baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo XV, que contenham as necessidades calóricas e proteicas para os alunos da rede de ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução 04/2026 e 04/2026 do FNDE, Notas Técnicas e posteriores alterações.

Os cardápios serão elaborados com antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação da Prefeitura, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas nos anexos serão permitidos desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização da Prefeitura. Caso contrário, a licitante obriga-se a substituí-los pelas especificações do Anexo XV sem quaisquer ônus à Prefeitura.

## **QUANTO AO PESSOAL**

Com relação à mão de obra, a CONTRATADA se obriga a disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato. Para isso, a contratada deverá ter no mínimo 20 (VINTE) merendeiras, sendo 10 (dez) de ativação imediata e 10 (dez) para ativação futura, conforme necessidade da Contratante;

A CONTRATADA responsabiliza-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

A CONTRATADA obriga-se a fornecer para todos os funcionários, toda uniformização, Equipamento de Proteção Individual (EPIs) adequados e necessário para a perfeita execução dos serviços. Sendo o mínimo para cada funcionário: 1 avental plástico, 3 aventais de tecido, 3 camisas, 2 calças, 2 sapatos, 3 toucas e redes protetoras. Os mesmos deverão ser fornecidos anualmente ou sempre que necessário. Cópias das entregas deverão ser apresentadas sempre que realizadas.

A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

A CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

As atribuições mínimas das merendeiras serão:

- Noções de higiene pessoal, de alimentos e de utensílios;
- Realizar o preparo e pré-preparo das refeições, observando as orientações e cardápios fornecidos pela nutricionista, visando atender as necessidades. Servir o cliente atentando-se no posicionamento correto estabelecido através do contrato;
- Fazer a higiene pessoal, de equipamentos, utensílios e ambiente (cozinha, estoque, refrigeradores, freezers, lixeira, pisos, ralos, paredes), observando criticamente, com o objetivo de minimizar riscos de contaminação, antes e após o preparo. Organizar a área de trabalho, mantendo tudo em seus devidos lugares, como manda a legislação vigente e POP's - Procedimentos Operacionais Padronizados, com o objetivo de um perfeito desenvolvimento do produto final;
- Acompanhar cardápios, verificando-os diariamente, visando que todas as preparações sejam preparadas nas datas e horários pré-estabelecidos. Ensacar e estocar os produtos



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

recebidos, seguindo os padrões de higiene pré-estabelecidos, com o objetivo de evitar perdas e danos aos produtos. Decorar as preparações (na medida do possível), zelando pela boa apresentação e com o objetivo de encantar o cliente;

- Os funcionários da CONTRATADA devem, obrigatoriamente, informar a Direção da unidade escolar e o Setor de Alimentação Escolar quaisquer irregularidades relacionadas aos alimentos, equipamentos e utensílios, bem como problemas estruturais das cozinhas para que o Diretor/Coordenador tenha ciência das ocorrências e possa dar os encaminhamentos necessários;

Os treinamentos/ formações para todas as funcionárias que atuam como cozinheiras escolares, deverão ser realizadas duas (02) vezes ao ano, com a presença de um representante da Prefeitura. Conteúdo programático obrigatório:

Higiene e manipulação dos alimentos, Boas Práticas de Fabricação, microbiologia, doenças causadas por microrganismos, higienização de mãos e antebraços, higiene corporal, higiene e armazenamento de utensílios e equipamentos, higienização da cozinha, higienização de hortifrutigranjeiros, importância da uniformização completa, recebimento de mercadorias, armazenamento e descongelamento, contaminação cruzada, organização de estoque, importância das etiquetas de identificação, preparação dos cardápios e dietas especiais, aperfeiçoamento de técnicas de preparo, coleta de amostras e segurança do trabalho. Podendo haver conteúdo programático teórico e prático.

A contratada deverá agendar com antecedência o treinamento e apresentar ao Setor de Alimentação Escolar, a lista de presença dos participantes dos treinamentos.

### **QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES.**

A licitante vencedora poderá utilizar para a prestação de serviços os utensílios, equipamentos e instalações pertencentes à Prefeitura Municipal, cabendo à mesma o fornecimento e complementação dos utensílios, equipamentos e instalações e reposição do que se faça necessário para a implantação dos serviços ora contratados, mantendo os mesmos em condições adequadas durante toda a vigência do contrato.

Fica a cargo da licitante vencedora a reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura.

A licitante vencedora será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.

A licitante vencedora deverá se atentar ao Anexo XVI, o qual especifica os equipamentos mínimos necessários para cada unidade escolar.

A prefeitura poderá solicitar reparos e/ou reposições de qualquer um dos equipamentos mencionados no Anexo XVI. A licitante vencedora deverá atender a solicitação da prefeitura no prazo estipulado pela mesma. Em caso de descumprimento dessa solicitação, a prefeitura poderá aplicar as penalidades previstas neste edital.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A licitante vencedora deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

## **QUANTO A LEGISLAÇÃO**

As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, Resolução 04/2026 e 04/2026 do FNDE, Notas Técnicas e posteriores alterações.

A licitante vencedora não poderá, em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de mão de obra indireta de merendeira, supervisão e manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos além do transporte de merendas até as escolas.

A licitante vencedora deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação, sob pena de incorrer nas penalidades relativas ao descumprimento de cláusula contratual dispostas neste presente edital.

A licitante vencedora deverá arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

A licitante vencedora deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital.

Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

Manter os veículos, equipamentos, telas e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança.

Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.

Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.

A licitante vencedora se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. A contratada deverá providenciar responsável técnico, bem como todos os Alvarás competentes, inclusive da vigilância sanitária, para regularização do local de sua propriedade. No caso do local não apresentar as condições exigidas de higiene, a licitante vencedora



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

comunicará por escrito a prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

### **DA FISCALIZAÇÃO**

A Prefeitura, por meio do Departamento Municipal de Educação ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada a seu critério, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à licitante vencedora, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a licitante vencedora da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento de cada uma das etapas do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, de acordo com os anexos XIV e XV, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital.

Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na lei Federal nº 14.133/2021 e posteriores alterações.

A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços.

### **DOS GENEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM O ARTIGO 29 DA LEI 15.226/2025.**

Visando o cumprimento da Resolução 04/2026 e 04/2026 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, a Administração utilizará o mínimo de 45% dos recursos do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

Os itens fornecidos pela agricultura serão complementares ao cardápio, não havendo ônus para a contratada.

A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares será da Contratante, ficando a Contratada responsável exclusivamente pela manipulação e cocção dos gêneros alimentícios adquiridos.

No momento do recebimento dos gêneros o funcionário responsável da empresa Contratada deverá atestar a qualidade dos mesmos juntamente com o funcionário responsável da Contratante, podendo em caso de quaisquer problemas e/ ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

A gestão do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação;

A empresa contratada deverá entregar os serviços conforme descritivos e quantidades, de acordo com as solicitações da Secretaria requisitante;

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

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

## **X – DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

Os locais da prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, serão as dependências das unidades escolares da rede municipal de ensino, listadas no Anexo XIII.

A execução dos serviços, pela CONTRATADA, é referente a prestação de serviço compreendida pelo pré-preparo, preparo e distribuição adequada de alimentação balanceada, de acordo com o cardápio estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, a fim de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas unidades escolares em acordo com a legislação vigente.

É vedada a subcontratação de mão de obra para produção das refeições em qualquer hipótese, independente da área de atuação (merendeira e nutricionista).

Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, em especial Resolução FNDE nº 06/2020, Resolução FNDE nº 20/2020 e Resolução ANVISA nº 216/2004, bem como demais dispositivos legais/regulamentares porventura aplicáveis.

A CONTRATADA deverá apresentar semanalmente à CONTRATANTE as notas fiscais por seguimento escolar, de acordo com números de refeições solicitados de forma prévia e com possíveis correções, diante de ajustes de demanda ou de fiscalização feita pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá apresentar semanalmente à CONTRATANTE uma nota fiscal de prestação de serviço do atendimento feito para as Escolas Municipais de Ensino Fundamental e uma nota fiscal de prestação de serviço referente ao atendimento dos Centros Municipais de Educação Infantil.

Juntamente às notas fiscais, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos citados abaixo, a fim de fiscalização pela Comissão de recebimento de materiais e/ou serviços de alimentação escolar:

- Certidão negativa de débitos municipais.
- Certidão negativa de débitos estaduais.
- Certidão negativa de débitos com a União.
- Certidão negativa de débitos trabalhistas.
- Certificado de regularidade do FGTS.
- Planilha de solicitação de refeições.

A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Termo de Referência, que se fizerem necessários, até o limite facultado nos termos do artigo 124 da Lei nº 14.133/2021 e alterações.

Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado

O pagamento será efetuado pelo MUNICÍPIO em até 28 (vinte e oito) dias após a emissão da Nota Fiscal e protocolo na Secretaria Municipal de Educação, Seção de Alimentação Escolar.

## **XI – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A seleção do fornecedor será realizada mediante procedimento licitatório, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à matéria.

O critério de julgamento adotado será o de menor preço global, considerando-se vencedora a proposta mais vantajosa para a Administração, desde que atendidas integralmente as exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos.

A proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, transporte, logística, equipamentos, utensílios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outras despesas indispensáveis ao fiel cumprimento das obrigações contratuais.

A habilitação do licitante observará os requisitos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, conforme disposições da Lei nº 14.133/2021 e exigências previstas no Edital.

Embora o julgamento da proposta seja realizado pelo valor global, a execução contratual, a medição e os pagamentos observarão os quantitativos efetivamente executados e a efetiva prestação dos serviços, nos termos definidos neste Termo de Referência.

## **XII - PLANILHA ESTIMATIVA DE AQUISIÇÃO – QUANTITATIVO**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO LTDA

Tipo de Cardápio	Tiipo de Refeição	Nº REF.	UNIDADE	Qtd. De discentes/dia	QTDE DE MER. DO CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO	VALOR REFEIÇÃO	VALOR CONTRATO ATUAL	TOTAL
CARD 1	CRECHE BERÇÁRIO I- 4 À 11 MESES	5	UNDE	22	110	200	22.000	<b>R\$ 5,34</b>	R\$ 9.790,00	R\$ 117.480,00
CARD 2	CRECHE BERÇÁRIO II- 1 ANO À 1 ANO E 11 MESES	4	UNDE	53	212	200	42.400	<b>R\$ 4,21</b>	R\$ 14.875,33	R\$ 178.504,00
CARD 3	CRECHE MATERNAL I- 2 ANOS À 2 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	61	244	200	48.800	<b>R\$ 4,21</b>	R\$ 17.121,09	R\$ 205.453,10
CARD 4	CRECHE MATERNAL II- 3 ANOS À 3 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	67	268	200	53.600	<b>R\$ 4,72</b>	R\$ 21.082,66	R\$ 252.992,00
CARD 5	EMEI	1	UNDE	200	200	200	40.000	<b>R\$ 6,44</b>	R\$ 21.466,66	R\$ 257.600,00
CARD 6	EMEF	1	UNDE	932	932	200	186.400	<b>R\$ 6,59</b>	R\$ 102.364,66	R\$ 1.228.376,00
CARD 7	ENSINO MÉDIO E ETEC	1	UNDE	560	560	200	112.000	<b>R\$ 6,91</b>	R\$ 64.493,33	R\$ 773.920,00
CARD 8	DESJEJUM	1	UNDE	715	715	200	143.000	<b>R\$ 6,66</b>	R\$ 79.365,00	R\$ 952.380,00
CARD 9	KIT LANCHE	1	UNDE	10	10	200	2.000	<b>R\$ 13,51</b>	R\$ 2.251,66	R\$ 27.020,00
	<b>VENDA</b>			<b>2.620</b>	<b>3.251</b>		<b>650.200</b>	<b>R\$ 58,59</b>	<b>R\$ 332.810,39</b>	<b>R\$ 3.993.725,10</b>

## IDEAL ALIMENTAÇÃO

Tipo de Cardápio	Tiipo de Refeição	Nº REF.	UNIDADE	Qtd. De discentes/dia	QTDE DE MER. DO CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO	VALOR REFEIÇÃO	VALOR CONTRATO ATUAL	TOTAL
CARD 1	CRECHE BERÇÁRIO I- 4 À 11 MESES	5	UNDE	22	110	200	22.000	<b>R\$ 5,96</b>	R\$ 10.930,22	R\$ 131.162,64
CARD 2	CRECHE BERÇÁRIO II- 1 ANO À 1 ANO E 11 MESES	4	UNDE	53	212	200	42.400	<b>R\$ 4,70</b>	R\$ 16.615,63	R\$ 199.387,55
CARD 3	CRECHE MATERNAL I- 2 ANOS À 2 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	61	244	200	48.800	<b>R\$ 4,70</b>	R\$ 19.123,65	R\$ 229.483,78
CARD 4	CRECHE MATERNAL II- 3 ANOS À 3 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	67	268	200	53.600	<b>R\$ 5,28</b>	R\$ 23.572,19	R\$ 282.866,24
CARD 5	EMEI	1	UNDE	200	200	200	40.000	<b>R\$ 7,20</b>	R\$ 23.994,11	R\$ 287.929,26
CARD 6	EMEF	1	UNDE	932	932	200	186.400	<b>R\$ 7,36</b>	R\$ 114.325,17	R\$ 1.371.902,06
CARD 7	ENSINO MÉDIO E ETEC	1	UNDE	560	560	200	112.000	<b>R\$ 7,72</b>	R\$ 72.036,24	R\$ 864.434,82
CARD 8	DESJEJUM	1	UNDE	715	715	200	143.000	<b>R\$ 7,44</b>	R\$ 88.670,35	R\$ 1.064.044,21
CARD 9	KIT LANCHE	1	UNDE	10	10	200	2.000	<b>R\$ 15,09</b>	R\$ 2.514,95	R\$ 30.179,42
	<b>VENDA</b>			<b>2.620</b>	<b>3.251</b>		<b>650.200</b>	<b>R\$ 65,45</b>	<b>R\$ 371.782,51</b>	<b>R\$ 4.461.389,98</b>

## SOLUÇÃO SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP  
Fone (11) 4598-3000 - email: compras@vargem.sp.gov.br



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Tipo de Cardápio	Tiipo de Refeição	Nº REF.	UNIDADE	Qtd. De discentes/dia	QTDE DE MER. DO CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO	VALOR REFEIÇÃO	VALOR CONTRATO ATUAL	TOTAL
CARD 1	CRECHE BERÇÁRIO I- 4 À 11 MESES	5	UNDE	22	110	200	22.000	<b>R\$ 5,37</b>	R\$ 9.853,64	R\$ 118.243,68
CARD 2	CRECHE BERÇÁRIO II- 1 ANO À 1 ANO E 11 MESES	4	UNDE	53	212	200	42.400	<b>R\$ 4,24</b>	R\$ 14.979,06	R\$ 179.749,72
CARD 3	CRECHE MATERNAL I- 2 ANOS À 2 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	61	244	200	48.800	<b>R\$ 4,24</b>	R\$ 17.240,05	R\$ 206.880,60
CARD 4	CRECHE MATERNAL II- 3 ANOS À 3 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	67	268	200	53.600	<b>R\$ 4,76</b>	R\$ 21.250,43	R\$ 255.005,11
CARD 5	EMEI	1	UNDE	200	200	200	40.000	<b>R\$ 6,49</b>	R\$ 21.630,79	R\$ 259.569,45
CARD 6	EMEF	1	UNDE	932	932	200	186.400	<b>R\$ 6,64</b>	R\$ 103.064,63	R\$ 1.236.775,53
CARD 7	ENSINO MÉDIO E ETEC	1	UNDE	560	560	200	112.000	<b>R\$ 6,96</b>	R\$ 64.940,97	R\$ 779.291,66
CARD 8	DESJEJUM	1	UNDE	715	715	200	143.000	<b>R\$ 6,71</b>	R\$ 79.936,70	R\$ 959.240,37
CARD 9	KIT LANCHE	1	UNDE	10	10	200	2.000	<b>R\$ 13,60</b>	R\$ 2.267,24	R\$ 27.206,88
	<b>VENDA</b>			<b>2.620</b>	<b>3.251</b>		<b>650.200</b>	<b>R\$ 59,01</b>	<b>R\$ 335.163,51</b>	<b>R\$ 4.021.963,00</b>
<b>UNIÃO SERVIÇOS TERCEIRIZADOS</b>										
Tipo de Cardápio	Tiipo de Refeição	Nº REF.	UNIDADE	Qtd. De discentes/dia	QTDE DE MER. DO CARD DIA	DIAS LETIVOS	QTDE REFEIÇÃO ANO	VALOR REFEIÇÃO	VALOR CONTRATO ATUAL	TOTAL
CARD 1	CRECHE BERÇÁRIO I- 4 À 11 MESES	5	UNDE	22	110	200	22.000	<b>R\$ 6,41</b>	R\$ 11.751,67	R\$ 141.020,00
CARD 2	CRECHE BERÇÁRIO II- 1 ANO À 1 ANO E 11 MESES	4	UNDE	53	212	200	42.400	<b>R\$ 5,08</b>	R\$ 17.949,33	R\$ 215.392,00
CARD 3	CRECHE MATERNAL I- 2 ANOS À 2 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	61	244	200	48.800	<b>R\$ 5,08</b>	R\$ 20.658,67	R\$ 247.904,00
CARD 4	CRECHE MATERNAL II- 3 ANOS À 3 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	67	268	200	53.600	<b>R\$ 5,72</b>	R\$ 25.549,33	R\$ 306.592,00
CARD 5	EMEI	1	UNDE	200	200	200	40.000	<b>R\$ 7,76</b>	R\$ 25.866,67	R\$ 310.400,00
CARD 6	EMEF	1	UNDE	932	932	200	186.400	<b>R\$ 7,94</b>	R\$ 123.334,67	R\$ 1.480.016,00
CARD 7	ENSINO MÉDIO E ETEC	1	UNDE	560	560	200	112.000	<b>R\$ 8,31</b>	R\$ 77.560,00	R\$ 930.720,00
CARD 8	DESJEJUM	1	UNDE	715	715	200	143.000	<b>R\$ 8,03</b>	R\$ 95.690,83	R\$ 1.148.290,00
CARD 9	KIT LANCHE	1	UNDE	10	10	200	2.000	<b>R\$ 16,24</b>	R\$ 2.706,67	R\$ 32.480,00
	<b>VENDA</b>			<b>2.620</b>	<b>3.251</b>		<b>650.200</b>	<b>R\$ 70,57</b>	<b>R\$ 401.067,84</b>	<b>R\$ 4.812.814,00</b>
<b>VALOR MÉDIO TOTAL: R\$ 4.322.473,02</b>										

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP  
Fone (11) 4598-3000 - email: compras@vargem.sp.gov.br



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **XIII – DO PRAZO**

A gestão do contrato ficará a cargo da Secretaria de Educação.

O licitante vencedor será convocado para assinar o competente Termo de Contrato de Prestação de Serviço, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado se houver interesse da CONTRATANTE e previsão legal.

A execução será realizada diariamente nos dias letivos e datas comemorativas, compreendidos no período de vigência contratual.

O início da prestação de serviço se dará imediatamente após a assinatura do Termo de Contrato, da emissão e envio da Nota de Empenho, bem como da Ordem de Serviço, sendo as duas últimas expedidas pela Secretaria Municipal de Educação.

O pagamento será realizado em 28 dias após a emissão da nota fiscal.

### **XIV– DA GARANTIA**

O adjudicatário, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, desde que cumpridas às obrigações contratuais.

A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas conforme dispõem os inciso I do art. 137 da Lei nº. 14.133, de 2021.

Caso o valor global da proposta da Adjudicatária seja inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do menor valor a que se referem ao parágrafo § 5º do artigo 59 da Lei nº 14.133, de 2021, será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, igual à diferença entre o menor valor calculado com base no citado dispositivo legal e o valor da correspondente proposta.

A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de 03 (três) meses após o término da vigência contratual.

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

Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

Prejuízos causados à Contratante ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

As multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante à Contratada;

Obrigações fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela Contratada.

A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, mediante depósito em qualquer agência do Banco do Brasil, na conta corrente própria (conta garantia), de depósito em caução.

Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

No caso de alteração do valor do CONTRATO, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada.

A Contratante não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

Caso fortuito ou força maior;

Alteração, sem prévia anuência da seguradora, das obrigações contratuais;

Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrentes de atos ou fatos praticados pela CONTRATANTE;

Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas neste item.

Será considerada extinta a garantia com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato.

### **XV – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa em tela será alocada em dotação orçamentária conforme segue:

Educação – Fichas:

111 - 06.02.12.361.0019.2.012.339039.02.2620000

68 - 06.01.12.361.0014.2.012.339039.01.2200000

### **XVI – GARANTIA DE PROPOSTA**

Será exigida dos licitantes a apresentação de garantia da proposta, correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, a ser prestada exclusivamente na modalidade seguro-garantia, como condição para participação no certame, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

O seguro-garantia deverá ser emitido por seguradora devidamente autorizada a operar no Brasil pela SUSEP, tendo como segurado o órgão ou entidade promotora da licitação, e deverá contemplar cobertura para os riscos de retirada da proposta, recusa em assinar o contrato ou não apresentação da garantia contratual, quando exigida.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A apólice deverá possuir prazo de vigência mínimo correspondente ao prazo de validade da proposta, admitida a sua prorrogação, se necessário. A garantia será liberada aos licitantes não vencedores após a adjudicação do objeto e, ao licitante vencedor, após a assinatura do contrato, observado o disposto na legislação vigente.

Em caso de ocorrência de qualquer das hipóteses de execução previstas, a garantia da proposta poderá ser acionada pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

### **XVII – DOS LAUDOS**

Serão exigidos laudos técnicos apenas para os itens listados abaixo, cujas especificações detalhadas encontram-se no item XX deste Termo de Referência. Os laudos deverão contemplar, no mínimo:

- comprovação de que a empresa se encontra sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- ficha técnica do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, em original ou cópia autenticada;
- laudo bromatológico completo, incluindo exames organolépticos, físico-químicos, microscópicos e microbiológicos.

Itens sujeitos à apresentação de laudos:

- **CARNE DE FRANGO PEITO;**
- **CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF);**
- **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA;**
- **BOLINHO DE CARNE;**
- **CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM CUBOS;**
- **CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM ISCAS;**
- **CARNE BOVINA MOÍDA;**
- **CARNE IN NATURA BIFE A ROLE.**

Os laudos deverão ser entregues no endereço da Prefeitura Municipal de Vargem, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, sendo de inteira responsabilidade da empresa o envio e eventuais atrasos na entrega.

Poderá haver prorrogação do prazo estabelecido, desde que haja solicitação formal e devidamente justificada antes do seu término.

A ausência de apresentação dos laudos, o atraso injustificado ou a entrega de documentos que não

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

atendam às especificações previstas implicará a desclassificação.

Os laudos apresentados serão analisados pela equipe técnica responsável, que verificará se atendem aos padrões mínimos de aceitabilidade e conformidade.

Os resultados da avaliação dos laudos serão disponibilizados a todos os interessados.

Caso os laudos apresentados pelo licitante melhor classificado não sejam aceitos, será convocado o segundo colocado para apresentação dos documentos, prosseguindo-se da mesma forma sucessivamente até que um atenda às exigências do edital.

Os laudos entregues passarão a integrar o processo administrativo, não gerando direito a ressarcimento de qualquer espécie.

Após a divulgação do resultado do certame, os documentos entregues permanecerão arquivados junto à Administração, como parte integrante do processo licitatório.

Sempre que necessário, os interessados deverão fornecer informações complementares que permitam a adequada verificação dos laudos, sem qualquer ônus adicional à Administração.

---

**Cláudio Donizeti Tavella Filho**

Departamento de Educação e Cultura



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO II - MINUTA DE PROPOSTA DE PREÇO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTES EDITAL LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP.

<b>NOME DO LICITANTE:</b>	
<b>CNPJ:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>TELEFONE:</b>	
<b>E-MAIL:</b>	

**DECLARO, por este e na melhor forma de direito que nossa proposta comercial é a seguinte:**

#### **PREÇO UNITÁRIO DAS MERENDAS DOS CARDÁPIOS:**

Tipo de Cardápio	Tiipo de Refeição	Nº RE F.	UNID ADE	Qtd. De discent es/dia	QT DE DE ME R. DO CA RD DI A	DIAS LETI VOS	QTDE REFEI ÇÃO ANO	VALO R REFEI ÇÃO	VALOR CONT RATO ATUAL	TO TAL
CAR D 1	CRECHE BERÇÁRIO I- 4 À 11 MESES	5	UNDE	22	110	200	22.000			
CAR D 2	CRECHE BERÇÁRIO II- 1 ANO À 1 ANO E 11 MESES	4	UNDE	53	212	200	42.400			
CAR D 3	CRECHE MATERNAL I- 2 ANOS À 2 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	61	244	200	48.800			

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

CARD 4	CRECHE MATERNAL II- 3 ANOS À 3 ANOS E 11 MESES	4	UNDE	67	268	200	53.600			
CARD 5	EMEI	1	UNDE	200	200	200	40.000			
CARD 6	EMEF	1	UNDE	932	932	200	186.400			
CARD 7	ENSINO MÉDIO E ETEC	1	UNDE	560	560	200	112.000			
CARD 8	DESJEJUM	1	UNDE	715	715	200	143.000			
CARD 9	KIT LANCHE	1	UNDE	10	10	200	2.000			
	VENDA			2.620	3.251		650.200			

Preço global final das merendas dos cardápios R\$ (Por Extenso).

- Abastecimento dos gêneros alimentícios conforme determinado nos cardápios do anexo XIV e no Programa Nacional de Alimentação Escolar;
- Alvarás competentes;
- Armazenamento;
- Fornecimento de mão de obra em conformidade com o edital;
- Gás GLP;
- Logística;
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, relativos as unidades escolares.
- Material de limpeza;
- O fornecimento de mão de obra de supervisão por nutricionistas no preparo e distribuição das refeições;
- Responsabilidade técnica e acompanhamento dos procedimentos de higienização, porcionamento e controle de segurança alimentar;
- Transporte e distribuição nas Unidades Escolares;
- Treinamento de funcionários;

**PRAZO DE EXECUÇÃO:** 12 (doze) meses.

**Validade da proposta:** \_\_\_\_\_ dias (mínimo 90 dias).

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**DECLARO**, sob as penas da lei, que os produtos/serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo I deste Edital.

**DECLARO** expressamente que, nos preços unitários ofertados estão incluídas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital de Pregão Presencial nº 019/2026 e seus anexos, bem como todas as despesas diretas, indiretas e fornecimento de peças referentes aos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, incluindo os eletrodomésticos utilizados no preparo e distribuição da alimentação.

**Condições de pagamento:** 28 (vinte e oito) dias do aceite na Nota Fiscal/Fatura.

**Locais de execução:** (Relação no ANEXO XIII)

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Nome, CPF e assinatura do representante legal



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO III - MINUTA DE HABILITAÇÃO PRÉVIA E DE NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTE EDITAL LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

A \_\_\_\_\_ (nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 63º, I, da Lei 14.133/2021, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos no edital e que inexistente fato impeditivo para sua habilitação no Processo Licitatório em epígrafe e que está ciente da obrigatoriedade em declarar ocorrências posteriores.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

Local e data.

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO IV - MINUTA DE CREDENCIAMENTO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTA LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

Através do presente, credenciamos o Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da carteira de identidade e CPF \_\_\_\_\_, a participar da Licitação instaurada pelo Município de Vargem/SP, em específico ao Pregão Presencial referente ao Processo, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa \_\_\_\_\_, bem como formular propostas, ofertar lances, recorrer, renunciar, firmar contratos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, a que tudo daremos por firme e valioso.

Local e data.

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO V - TERMO DE COMPROMETIMENTO – LEI 123/06**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTA EDITAL LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ \_\_\_\_\_ é Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e declara que a empresa acima nominada não se inclui dentre as hipóteses previstas no parágrafo 4º do Art. 3º da referida Lei, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 019/2026, realizado pela Prefeitura do Município de Vargem/SP.

Local e data.

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO VI - MINUTA DE DECLARAÇÃO DO ARTIGO 7º, XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTES EDITAL LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

DECLARAMOS, em atendimento ao previsto no Edital de Pregão Presencial e em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que não possuímos em nosso quadro de pessoal empregados (s) menor (es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho menor (es) de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e data.

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO VII - MINUTA DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE SERVIDOR PÚBLICO NOS QUADROS DA EMPRESA**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTES EDITAL LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

A empresa \_\_\_\_\_, portadora do CNPJ \_\_\_\_\_, através de seu representante legal, declara sob as penas da Lei, que até a presente data, que, não possui em seu quadro funcional e/ou societário, servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Por ser verdade, firmo o presente.

Local e data.

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO VIII - MINUTA DE DECLARAÇÃO DE DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DE CONTRATO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTE EDITAL LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

A empresa \_\_\_\_\_, portadora do CNPJ \_\_\_\_\_, através de seu representante legal, vem respeitosamente apresentar os dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, sendo:

Nome: .

Cargo: .

CPF: \_\_\_\_\_.

RG: \_\_\_\_\_.

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Endereço Residencial Completo: \_\_\_\_\_.

E-mail institucional: \_\_\_\_\_.

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_.

Telefone(s) \_\_\_\_\_.

Assinatura: \_\_\_\_\_.

Por ser verdade, firmo o presente.

Local e data.

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO**

MINUTA DO CONTRATO XXX/2026, QUE ENTRE SI FAZEM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP E A EMPRESA \_\_\_\_\_.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

O MUNICÍPIO DE VARGEM, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio da Secretaria de Educação, estabelecido na Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, Vargem/SP, inscrito no CNPJ sob o n. 67.160.507/0001-83, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por seu Prefeito, o Senhor Leodécio Alves de Lima, e a empresa XXXXXXXXXX, estabelecida na \_\_\_\_\_, CEP xxxx, inscrita no CNPJ sob o n. 00.000.000/0000-00, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu Sócio-Gerente, Senhor XXXXXXXXX, resolvem celebrar este contrato, em decorrência do Processo n. 567/2026, referente ao Pregão Presencial n. 019/2026, homologado(a)/ratificado(a) em XX.XX.2026, mediante as cláusulas a seguir.

#### **DOS DOCUMENTOS**

Cláusula primeira. Fazem parte deste contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o processo de licitação antes nominado, inclusive a proposta apresentada pela CONTRATADA.

§ - Fica o presente contrato vinculado aos termos do edital e seus anexos.

#### **DO OBJETO**

Cláusula segunda. este contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com a legislação vigente, e os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de alimentação escolar nas creches e escolas no Município de Vargem/ SP.

§ 2º A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o estabelecido no art. 125 da Lei n. 14.133/2021.

§ 3º O regime de execução do presente contrato é o de MENOR PREÇO GLOBAL.

#### **DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Cláusula terceira. Os serviços deverão ser prestados de acordo com as condições contidas no Processo n. 567/2026 e na proposta apresentada pela CONTRATADA, que originou este contrato, em conformidade com o disposto no § 2º do art. 89 da Lei n. 14.133/2021.

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

§ 1º A CONTRATADA deve entrar em contato com a Secretaria Requisitante após a assinatura deste contrato para que, juntas, decidam as providências que deverão ser tomadas, no sentido de evitar transtornos durante a prestação dos serviços, objeto deste contrato.

§ 2º A falta de funcionários e/ou equipamentos e ferramentas não poderá ser alegada como motivo para a não execução dos serviços e não eximirá a CONTRATADA das penalidades a que estará sujeita pelo não cumprimento das condições estabelecidas.

§ 3º Os serviços executados deverão ser rigorosamente de acordo com as especificações e demais elementos técnicos relacionados nesse instrumento.

§ 4º A CONTRATADA só será eximida de sua responsabilidade por qualquer evento considerado como danoso e/ou prejudicial à regular prestação dos serviços, se, após análise do CONTRATANTE, restar concluído que se trata de fato imprevisível, dificultoso à normal execução do contrato, ou previsível, porém de consequências incalculáveis, ou ainda, de caso fortuito e força maior, cabendo exclusivamente à CONTRATADA o encargo de reunir toda documentação necessária à comprovação da ocorrência dos fatos mencionados, a ser apreciada pelo CONTRATANTE.

### **DA FISCALIZAÇÃO**

Cláusula quarta. O CONTRATANTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução objeto contratado, a qualquer hora, por meio do gestor ou fiscal;

§ 1º A forma de comunicação entre o gestor ou fiscal do Município de Vargem e o preposto da CONTRATADA será realizada preferencialmente por escrito, admitindo-se uso de mensagem eletrônica para esse fim;

§ 2º São competências do Fiscal Técnico:

I - zelar pelo efetivo cumprimento das obrigações contratuais assumidas e pela qualidade dos serviços fornecidos e dos serviços prestados ao Município;

II - verificar se a entrega de materiais ou a prestação de serviços (bem como seus preços e quantitativos) está sendo cumprida de acordo com o instrumento contratual e o instrumento convocatório;

III - acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições, de acordo com o objeto contratado; e

IV - indicar eventuais descumprimentos contratuais para que, mediante processo administrativo, sejam devidamente apurados.

§ 3º O gestor e o fiscal do contrato poderão solicitar à CONTRATADA informações complementares para melhor acompanhamento de questões relacionadas ao contrato;

§ 4º A fiscalização do CONTRATANTE poderá exigir a substituição de qualquer preposto da CONTRATADA, mediante decisão motivada do gestor do contrato;

§ 5º A fiscalização anotará em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização dos descumprimentos observados.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

§ 6º A fiscalização exercida não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade verificada durante a execução deste contrato.

### **DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

Cláusula quinta. São obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE:

- I – promover condições para a execução dos serviços, objeto deste contrato;
- II – assegurar o livre acesso às áreas envolvidas no serviço, de pessoas credenciadas pela CONTRATADA para a sua execução, prestando-lhes esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados;
- III – empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal, respeitada a ordem cronológica;
- IV – fiscalizar a execução dos serviços, por meio da Secretaria requisitante comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que necessitem de sua imediata intervenção;
- V – publicar o extrato do contrato e de seus aditivos, se ocorrerem, no Diário oficial do Município, órgão oficial de divulgação dos atos administrativos do Município de Vargem, veiculado no site do Município no endereço **www.vargem.sp.gov.br**;
- VI – controlar e acompanhar toda a execução do contrato; e
- VII – designar gestor operacional para acompanhamento deste contrato;

Cláusula sexta. São obrigações e responsabilidades da CONTRATADA:

- I – contatar com a Secretaria requisitante, antes de iniciar as entregas, no sentido de acertar os detalhes de entrega, evitando transtornos durante sua prestação;
- II – executar os serviços/entrega dos produtos nas condições estabelecidas neste contrato e;
- III – Fornecer mão-de-obra, equipamentos, ferramentas, acessórios e tudo mais que for necessário ao pleno desenvolvimento do serviço a ser executado.
- IV – refazer, por sua conta, os serviços não aceito pela fiscalização;
- V – cumprir todas as exigências das leis e normas atinentes à segurança, higiene e medicina de trabalho, fornecendo os adequados equipamentos de proteção individual a todos os que trabalharem ou, por qualquer motivo, incluindo o uso de uniforme e crachá de identificação;
- VI – facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços realizadas pelo CONTRATANTE, fornecendo todas as informações e elementos necessários;
- VII – respeitar os prazos contratuais previstos neste contrato;
- VIII – não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, sem prévia anuência, por escrito, do CONTRATANTE;

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**IX** – comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a execução dos serviços;

**X** – assumir a responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, bem como por quaisquer danos decorrentes da realização destes serviços, causados ao CONTRATANTE ou a terceiros; e

**XI** – manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**XII** – a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

**XIII** – A subcontratação fica condicionada a aceitação da Contratante.

### **DO CRÉDITO**

Cláusula sétima. As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da dotação orçamentária para o exercício de 2026.

Parágrafo único. A dotação orçamentária necessária para cobrir as despesas decorrentes do presente contrato para o exercício de 2026 constará da proposta de Lei Orçamentária Anual do(s) referido(s) exercício(s) financeiro(s).

### **DO PAGAMENTO**

Cláusula oitava. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA as importâncias de R\$ XXXXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

	o	al (R\$)

§ 1º As condições para que ocorra o pagamento são as seguintes:

**I** – a CONTRATADA deverá protocolar pedido de liberação do pagamento, acompanhado de comprovantes de entrega dos produtos, no endereço eletrônico [educacao@vargem.sp.gov.br](mailto:educacao@vargem.sp.gov.br);

**II** – caberá a fiscalização do CONTRATANTE proceder à análise e parecer favorável ao pagamento;

**III** – a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal somente quando solicitada pela Secretaria requisitante;

**IV** – a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a seguinte documentação, dentro do seu prazo de validade;

- a) comprovante da regularidade para com a Fazenda Federal;
- b) comprovante da regularidade para com a Fazenda Estadual;
- c) comprovante da regularidade para com a Fazenda Municipal;

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- d) comprovante da regularidade para com o FGTS; e
- e) comprovante da regularidade para com a Justiça do Trabalho.

v – os comprovantes de regularidade:

a) somente serão aceitos com prazo de validade determinado no documento ou com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias;

b) serão substituídos por documento emitido pela Secretaria requisitante caso a CONTRATADA possua cadastro com o CONTRATANTE (com as certidões dentro do prazo de validade);

VI – no caso de isenção do ICMS, a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com o valor bruto da operação. Deverá inserir, após, o valor do desconto, para que o valor líquido constante da Nota Fiscal corresponda ao valor de sua proposta bem como do empenho.

- a) o contribuinte estiver no Simples Nacional;
- b) na saída de mercadorias ou bens sujeitas ao regime de substituição tributária; ou

VII – a CONTRATADA deverá destacar nas notas fiscais as deduções relativas aos impostos previstos em Lei. As retenções serão feitas no pagamento.

§ 2º Caso a CONTRATADA não comprove a regularidade fiscal e trabalhista:

I – será emitida notificação pelo CONTRATANTE para regularização no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do ofício, e, caso não regularizada, será iniciado o processo de extinção contratual, com aplicação da multa rescisória; e, concomitantemente;

II – será realizado o pagamento, procedendo-se as retenções tributárias, na forma da lei.

§ 3º Verificando-se a existência de responsabilidade subsidiária ou solidária por parte do CONTRATANTE em relação a algum débito previdenciário ou trabalhista da CONTRATADA, a fim de garantir o ressarcimento dos valores e indenizações devidos à Administração em decorrência da citada responsabilidade, o CONTRATANTE se reserva o direito de reter o valor correspondente quando da liberação do pagamento.

§ 4º O CONTRATANTE compromete-se a efetuar o pagamento em até 28 (vinte e oito) dias corridos a partir da apresentação da nota fiscal à Secretaria requisitante e após cumpridas as condições de pagamento supracitadas. O pagamento mensal da Nota Fiscal a ser expedida pela parte contratada, será em relação ao número de exames devidamente realizados e aprovados pela contratante, não gerando direito a contratada receber o valor total da propensa contratação, tratando-se de uma aquisição de serviços de forma parcelada.

§ 5º No caso do não pagamento da nota fiscal em até 15 (quinze) dias corridos, por culpa exclusiva do CONTRATANTE, será efetuada a atualização monetária do 29º (vigésimo nono) dia até a data da efetiva quitação, atualizando-se o valor com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributária.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

§ 6º Todos os documentos apresentados para os pagamentos deverão conter o mesmo CNPJ constante na proposta que originou este contrato.

### **DO REAJUSTE**

Cláusula nona. Mediante expresse pedido da CONTRATADA, os valores contratados poderão ser reajustados pelo IPC-FIPE (Geral), divulgado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, observados os valores de mercado, desde que decorrido 1 (um) ano da data da apresentação das propostas.

§ 1º Sob pena de preclusão, o direito ao reajuste deverá ser pleiteado pela CONTRATADA antes:

- I - do advento da data base referente ao reajuste subsequente;
- II - da assinatura de aditivo de prorrogação contratual;
- III - do encerramento do contrato.

§ 2º O prazo previsto no caput somente poderá ser alterado por força de lei, sendo obrigatória a apresentação, por parte da CONTRATADA, da documentação que comprove a origem do novo preço praticado.

§ - A possibilidade de reajuste e repactuação terão periodicidade mínima de 1 ano, contado a partir da data limite para apresentação da proposta ou o orçamento a que se referir.

§ - A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo para responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feito pelo Contratado.

§ - A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo para responder eventuais pedidos de repactuação de preços feito pelo Contratado.

### **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Cláusula décima. As sanções administrativas serão: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com o Município de Vargem e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com fulcro no Título IV - Das Irregularidades, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas, da Lei n. 14.133/2021.

§ 1º A penalidade de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, qual seja dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 2º A CONTRATADA estará sujeita às seguintes multas:

I – Multa de mora de 1% (um por cento) do valor do contrato por dia de atraso na entrega do objeto deste contrato, até o 10º (décimo) dia de atraso sobre o valor do objeto não executado;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

II – Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do objeto pela inexecução parcial ou total, quando o atraso for superior a 10 (dez) dias, com o conseqüente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente;

III – Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato, no caso da adjudicatária, desistir do mesmo ou causar sua rescisão, ou ainda quando a contratada ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização da contratante, devendo reassumir o contrato no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;

§ 3º Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções ou até mesmo iniciar o processo de extinção contratual.

§ 4º Os valores correspondentes à prática de infrações contratuais serão retidos e deduzidos do pagamento da Nota Fiscal/Fatura, após o que será a CONTRATADA notificada para, querendo, apresentar defesa administrativa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

§ 5º Os valores retidos pela prática de infrações poderão, após regular processo administrativo, ser convertidos em multa pela autoridade competente.

§ 6º A devolução dos valores retidos, caso não convertidos em multas, será realizada com a incidência de correção monetária, conforme índice utilizado pela Corregedoria-Geral da Justiça, sem aplicação de juros de mora.

§ 7º Caso não seja possível a retenção e dedução do pagamento da Nota Fiscal/Fatura, os valores relativos à multa serão pagos mediante notificação de cobrança; neste caso, o CONTRATANTE encaminhará, no primeiro dia útil após vencidos os prazos estipulados neste contrato, notificação de cobrança à CONTRATADA, que deverá fazer o recolhimento aos cofres públicos até o 5º (quinto) dia útil a partir de seu recebimento, sob pena de cobrança judicial, observando que:

I – as multas previstas neste contrato são cumulativas, ou seja, umas sobre as outras, sendo os limites incidentes sobre cada uma delas; e

II – na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da notificação de cobrança, o CONTRATANTE inscreverá o valor em dívida ativa.

§ 8º A penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Estado de São Paulo será aplicada, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município, sem prejuízo da multa de 10% (dez por cento) sob o saldo remanescente do contrato, nos seguintes casos:

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

II - dar causa à inexecução total do contrato;

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- iii - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
- iv – não substituir ou refazer, no prazo estipulado, os serviços/produtos recusados pelo CONTRATANTE; e/ou
- v – descumprir os prazos e condições previstas neste contrato.

§ 9º. A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:

- I – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- II – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- III – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- IV – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- V – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

§ 10. É admitida a reabilitação do contratado perante o Município, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, exigindo, cumulativamente, os seguintes requisitos:

- I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- II - pagamento da multa;
- III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos.

§ 11. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

§ 12. Na aplicação das penalidades acima serão admitidos os recursos previstos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

§ 13. Ocorrendo caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado e aceito pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades.

§ 14. Além das penalidades acima citadas, a CONTRATADA ficará sujeita ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do CONTRATANTE.

### **DA INEXECUÇÃO E DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

Cláusula décima primeira. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua extinção com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Título III, Capítulo VIII da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes modos:

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

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

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§ 1º Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

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

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

IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

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

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

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

§ 2º O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegurará ao CONTRATANTE o direito de extinguir o contrato a qualquer tempo, independentemente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

§ 3º A extinção por ato unilateral do CONTRATANTE sujeitará a CONTRATADA à multa rescisória de até 10% (dez por cento) sobre o valor do saldo do contrato existente na data da extinção, independentemente de outras penalidades.

§ 4º Caso o valor do prejuízo do CONTRATANTE advindo da extinção contratual por culpa da CONTRATADA exceder o valor da Cláusula Penal prevista no parágrafo anterior, esta valerá como mínimo de indenização, na forma do disposto no art. 416, parágrafo único, do Código Civil.

§ 5º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

### **DOS ENCARGOS**

Cláusula décima segunda. As despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste contrato ficarão a cargo da CONTRATADA, bem como a correta aplicação da legislação atinente à segurança, à higiene e à medicina do trabalho.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

Cláusula décima terceira. A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste contrato, somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente em aditivo, que a este contrato se aderirá.

### **DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS**

Cláusula décima quarta. Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei n. 14.133/2021 e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

### **DOS PRAZOS/REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Cláusula décima quinta. Este contrato terá os seguintes prazos:

**I** - A possibilidade de reajuste e repactuação terão periodicidade mínima de 1 ano, contado a partir da data limite para apresentação da proposta ou o orçamento a que se referir.

**II** - O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação, conforme legislação aplicável.

**III** - A Secretaria tem autonomia de contratar total ou parcial, os itens deste Pregão.

**IV** - A parte contratada deverá exercer atividade econômica compatível com o objeto deste termo de referência, possuir toda documentação de habilitação e afins que a lei exige, inclusive certidões negativas;

**IV** - Os itens os serviços deverão ser prestados conforme termo de referência;

### **DA PUBLICAÇÃO**

Cláusula décima sexta. O CONTRATANTE providenciará a publicação deste contrato no Diário Oficial do Município, na página do sítio eletrônico do Município [www.vargem.sp.gov.br](http://www.vargem.sp.gov.br) nos termos do art. 174 da Lei n. 14.133/2021, considerando a não implantação do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), para fins de garantia a ampla publicidade.

### **DO FORO**

Cláusula décima sétima. Fica eleito o Foro da Comarca de Bragança Paulista, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas deste contrato.

Fica designado (a) como Pregoeiro o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_, que será responsável por tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação nos termos do artigo 8 e seguintes da Lei nº 14.133/2021;

Fica designado (a) como Fiscal do Contrato o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_, fiscalização da execução do contrato, nos termos do Art. 107 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

O modelo de Gestão de Contrato observados os requisitos em regulamento encontram-se no Item VIII do Anexo I – Termo de Referência.

A gestão do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, que ficará encarregada de fiscalizar o andamento dos trabalhos e entrega, conferir o atendimento as especificações, e afins.

A empresa contratada deverá prestar o serviço conforme descritivos e quantidades, de acordo com a solicitação da Secretaria de Saúde, no endereço a ser indicado, localizado no Município de Vargem/SP.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

E por assim estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Vargem, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

PELA CONTRATANTE:

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP

CNPJ 67.160.507/0001-83

PELA CONTRATADA:

Sr. (a) XXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ XX.XXX.XXX/XXXX-XX

PELAS TESTEMUNHAS:

Nome:

Nome:

CPF:

CPF:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO X - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM.

CONTRATADO: \_\_\_\_\_

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTES EDITAIS LICITATÓRIOS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1.** Estamos CIENTES de que:

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

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

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 e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº. 01/2020, 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.

LOCAIS E DADOS: \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

CPF: \_\_\_\_\_

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

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Acusação: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO XI – MATRIZ DE RISCO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

Tendo em vista que o pagamento será efetuado após a entrega do serviço, caso a empresa vencedora não realize o serviço, o pagamento não será efetuado e até mesmo será penalizada. Não há riscos propriamente ditos em desfavor ao Município.

<b>RISCO 01</b>	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor	
RISCO 01: Empresa vencedora não estiver com as certidões válidas	
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Dano: Atraso na efetivação da contratação	
Ação: Contratar a segunda colocada	
<b>RISCO 02</b>	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor	
RISCO 02: Não entrega do serviço contratado	
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta
Dano: Não contratação dos serviços	
Ação: Penalização contra a empresa contratada e não realizar o pagamento.	
<b>RISCO 03</b>	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor	
RISCO 03: Má qualidade na prestação do serviço	
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta
Dano: Reprovação do material	
Ação: Fazer com que a empresa siga as descrições do serviço conforme especificado no TR.	

Atenciosamente,

Claudio Donizeti Tavella Filho  
**Secretário Municipal de Educação**

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO XII - PROPOSTAS ECONÔMICAS COMPREENDEM A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, INCLUINDO O PRÉ-PREPARO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS, E DEMAIS INSUMOS, DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E OS ANEXOS DESTE EDITAL LICITATÓRIO, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS CRECHES E ESCOLAS NO MUNICÍPIO DE VARGEM/ SP.

A Empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_/000\_-, instituída em \_\_/\_\_/\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_, Nº \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_-, por meio do sócio administrador \_\_\_\_\_, portador da identidade \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_- expedida por /\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_- em cumprimento ao art. 63, § 1º da Lei 14.133/2021, declara que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

---

Administrador da Licitante

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO XIII – LOCAIS DE EXECUÇÃO - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

<b>FUNDAMENTAL 1</b>	
Escola Silvana Maria Pinto de Souza Brito	Estrada Municipal Gonçalves de Souza Brito
Escola Zuleika Veronesi Ballastrieri	Rodovia Entre Serras e Águas
Escola Rural Ponte Alta	Bairro Ponte Alta
Escola Gertrudes Clementina Gonçalves de Souza	Estrada Municipal Gomildo de Souza Moraes
Escola Antonia Moraes de Souza	Rio Acima - Trevo Guaripocaba dos Souzas
Escola Josephina Parra Negretti	Rua Euclides Federighi nº 70
<b>FUNDAMENTAL 2</b>	
Escola Sargento Sebastião José Monteiro	Rua Fioravanti Restivo, nº 171
<b>INFANTIL/CRECHE</b>	
Escola Aparecida de Lurdes Borelli	Rua Fioravanti Restivo, nº 185
Creche Municipal Lucas Morbidelli Caciani	Avenida Nossa Senhora De Fatima, SN
<b>ENSINO MÉDIO</b>	
E.E Adélio Ferraz de Castro	Rua Fioravanti Restivo, nº 165

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### ANEXO XIV – RELAÇÃO DE CARDÁPIOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

#### CARDÁPIO 01 – BERÇÁRIO I (CRIANÇAS DE 4 MESES A 11 MESES)

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
<b>1.1 - DESJEJUM</b>	<b>1.1 - DESJEJUM</b>	<b>1.1 - DESJEJUM</b>	<b>1.1 - DESJEJUM</b>	<b>1.1 - DESJEJUM</b>
MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)
<b>1.2 - COLAÇÃO</b>	<b>1.2 - COLAÇÃO</b>	<b>1.2 - COLAÇÃO</b>	<b>1.2 - COLAÇÃO</b>	<b>1.2 - COLAÇÃO</b>
MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro)
<b>1.3 - ALMOÇO</b>	<b>1.3 - ALMOÇO</b>	<b>1.3 - ALMOÇO</b>	<b>1.3 - ALMOÇO</b>	<b>1.3 - ALMOÇO</b>
FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)
<b>1.4 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>1.4 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>1.4 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>1.4 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>1.4 - LANCHE DA TARDE</b>
MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)
<b>1.5 - JANTAR</b>	<b>1.5 - JANTAR</b>	<b>1.5 - JANTAR</b>	<b>1.5 - JANTAR</b>	<b>1.5 - JANTAR</b>
FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)	FRUTA (amassada ou raspada ou suco)

VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrutis serão fornecidos sem ônus à contratada).

#### COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 01

REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>Desjejum</b>	Mamadeira	Leite enriquecido com ferro e fórmula infantil	leite em pó enriquecido, leite fluído enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja
<b>Colação</b>	Mamadeira	Leite em pó enriquecido com ferro e fórmula infantil	leite em pó enriquecido, leite fluído enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja
<b>Almoço</b>	Fruta	Banana	abacate, banana, laranja lima, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkan e frutas sazonais
<b>Lanche</b>	Mamadeira	Leite em pó enriquecido com ferro e formula infantil	leite em pó enriquecido, leite fluído enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja
<b>Jantar</b>	Fruta	Banana	abacate, banana, laranja lima, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkan e frutas sazonais

#### CARDÁPIO 02 - BERÇÁRIO II (CRIANÇAS DE 1 ANO A UM ANO E 11 MESES)

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
<b>2.1 - DESJEJUM</b>	<b>2.1 - DESJEJUM</b>	<b>2.1 - DESJEJUM</b>	<b>2.1 - DESJEJUM</b>	<b>2.1 - DESJEJUM</b>
MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil)

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga	ferro e fórmula infantil) Biscoito de polvilho	Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga	ferro e fórmula infantil) Biscoito de polvilho	Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga
<b>2.2 - ALMOÇO</b>	<b>2.2 - ALMOÇO</b>	<b>2.2 - ALMOÇO</b>	<b>2.2 - ALMOÇO</b>	<b>2.2 - ALMOÇO</b>
PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)
FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)
<b>2.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>2.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>2.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>2.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>2.3 - LANCHE DA TARDE</b>
MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) ou Suco Natural Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) ou Suco Natural Biscoito de polvilho	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) ou Suco Natural Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) ou Suco Natural Biscoito de polvilho	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) ou Suco Natural Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga
<b>2.4 - JANTAR</b>	<b>2.4 - JANTAR</b>	<b>2.4 - JANTAR</b>	<b>2.4 - JANTAR</b>	<b>2.4 - JANTAR</b>
PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	PAPA PRINCIPAL DE MISTURAS MÚLTIPLAS (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)
FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)	FRUTA (amassada ou raspada)

VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrúts serão fornecidos sem ônus à contratada).

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 02			
REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>Desjejum</b>	Mamadeira Pão c/ manteiga	leite enriquecido com ferro	leite em pó enriquecido, leite fluído enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja Pão (variações: pão tipo bisnaguinha, mini hambúrguer e pão de queijo) c/ manteiga
<b>Almoço</b>	papa principal de misturas múltiplas	arroz branco	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos),
		carne bovina	frango - sem osso (peito, sassami, filé de coxa e sobrecoxa), bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		feijão carioca	ervilha, feijão (branco, carioca, preto), grão de bico, lentilha
		cenoura	abóbora, batata, batata doce, beterraba, cará, cenoura, inhame, mandioca, mandioquinha, legumes em geral
		escarola	abobrinha, acelga, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, escarola, espinafre, repolho, tomate, verduras em geral
		temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		melancia	abacate, banana, laranja pêra, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais
<b>Lanche</b>	Mamadeira ou Suco Natural Pão c/ manteiga ou Biscoito de	leite enriquecido com ferro, fórmula infantil ou suco natural	leite em pó enriquecido, leite fluído enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja ou suco natural Pão (variações: pão tipo bisnaguinha, mini hambúrguer e pão de queijo) c/

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

	polvilho		manteiga ou Biscoito de polvilho
<b>Jantar</b>	papa principal de misturas múltiplas	macarrão ave maria	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		frango	frango - sem osso (peito, sassami, filé de coxa e sobrecoxa), bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		ervilha	ervilha, feijão (branco, carioca, preto), grão de bico, lentilha
		batata	abóbora, batata, batata doce, beterraba, cará, cenoura, inhame, mandioca, mandioquinha, legumes em geral
		repolho	abobrinha, acelga, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, escarola, espinafre, repolho, tomate, verduras em geral
		temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		maçã	abacate, banana, laranja pêra, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais

### **CARDÁPIO 03 - MATERNAL I (CRIANÇAS DE 2 ANOS A 2 ANOS e 11 MESES)**

<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>3.1 - DESJEJUM</b>	<b>3.1 - DESJEJUM</b>	<b>3.1 - DESJEJUM</b>	<b>3.1 - DESJEJUM</b>	<b>3.1 - DESJEJUM</b>
LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)
PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL
<b>3.2 - ALMOÇO</b>	<b>3.2 - ALMOÇO</b>	<b>3.2 - ALMOÇO</b>	<b>3.2 - ALMOÇO</b>	<b>3.2 - ALMOÇO</b>
ARROZ, FEIJÃO Escondidinho (batata) de frango c/ cenoura ralada	Arroz e VIRADO DE FEIJÃO Copa lombo ao vinagrete	ARROZ, MINI FEIJOADINHA (Feijão preto, Carne suína ou Bovina em cubos)	Macarronada (molho caseiro) Filé de Coxa assado	ARROZ, FEIJÃO Carne moída c/ cenoura
SALADA	SALADA	Farofa de Couve manteiga	SALADA	SALADA
FRUTA	FRUTA	Laranja	FRUTA	FRUTA
<b>3.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>3.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>3.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>3.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>3.3 - LANCHE DA TARDE</b>
Leite Puro ou CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) ou Suco natural	Leite Puro ou CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) ou Suco natural	Leite Puro ou CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) ou Suco natural	Leite Puro ou CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) ou Suco natural	Leite Puro ou CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) ou Suco natural
PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	TORTA PROTEICA CASEIRA (receitas conforme legislação vigente) OU BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	BOLO CASEIRO (receitas conforme legislação vigente) OU BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL
<b>3.4 - JANTAR</b>	<b>3.4 - JANTAR</b>	<b>3.4 - JANTAR</b>	<b>3.4 - JANTAR</b>	<b>3.4 - JANTAR</b>
SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrúteis serão fornecidos sem ônus à contratada).

#### COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 03

REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO	GENEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>Desjejum</b>	leite enriquecido	leite	leite em pó enriquecido, leite fluído enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja
	com chocolate em pó	chocolate em pó	bebida láctea, cacau em pó, chocolate em pó, enriquecedor para leite saborizado, frapê, frutas, suco concentrado
	pão com requeijão	pão	biscoito caseiro, bisnaguinha, bolo caseiro, danoninho de inhame, esfiha caseira, frapê, geleia de frutas sem açúcar, quibe caseiro, mingau de aveia, mousse, ovos mexidos, omelete, patê, pão francês, pão de leite, pão de queijo, queijo branco, ricota, torta.
		requeijão	
<b>Almoço</b>	refeição	arroz branco	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		feijão carioca	ervilha, feijão (branco, carioca, preto), grão de bico, lentilha
		carne em iscas	frango - sem osso (peito, sassami, coxa e sobrecoxa), bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		legumes	legumes e verduras em geral
		temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		legumes	legumes e verduras em geral
		melão	abacate, abacaxi, banana, laranja pêra, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais
<b>Lanche</b>	vitamina de fruta	leite	leite em pó enriquecido, leite fluído enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja
		mamão	bebida láctea, cacau em pó, chocolate em pó, enriquecedor para leite saborizado, frapê, frutas, suco concentrado
	bisnaguinha com patê de frango	bisnaguinha	biscoito caseiro, bisnaguinha, bolo caseiro, danoninho de inhame, esfiha caseira, frapê, geleia de frutas sem açúcar, quibe caseiro, mingau de aveia, mousse, ovos mexidos, omelete, patê, pão francês, pão de leite, pão de queijo, queijo branco, ricota, torta.
		patê de frango (frango, inhame, limão, salsinha)	
<b>Jantar</b>	Papa principal de misturas múltiplas	frango	frango - sem osso (peito, sassami, filé de coxa e sobrecoxa), bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		macarrão tipo ave maria	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		ervilha	ervilha, feijão (branco, carioca, preto), grão de bico, lentilha
		batata	abóbora, batata doce, beterraba, cará, cenoura, inhame, mandioca, mandioquinha, legumes em geral
		repolho	abobrinha, acelga, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, escarola, espinafre, tomate, verduras em geral
		temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		maçã	abacate, abacaxi, banana, laranja pêra, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas da época

#### CARDÁPIO 04 - MATERNAL II (CRIANÇAS DE 3 ANOS A 3 ANOS E 11 MESES)

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
4.1 - DESJEJUM	4.1 - DESJEJUM	4.1 - DESJEJUM	4.1 - DESJEJUM	4.1 - DESJEJUM
LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL
<b>4.2 - ALMOÇO</b>	<b>4.2 - ALMOÇO</b>	<b>4.2 - ALMOÇO</b>	<b>4.2 - ALMOÇO</b>	<b>4.2 - ALMOÇO</b>
Arroz e Feijão Fritada de batata c/ tomate e milho	Arroz e Feijão Filé de coxa ao molho Polenta	ARROZ, MINI FEIJOADINHA (Feijão preto, Carne suína OU Bovina em cubos)	MACARRÃO COM MINI ALMONDEGAS CASEIRAS (Macarrão e Carne modelada ao molho de tomate)	Arroz e VIRADO DE FEIJÃO Copa lombo ao vinagrete
SALADA	SALADA	SALADA	SALADA	SALADA

FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>4.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>4.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>4.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>4.3 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>4.3 - LANCHE DA TARDE</b>
LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)	LEITE PURO OU CHOCOLATE (Leite integral c/ cacau em pó) OU VITAMINA DE FRUTAS (leite batido com frutas)
PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL	BISCOITO DE POLVILHO	PÃO C/ REQUEIJÃO ou MANTEIGA OU PATÊ SAUDÁVEL
<b>4.4 - JANTAR</b>	<b>4.4 - JANTAR</b>	<b>4.4 - JANTAR</b>	<b>4.4 - JANTAR</b>	<b>4.4 - JANTAR</b>
SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)	SOPA (Cereal + proteína animal + tubérculo + leguminosa + hortaliças)
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES				

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrúts serão fornecidos sem ônus à contratada).

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 04			
REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO	GENEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>Desjejum</b>	leite com chocolate em pó	leite	leite em pó, leite fluído, fórmula infantil, iogurte, extrato hidrossolúvel de soja
		chocolate em pó	bebida láctea, cacau em pó, chocolate em pó, enriquecedor para leite saborizado, frapê, frutas, suco concentrado
	pão com requeijão	pão	biscoito caseiro, bisnaguinha, bolo com frutas caseiro, danoninho de inhame, esfiha caseira, frapê, geleia de frutas sem açúcar, quibe caseiro, mingau de aveia, mousse, ovos mexidos, omelete, patê, pão francês, pão de leite, pão de forma, pão de hambúrguer, pão de queijo, pão de leite, queijo branco, ricota, torta.
		requeijão	
<b>Almoço</b>	refeição	arroz branco	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		feijão carioca	ervilha, feijão branco, feijão preto, grão de bico, lentilha
		carne em iscas	frango - sem osso (peito, sassami, coxa e sobrecoxa), bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		legumes	legumes e verduras em geral
		temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		legumes	legumes e verduras em geral

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

		melão	abacate, abacaxi, banana, laranja pêra, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais
<b>Lanche</b>	vitamina de fruta	leite	leite em pó, leite fluído, fórmula infantil, iogurte, extrato hidrossolúvel de soja
		mamão e banana	bebida láctea, cacau em pó, chocolate em pó, enriquecedor para leite saborizado, frapê, frutas, suco concentrado
	bisnaguinha com requeijão	bisnaguinha	biscoito caseiro, bisnaguinha, bolo com frutas caseiro, danoninho de inhame, esfiha caseira, frapê, geleia de frutas sem açúcar, quibe caseiro, mingau de aveia, mousse, ovos mexidos, omelete, patê, pão francês, pão de leite, pão de forma, pão de hambúrguer, pão de queijo, pão de leite, queijo branco, ricota, torta.
		requeijão	
<b>Jantar</b>	refeição	arroz branco	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		feijão carioca	ervilha, feijão branco, feijão preto, grão de bico, lentilha
		carne moída	frango - sem osso (peito, sassami, coxa e sobrecoxa), bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		Legumes	legumes e verduras em geral
		Temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		Legumes	legumes e verduras em geral
		Maçã	abacate, abacaxi, banana, laranja pêra, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais

### CARDÁPIO 05 - ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO INFANTIL (CRIANÇAS DE 4 A 6 ANOS)

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
5.1 - REFEIÇÃO	5.1 - REFEIÇÃO	5.1 - REFEIÇÃO	5.1 - REFEIÇÃO	5.1 - REFEIÇÃO
Arroz e Feijão Salsicha ao molho Purê de Batata Batata palha	ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO (mole) (Feijão carioca, carne suína em cubos, farinha de milho e couve fatiada)	ARROZ, FEIJOADA (Copa Lombo OU PERNIL OU CUBOS BOVINO)	Salada de macarrão c/ ovo cozido, atum, cenoura ralada e maionese caseira	ARROZ, FEIJÃO, ÍSCAS DE FRANGO COM LEGUMES
SALADA	SALADA	COUVE REFOGADA	SALADA	SALADA
	FRUTA	LARANJA	FRUTA	
<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>
Suco natural Hot dog (mini) (purê, batata palha)	Suco natural Bolo de chocolate c/ Cobertura Fruta	Vitamina de leite c/ frutas Pão hot dog c/ requeijão Fruta	Suco natural Suco X –Salada (hambúrguer caseiro) Fruta	Vitamina de leite c/ frutas Pão hot dog (mini) c/ patê de frango

VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrutis serão fornecidos sem ônus à contratada).

### COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 05

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>REFEIÇÃO ENSINO INFANTIL</b>	refeição	arroz branco	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		feijão carioca	ervilha, feijão (branco, carioca, preto), grão de bico, lentilha
		carne em Iscas	frango - sem osso (peito, sassami, filé de coxa e sobrecoxa), coxinha de frango, bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		Legumes	legumes e verduras em geral
		Temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		Legumes	legumes e verduras em geral
		Melão	abacate, abacaxi, banana, laranja, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### CARDÁPIO 06 – ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL (CRIANÇAS DE 7 A 14 ANOS)

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
<b>6.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>6.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>6.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>6.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>6.1 - REFEIÇÃO</b>
Arroz e Feijão Salsicha ao molho Purê de Batata Batata palha	ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO (mole) (Feijão carioca, carne suína em cubos, farinha de milho e couve fatiada)	ARROZ, FEIJOADA (Copa Lombo OU PERNIL OU CUBOS BOVINO)	Salada de macarrão c/ ovo cozido, atum, cenoura ralada e maionese caseira	ARROZ, FEIJÃO, ÍSCAS DE FRANGO COM LEGUMES
SALADA	SALADA *AF	SALADA	SALADA *AF	SALADA

	FRUTA	FRUTA *AF	FRUTA	
<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>LANCHE DA TARDE</b>
Suco natural Hot dog (mini) (purê, batata palha)	Suco natural Bolo de chocolate c/ Cobertura Fruta	Vitamina de leite c/ frutas Pão hot dog c/ requeijão Fruta	Suco natural Suco X –Salada (hambúrguer caseiro) Fruta	Vitamina de leite c/ frutas Pão hot dog (mini) c/ patê de frango

VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrúteis serão fornecidos sem ônus à contratada).

### COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 06

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>REFEIÇÃO ENSINO FUNDAMENTAL</b>	refeição	arroz branco	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		feijão carioca	ervilha, feijão (branco, carioca, preto), grão de bico, lentilha
		carne em Iscas	frango - sem osso (peito, sassami, filé de coxa e sobrecoxa), coxinha de frango, bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		Legumes	legumes e verduras em geral
		Temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		Legumes	legumes e verduras em geral
		Melão	abacate, abacaxi, banana, laranja, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais

### CARDÁPIO 07 – ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO (15 a 18 anos)/ ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL (>16 anos)/ EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (>14 anos).

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
<b>7.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>7.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>7.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>7.1 - REFEIÇÃO</b>	<b>7.1 - REFEIÇÃO</b>
Arroz e Feijão Salsicha ao molho Purê de Batata Batata palha	ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO (mole) (Feijão carioca, carne suína em cubos, farinha de milho e couve fatiada)	ARROZ, FEIJOADA (Copa Lombo OU PERNIL OU CUBOS BOVINO)	Salada de macarrão c/ ovo cozido, atum, cenoura ralada e maionese caseira	ARROZ, FEIJÃO, ÍSCAS DE FRANGO COM LEGUMES
SALADA	SALADA *AF	SALADA	SALADA *AF	SALADA
FRUTA	FRUTA	FRUTA *AF	FRUTA	FRUTA
<b>Jantar</b>	<b>Jantar</b>	<b>Jantar</b>	<b>Jantar</b>	<b>Jantar</b>
ARROZ, FEIJÃO, ÍSCAS DE FRANGO	ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO (mole) (Feijão carioca, carne suína em cubos, farinha de	ARROZ, FEIJOADA (Copa Lombo OU PERNIL OU CUBOS	Salada de macarrão c/ ovo cozido, atum, cenoura ralada e maionese	Suco natural Hot dog (mini) (purê, batata palha)  • Toda sexta feira

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

COM LEGUMES	milho e couve fatiada)	BOVINO)	caseira	<b>será servido lanche</b>
<b>VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES</b>				

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrúts serão fornecidos sem ônus à contratada).

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 07			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>REFEIÇÃO</b>	refeição	arroz branco	arroz (branco, integral), fubá, macarrão (diversos tipos e formatos), pão (diversos tipos)
		feijão carioca	ervilha, feijão (branco, carioca, preto), grão de bico, lentilha
<b>ENSINO MÉDIO / ETEC / EJA</b>		carne em Iscas	frango - sem osso (peito, sassami, filé de coxa e sobrecoxa), coxinha de frango, bovina - magra (miolo de acém, miolo de paleta, músculo, paleta, patinho, peixinho), ovo, peixe, suína (lombo, pernil).
		Legumes	legumes e verduras em geral
		Temperos	(uso padrão: alho, cebola, cebolinha, óleo, sal, salsinha, vinagre)
		Legumes	legumes e verduras em geral
	Melão		abacate, abacaxi, banana, laranja, mamão, maçã, melancia, melão, morango, pêra, tangerina ponkã e frutas sazonais
<b>CARDÁPIO 08 – DESJEJUM</b>			

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
8.1 - REFEIÇÃO	8.1 - REFEIÇÃO	8.1 - REFEIÇÃO	8.1 - REFEIÇÃO	8.1 - REFEIÇÃO
VITAMINA DE FRUTA (leite batido com fruta)	LEITE COM CHOCOLATE (Leite integral com cacau em pó)	VITAMINA DE FRUTA (leite batido com fruta)	LEITE COM CHOCOLATE (Leite integral com cacau em pó)	VITAMINA DE FRUTA (leite batido com fruta)
PÃO COM REQUEIJÃO	PÃO COM PATÊ DE FRANGO (frango, batata, cenoura, limão, cheiro verde, sal)	BOLO CASEIRO (receitas conforme legislação vigente)	PÃO COM REQUEIJÃO	BISNAGUINHA COM PATÊ SAUDÁVEL (inhame, cenoura, limão, cheiro verde, sal)
<b>VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES</b>				

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrúts serão fornecidos sem ônus à contratada).

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 08			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>Desjejum</b>	leite com chocolate	leite integral	leite (em pó, fluído) , iogurte, extrato hidrossolúvel de soja
		cacau em pó	bebida láctea, cacau em pó, enriquecedor para leite saborizado, frutas, suco natural
	pão com requeijão	Pão	biscoito caseiro, bisnaguinha, bolo com frutas caseiro, danoninho de inhame, esfiha caseira, frapê, geleia de frutas sem açúcar, quibe caseiro, mingau de aveia, ovos mexidos, omelete, patê, pão francês, pão de leite, pão de forma, pão de hambúrguer, pão de queijo, queijo branco, ricota, torta.
		Requeijão	
<b>CARDÁPIO 09 – KIT LANCHE</b>			

Dia estabelecido em calendário escolar	Dia estabelecido em calendário escolar
<b>9.1 – OPÇÃO 01</b>	<b>9.2 – OPÇÃO 02</b>
SUCO DE FRUTA INTEGRAL (embalagem individual)	BEBIDA LÁCTEA UHT PRONTA (embalagem individual)
PÃO COM PRESUNTO E QUEIJO (embalado individualmente)	MINI BOLO (embalagem individual)

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

FRUTA (porção individual ou embalada individualmente)		FRUTA (porção individual ou embalada individualmente)	
COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 09			
REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>OPÇÃO 01 - KIT LANCHE PARA PASSEIO</b>	suco de fruta	suco individual	suco de fruta integral em embalagem individual
	pão presunto e queijo	pão de leite	bisnaguinha, pão francês, pão de leite, pão de forma, pão de hambúrguer, pão de queijo
		presunto e queijo muçarela	combinação de: peito de frango, peito de peru, presunto, queijo branco, queijo muçarela, queijo prato, ricota
<b>OPÇÃO 02 - KIT LANCHE PARA PASSEIO</b>	fruta	Maçã	fruta individual ou fruta embalada individualmente
	bebida individual	bebida láctea UHT	bebida láctea UHT em embalagem individual, extrato hidrossolúvel de soja em embalagem individual, leite saborizado em embalagem individual
	mini bolo individual	bolo individual	mini bolo em embalagem individual (com ou sem recheio)
	fruta	Maçã	fruta individual ou fruta embalada individualmente

- **Datas comemorativas será servido lanches especiais (carnaval, festa junina, dias das crianças, etc).**

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### ANEXO XV - TABELAS DE PER CAPITA DOS GÊNEROS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

#### PERECÍVEIS

Produto	Card. 1	Card. 2	Card. 3	Card. 4	Card. 5	Card. 6	Card. 7	Card. 8	Card. 9
Creme vegetal/ Margarina	-	-	5g	5g	-	-	-	10g	-
Almôndegas bovinas	-	-	30g	50g	50g	50g	50g	-	-
Carne bovina - Iscas/ Cubos	-	-	30g	30g	40g	50g	50g	-	-
Carne bovina - Iscas/ Cubos (Sopa)	-	20g	20g	-	-	-	-	-	-
Carne bovina moída	-	-	30g	30g	40g	50g	50g	-	-
Carne bovina moída (Sopa)	-	20g	20g	-	-	-	-	-	-
Carne para recheio (torta/ lanche)	-	-	30g	30g	40g	50g	50g	-	-
Frango - Iscas/ Cubos	-	-	30g	30g	40g	50g	50g	-	-
Frango - Iscas/ Cubos (Sopa)	-	20g	20g	-	-	-	-	-	-
Iogurte	-	200ml	200ml	-	-	-	-	250ml	250ml
Linguiça	-	-	-	30g	40g	50g	50g	-	-
Ovo de galinha (in natura)	-	½ UND	½ UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	-	-
Ovo de galinha (Bolo/ torta)	-	-	10g	10g	10g	10g	10g	-	-
Patê de inhame	-	-	30g	30g	30g	30g	30g	30g	-
Patê de frango	-	-	30g	30g	30g	30g	30g	30g	-
Peixe	-	-	40g	40g	50g	60g	70g	-	-
Pernil suíno	-	-	30g	30g	30g	50g	60g	-	-
Presunto/ embutidos	-	-	15g	15g	20g	20g	20g	20g	20g
Queijo branco	-	-	30g	30g	40g	40g	40g	40g	20g
Queijo muçarela	-	-	15g	15g	20g	20g	20g	20g	20g
Requeijão	-	-	10g	10g	-	-	-	15g	-
Salsicha	-	-	-	-	50g	50g	50g	-	-
<b>Produto</b>	<b>Card. 1</b>	<b>Card. 2</b>	<b>Card. 3</b>	<b>Card. 4</b>	<b>Card. 5</b>	<b>Card. 6</b>	<b>Card. 7</b>	<b>Card. 8</b>	<b>Card. 9</b>

#### PAES

Produto	Card. 1	Card. 2	Card. 3	Card. 4	Card. 5	Card. 6	Card. 7	Card. 8	Card. 9
Bisnaguinha (>25g)	-	-	1 UND	2 UND	-	-	-	3 UND	3 UND
Bolo	-	-	40g	50g	60g	70g	80g	100g	-
Pão de forma (>50g)	-	-	1 UND	2 UND	-	-	-	2 UND	2 UND
Pão de hambúrguer (50g - 70g)	-	-	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND
Pão de hot dog (50g - 70g)	-	-	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND
Pão de leite (>50g)	-	-	1/2 UND	1 UND	-	-	-	1 UND	1 UND
Pão integral (>50g)	-	-	1/2 UND	1 UND	-	-	-	1 UND	1 UND
Torta de frango/ carne moída	-	-	50g	60g	70g	80g	90g	100g	-
<b>Produto</b>	<b>Card. 1</b>	<b>Card. 2</b>	<b>Card. 3</b>	<b>Card. 4</b>	<b>Card. 5</b>	<b>Card. 6</b>	<b>Card. 7</b>	<b>Card. 8</b>	<b>Card. 9</b>

#### ESTOCÁVEIS

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Produto	Card. 1	Card. 2	Card. 3	Card. 4	Card. 5	Card. 6	Card. 7	Card. 8	Card. 9
Açúcar (cristal/ refinado)	-	-	5g	5g	-	-	-	5g	-
Arroz	-	-	30g	30g	40g	40g	60g	-	-
Arroz (Sopa)	-	20g	20g	-	-	-	-	-	-
Aveia/ Amido de milho	-	-	5g	5g	-	-	-	5g	-
Biscoito Doce	-	-	20g	20g	-	-	-	25g	-
Biscoito Rosquinha	-	-	20g	20g	-	-	-	30g	-
Biscoito Salgado (convencional/ integral)	-	-	20g	20g	-	-	-	25g	-
Biscoito tipo sequilho	-	-	20g	20g	-	-	-	30g	-
Bolinho individual	-	-	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND
Café em pó	-	-	5g	5g	5g	5g	5g	5g	-
Canela em pó	-	-	2g	2g	-	-	-	2g	-
Canjica (Milho para canjica)	-	-	20g	20g	-	-	-	40g	-
Chocolate em pó/ cacau em pó	-	-	8g	8g	-	-	-	10g	-
Coco ralado	-	-	6g	6g	-	-	-	7g	-
Enriquecedor para leite	-	-	10g	10g	-	-	-	12g	-
Ervilha (seca/ reidratada)	-	10g	10g	15g	15g	20g	20g	-	-
Extrato de tomate (Macarrão/ Polenta)	-	-	10g	10g	10g	12g	15g	-	-
Extrato de tomate (Carne/ Risoto)	-	-	3g	3g	4g	5g	6g	-	-
Farinha de milho/ rosca	-	-	5g	5g	5g	5g	5g	-	-
Farinha de Trigo (Bolo/ Torta)	-	-	20g	20g	-	-	-	20g	-
Feijão carioca	-	-	20g	20g	20g	25g	30g	-	-
Feijão (sopa)	-	10g	10g	-	-	-	-	-	-
Feijão preto	-	-	20g	20g	25g	30g	35g	-	-
Fermento (químico/ biológico)	-	-	2g	2g	-	-	-	2g	-
Fubá (Polenta)	-	-	20g	20g	20g	25g	30g	-	-
Fubá (Sopa)	-	20g	20g	-	-	-	-	-	-
Leite (UHT/ líquido)	-	-	200ml	200ml	-	-	-	250ml	-
Leite em pó/ Leite enriquecido	20g	20g	20g	20g	-	-	-	30g	-
Lentilha/ Grão de bico	-	10g	10g	15g	15g	20g	20g	-	-
Macarrão	-	-	30g	30g	50g	60g	70g	-	-
Macarrão (Sopa)	-	20g	20g	-	-	-	-	-	-
Milho	-	-	5g	5g	6g	8g	10g	10g	-
Óleo	-	1ml	4ml	4ml	4ml	4ml	5ml	5ml	-
Polvilho seco (doce/ azedo)	-	-	20g	20g	-	-	-	35g	-
Queijo ralado	-	-	2g	2g	-	-	-	2g	-
Sal refinado	-	0,5g	0,5g	1g	1g	1g	1g	-	-
Suco concentrado	-	-	25ml	25ml	-	-	-	25ml	-
Suco individual/ Bebida Láctea individual	-	-	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

Trigo para quibe		10g	10g	15g	15g	20g	20g	-	-
Vinagre	-	1ml	1ml	1ml	1ml	1ml	1ml	-	-
<b>Produto</b>	<b>Card. 1</b>	<b>Card. 2</b>	<b>Card. 3</b>	<b>Card. 4</b>	<b>Card. 5</b>	<b>Card. 6</b>	<b>Card. 7</b>	<b>Card. 8</b>	<b>Card. 9</b>

©™									
Produto	Card. 1	Card. 2	Card. 3	Card. 4	Card. 5	Card. 6	Card. 7	Card. 8	Card. 9
Abacate	-	60g	60g	60g	80g	90g	100g	-	-
Abacaxi	-	60g	60g	60g	100g	120g	150g	-	-
Banana	-	1/2 UND	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	-	-
Caqui	-	1/2 UND	1/2 UND	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	-	-
Laranja	-	1/2 UND	1/2 UND	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	-	-
Limão	-	-	5g	5g	5g	5g	5g	-	-
Maçã	-	1/2 UND	1/2 UND	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	-	-
Mamão	-	60g	60g	60g	100g	100g	100g	-	-
Manga	-	60g	60g	60g	80g	90g	100g	-	-
Melancia	-	60g	60g	80g	120g	140g	150g	-	-
Melão	-	60g	60g	80g	110g	120g	130g	-	-
Morango	-	50g	60g	60g	80g	-	-	-	-
Pêra	-	1/2 UND	1/2 UND	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	-	-
Tangerina Ponkã/ Mexerica	-	1/2 UND	1/2 UND	1/2 UND	1 UND	1 UND	1 UND	-	-
Uva Niágara/ Itália	-	-	60g	80g	110g	120g	130g	-	-
Uva passa	-	-	5g	5g	-	-	-	-	-
Alho	-	5g	6g	7g	8g	9g	10g	7g	-
Cebola	-	10g	12g	14g	16g	18g	20g	14g	-
Salsinha e Cebolinha (cheiro verde)	-	1g	1g	2g	3g	3g	3g	2g	-
Fruta (salada de frutas)	-	40g	50g	60g	80g	90g	100g	120g	-
Fruta (suco/ vitamina/ preparação)	-	30g	40g	40g	-	-	-	60g	-
Legumes (carne)	-	30g	30g	30g	30g	30g	40g	-	-
Legumes (suco)	-	15g	15g	15g	-	-	-	-	-
Legumes (salada)	-	10g	25g	25g	30g	30g	30g	-	-
Legumes (sopa)	-	10g	10g	10g	-	-	-	-	-
Verduras (salada)	-	10g	25g	25g	©30g	30g	30g	-	-
Verduras (sopa)	-	10g	10g	10g	-	-	-	-	-
<b>Produto</b>	<b>Card. 1</b>	<b>Card. 2</b>	<b>Card. 3</b>	<b>Card. 4</b>	<b>Card. 5</b>	<b>Card. 6</b>	<b>Card. 7</b>	<b>Card. 8</b>	<b>Card. 9</b>

\* Os mesmos deverão ser fornecidos semestralmente ou sempre que necessário. Cores claras.

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO XVI - RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS, INSUMOS, UTENSÍLIOS E UNIFORMES PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº XXX/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2026

#### **1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS**

- I. Fogão com forno;
- II. Freezer;
- III. Geladeira (200-300L UE's Peq. Porte e 400-500L UE's Grande Porte) ;
- IV. Liquidificador;
- V. Panelas de pressão (tamanhos diversos);

#### **2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS**

- I. Abridor de latas;
- II. Assadeira;
- III. Bacias/ Bandejas plásticas;
- IV. Borrifador;
- V. Caçarolas;
- VI. Caixas brancas com tampa (Monobloco 6,5L, 15L e 36L) ;
- VII. Caixa plástica vazada para armazenamento/ transporte de hortifrútiis – cor clara;
- VIII. Caldeirões (tamanhos diversos);
- IX. Canecão;
- X. Colheres de sobremesa (inox);
- XI. Colheres de sopa (inox) ;
- XII. Colher de servir (Colher de Arroz);
- XIII. Conchas;
- XIV. Copo três furos para transição (creches);
- XV. Copo/ caneca de plásticos;
- XVI. Cumbucas de plásticos (creches);
- XVII. Escumadeiras;
- XVIII. Estrados plásticos;
- XIX. Facas: de corte, legumes e de pão;
- XX. Garfo tridente;
- XXI. Jarra litro;
- XXII. Luvas térmicas;
- XXIII. Mamadeira (creches);
- XXIV. Panelas (tamanhos diversos);
- XXV. Picador de legumes;
- XXVI. Placas de altileno;
- XXVII. Pratos;

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- XXVIII. Recipiente plástico com tampa e pedal para lixo;  
XXIX. Recipientes plásticos livres de BPA (tamanhos diversos);  
\* Os mesmos deverão ser substituídos conforme necessidade.

### **3. INSUMOS**

- I. Álcool 70%
  - II. Balde plástico;
  - III. Detergente;
  - IV. Esponja dupla face,
  - V. Fósforo ou acendedores;
  - VI. Gás de Cozinha;
  - VII. Insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (Fibraço);
  - VIII. Luva de borracha;
  - IX. Luva descartável;
  - X. Pá de altileno;
  - XI. Refil para rodo;
  - XII. Rodo;
  - XIII. Saco de lixo reforçado;
  - XIV. Sacos plásticos cristal virgem, transparente (próprio guardar hortaliças e outros alimentos);
  - XV. Sacos tarjados próprios para amostras;
  - XVI. Saneante para hortifrúti;
  - XVII. Vassoura;
- \*E outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço;

### **4. RELAÇÃO DE EPI'S / UNIFORMIZAÇÃO MINÍMA PARA CADA FUNCIONÁRIO**

- I. Avental plástico;
  - II. Avental de tecido;
  - III. Calças;
  - IV. Camisetas/ Jalecos;
  - V. Toucas e Redes protetoras;
  - VI. Sapatos Antiderrapante utilizado para profissionais de cozinha, com proteção anti umidade;
- UNIFORME PARCIAL RESERVA, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos em adequadas condições de uso e higiene, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou a CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual. A critério da Contratada, tais insumos poderão ser substituídos por avental e touca protetora para os cabelos confeccionadas em material descartável, que deverão ser desprezados após uso.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO XVII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

Card.	Tipo Cardápio	Gêneros Alimentícios	Gás e Limpeza	Diversos	Mão de Obra	Logística	Impostos	Margem	Valor da merenda cardápio
1	Creche 4 a 6 meses								
2	Creche 7 a 12 meses								
3	Creche 1 a 2 anos								
4	Creche 3 a 5 anos								
5	EMEI								
6	EMEF								
7	Ensino Médio e ETEC								
8	DESJEJUM								
9	KIT LANCHE								

Prazo de execução: 12 (doze) meses.

Validade da proposta: \_\_\_\_\_ dias (mínimo de 90 dias).

Rua Geraldino de Oliveira, 236, Centro, CEP 12935-000, Vargem/ SP

Fone (11) 4598-3000 - email: [compras@vargem.sp.gov.br](mailto:compras@vargem.sp.gov.br)



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO XVIII - FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

UNIDADE ESCOLAR:

Dia da Semana	Dia / Mês / Ano	Quantidades de Cardápios					TOTAL
		Card__ ____	Card__ ____	Card__ ____	Card__ ____	Card__ ____	
Segunda-feira							
Terça-feira							
Quarta-feira							
Quinta-feira							
Sexta-feira							
Sábado							
Domingo							
<b>TOTAL</b>							
Ajustes do Período: _____							
=							
<b>TOTAL COM AJUSTES</b>							

Solicitado por: \_\_\_\_\_

R.G.: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA / Carimbo



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO XIX - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

### **PERECÍVEIS**

#### **1. CREME VEGETAL/ MARGARINA**

##### **Descrição do Objeto**

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação, obedecidas as seguintes restrições.

- O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

##### **Classificação do Produto**

Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

##### **Características do Produto**

Os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50). Os óleos e as gorduras comestíveis obedecerão aos seguintes critérios de qualidade:

- a) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.
- b) Serão obtidos de matérias primas, de origem vegetal em bom estado sanitário.
- c) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

#### **2. IOGURTE DE FRUTAS (TRADICIONAL, ZERO GORDURA E ZERO LACTOSE).**

Diversos sabores. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio ou embalagem plástica, atóxica, de polietileno de baixa densidade (PEBD), atóxico, hermeticamente fechado; conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Frasco ou bag de 1 litro

#### **3. CARNE BOVINA – DIVERSOS CORTES**

##### **Descrição do Objeto**

Denomina - se carne, parte muscular comestível dos mamíferos, manipulados em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Classificação**

Carne de bovino: em iscas, em cubos e moída. As carnes deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino deve conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses.

Embalagem primária: a carne deverá ser congelada. Com peso de 1 a 2 Kg e estar acondicionadas em sacos de polietileno atóxico. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

#### **4. CARNE SUÍNA – DIVERSOS CORTES**

##### **Descrição do objeto:**

Carne de pernil suíno em iscas ou cubos de 3 a 4 cm, "in natura", congelado, sem adição de quaisquer tipos de ingrediente tais como condimentos, aromas, especiarias, etc. Não serão aceitos produtos temperados.

##### **Características:**

Deve apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne de suíno deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

##### **Embalagem Primária:**

A carne deverá estar congelada, com peso líquido de 1 e 2 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente na solda, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.

##### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

#### **5. FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE)**

##### **Descrição do Objeto**

Carne de frango, limpa, em pedaços (coxa e sobre coxa) sem ossos, manipuladas em condições higiênicas adequada, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de menos 18 graus centígrados ou inferior– com tolerância até menos 12°C (CVS-6/99) e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado.

##### **Características do Produto**

As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer sustância contaminante que possa altera-las ou encobrir alguma alteração.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

#### **6. FILÉ DE FRANGO CONGELADO (FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO/ SASSAMI)**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Descrição do objeto:**

Corte do filé proveniente do peito do frango sem osso e pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

## **Características:**

A carne de frango limpa, desossada congelada (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no ministério da agricultura. (SIF)

## **Características Organolépticas:**

Aspecto – Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa;

Cor – Própria;

Odor – Próprio;

Sabor – Próprio

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **7. CARNE DE FRANGO PEITO**

#### **Descrição do objeto**

Em fornos com ossos com especiarias naturais sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

#### **Características:**

Deverá conter: carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura. a tipo marmos, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, em costoco, aproximado de 1,200 a 3,00 kg. não deverá apresentar contaminações. não deverá conter água em excesso, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e empacotados de 2kg. A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Descrição do objeto**

Em fornos com ossos com especiarias naturais sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

## **Características:**

Deverá conter: carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura. a tipo marmos, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, em costinho, aproximado de 1,200 a 3,00 kg. não deverá apresentar contaminações. não deverá conter água em excesso, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e empacotados de 2kg. A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

## **8. LINGUIÇA DE FRANGO**

### **Descrição do objeto:**

Produto obtido através do processo de moagem das matérias primas e mistura de ingredientes. As linguças são embutidas em tripas naturais de suíno, amarradas em gomos e posteriormente embaladas.

### **Ingredientes:**

Carne de Frango, Pele de Frango, Água, Sal, Açúcar, Dextrina, Especiarias (Alho, Cebola, Cominho, Salsa, Orégano, Manjerona, Pimenta e Curry), Antioxidante (Eritorbato de Sódio), Estabilizantes (Difosfato de Sódio - 0,09% e Tripolifosfato de Sódio - 0,07%), Regulador de Acidez (Citrato de Sódio), Acidulante (Ácido Cítrico), Conservadores (Nitrito de Sódio - 0,011% e Nitrito de Sódio - 0,004%), e Corante (Carmim de Cochonilha -0,002%).

### **Características Físico-Químicas:**

Umidade (max): 70%; Proteína (min): 12%; Gordura (max): 30%; Cálcio (base seca) (max): 0,1%.

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **9. PEIXE**

### **Descrição**

Peixe in natura, congelado cortado em cubos, filé ou tiras, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em filés, 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.

Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos);Características Organolépticas:

Aspecto – Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa;  
Cor – Própria;

Odor – Próprio; Sabor – Próprio;

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

## **10. SALSICHA TIPO HOT-DOG**

### **Descrição do Objeto**

Carnes preparadas embutidas/ embutidos são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripa, bexigas, outras membranas animais ou envoltórios plásticos apropriados.

### **Classificação**

Salsicha - É o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos. A salsicha de acordo com o processo de preparação poderá ser classificada em tipos.

### **Características do Produto**

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição, tendões, ossos, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não poderá

ser preponderante ao exame microscópico. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. O chouriço, a linguiça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados com envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 5 e o CVS-6/99.

## **11. CARNE DE FRANGO PEITO**

### **Descrição do objeto**

Em fôrmas com ossos com especiarias naturais sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

### **Características:**

Deverá conter: carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura. a tipo marmos, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, em costoco, aproximado de 1,200 a 3,00 kg. não deverá apresentar contaminações. não deverá conter água em excesso, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e empacotados de 2kg.

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

## **12. CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF)**

### **Descrição do objeto**

Com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem).

### **Características:**

Temperos naturais, isento de glútamato monossódico. role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, cortantes ou escoriantes. peso médio unitário aproximado de 100g (100g variação de  $\pm 10\%$ ); valores nutricionais (100g): (iguais ao clima): proteínas:17; gorduras totais (max): 6g; embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. rotulagem obrigatória, conforme legislação por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003). a data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 kg.

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

### **13. COXA E SOBRECOPA DE FRANGO DESOSSADA**

#### **Descrição do objeto**

Sem pelecarne de frango no corte coxa e sobrecoxa,

#### **Características:**

O produto deve ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em tamanho uniforme sem pele deve ser congelado e transportado a temperatura de -18°C ou inferior. a carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. embalagem: produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 1kg a 2kg. rotulagem nutricional obrigatória. as informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. o produto deve conter o número do registro no ministério da agricultura/sif e o carimbo de inspeção do sif.

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

### **14. BOLINHO DE CARNE.**

#### **Descrição do objeto**

Carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens, chorizo e moela com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne).

#### **Características:**

Como mínimo 5% de gordura, ingredientes 90 %, carne bovina e 10 % ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (iqf), que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, (preservando suas principais características), textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. a embalagem deve ser a tração máxima, litografada, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans. além de não ultrapassar 75 gramas de sódio na mesma porção. as embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação do lote, data de fabricação, validade e número de registro no sif/dipoa e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados a -12°C. deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e empacotes de 2kg.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

### **15. CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM CUBOS**

#### **Descrição do objeto**

Congelada, com tecnologia iqf para congelamento.

#### **Características:**

A carne bovina não deverá conter quantidades significativas de gorduras. embalagem original de 1 e 2 kg deve originar-se de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em tamanho uniforme, sem pele, deve ser congelado e transportado a temperatura de -18°C ou inferior. a carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. embalagem: produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 1kg a 2kg. rotulagem nutricional obrigatória. as informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. o produto deve conter o número do registro no ministério da agricultura/sif e o carimbo de inspeção do sif.

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

### **16. CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADA EM ISCAS.**

#### **Descrição do objeto**

Congelada, com tecnologia iqf, para congelamento

#### **Características:**

A carne bovina não deverá conter quantidades significativas de gorduras. embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo sif (serviço de inspeção federal), do sisp (serviço de inspeção do estado do são paulo), ou sim (serviço de inspeção municipal). características organolépticas: cor próprio, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, com própria cor, não apresentando sinais de larvas, devendo ser livres de sujidades e parasitas. o produto deverá ser resfriado, com data de empacotamento e validade visíveis. não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característicos do produto, assim como carnes duras. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gorduras e teor endurecido, uma vez que trata-se de uma carne mole de pouca gordura.

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

### **17. CARNE BOVINA MOÍDA.**

#### **Descrição do objeto**

Congelada, com tecnologia iqf

#### **Características:**

A carne bovina moída não deverá conter quantidades significativas de gorduras e cartilagens. embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo sif (serviço de inspeção federal), do sisp (serviço de inspeção do estado do são paulo), ou sim (serviço de inspeção municipal). características organolépticas normais com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas verdes, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, devendo ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. não será aceito carnes com odor e sabor fortes, ou seja, não característicos do produto. será reprovado o produto que após a cocção conter quantidades significativas de gordura.

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

### **18. CARNE IN NATURA BIFE A ROLE**

#### **Descrição do objeto**

Bovino iqf recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem).

#### **Características:**

Isento de glútamato monossódico. role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes. produto congelado (iqf) peso médio unitário de aproximadamente 100g (com variação de  $\pm 10\%$ ). embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. rotulagem o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003). embalagem secundária: de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.

A licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a documentação técnica do produto ofertado.

Deverá ser apresentada: Ficha Técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo, no mínimo, marca, lista de ingredientes, informação nutricional completa, especificações da embalagem e identificação do responsável técnico. Deverão ainda ser apresentados o registro do estabelecimento fabricante junto aos órgãos competentes (SIF, SISP, SISBI-POA ou SIM), o registro do rótulo do produto e o laudo bromatológico. O não atendimento às exigências acima implicará na desclassificação da proposta.

## **ESTOCÁVEIS**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **1. ACHOCOLATADO INDIVIDUAL**

### **Descrição do Objeto**

Bebida Láctea sabor Chocolate, pronto para beber – embalagem de 200 a 300 ml. 1ª Qualidade.

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

## **2. AÇÚCAR (REFINADO E/ OU CRISTAL)**

### **Descrição do Objeto**

Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum officinarum, ou de Beta alba, L., por processos industriais adequados.

### **Designação**

O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

### **Classificação**

O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

- a) Açúcar cristal: contendo no mínimo: 99,3% de sacarose.
- b) Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.

### **Características Gerais**

O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

## **3. AMIDO DE MILHO**

### **Descrição do Produto**

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). O produto será designado "amido", seguido do nome do vegetal de origem.

### **Classificação do Produto**

Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.).



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características do Produto**

Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas são e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos desde que declarado em rotulagem.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 37 e o CVS-6/99.

## **4. ARROZ BRANCO**

### **Descrição do Objeto**

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como Arroz extra longo fino tipo I.

### **Classificação**

Cereal laminado, cilindrado ou rolado quando obtido de grãos com ou sem tegumentos e laminados por processo adequado.

### **Características do Produto**

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0.5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.

Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

## **5. AVEIA**

### **Descrição do objeto:**

Cereais são sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.

### **Características do Produto:**

Cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, processados tecnologicamente adequados, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha. Deverão ser preparados com matérias-primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características Organolépticas**

Sabor – próprio Odor – próprio

Aspecto – próprio Cor – própria

Odor – próprio

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **6. BARRA DE CEREAL**

#### **Descrição:**

Composto alimentício de Aveia em flocos, glicose, açúcar, flocos de cevada, gordura vegetal hidrogenada, banana, flocos de trigo, açúcar invertido, mel, Flocos de cereais: trigo, cevada e aveia, sal, estabilizantes monoestearato de glicerila e lecitina de soja, aromatizante e antioxidante tocoferol.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.

### **7. BEBIDA LÁCTEA – ACHOCOLATADO OU DE FRUTAS**

#### **Definição:**

Entende-se por Bebida Láctea o produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

#### **Classificação:**

Bebida láctea fermentada: É o produto descrito no item 2.1, fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos, e/ou adicionado de leite fermentado e/ou outros produtos lácteos fermentados, e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10<sup>6</sup> UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

## **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **8. BISCOITO DE POLVILHO**

#### **9. Descrição do Objeto**

Produto obtido pelo amassamento e cozimento convenientes de massa preparada com fécula (polvilho) fermentada ou não, leite e ou soro de leite, açúcar, sal, ovo, gordura vegetal (livre de gordura trans).

#### **Características do Produto**

Biscoito fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes. Este produto deverá ser isento de glúten.

#### **Características Organolépticas**

Sabor – próprio Odor – próprio

Aspecto – próprio

Cor – própria

Odor – próprio

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **10. BISCOITO DOCE (DIVERSOS TIPOS E SABORES)**

#### **Descrição do Objeto**

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

#### **Classificação**

Biscoitos ou bolachas doces são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto.

#### **Características do Produto**

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99.

## **11. BISCOITO ROSQUINHA (DIVERSOS SABORES)**

### **Descrição do Objeto**

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado "biscoito rosquinha" ou bolacha rosquinha seguida da substância que o caracteriza.

### **Características do Produto**

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes naturais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99.

## **12. BISCOITO SALGADO (CREAM CRACKER)**

### **Descrição do Objeto**

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

### **Classificação**

Biscoitos ou bolachas salgadas são produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto.

### **Características do Produto**

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, estabilizantes.

Deverá conter a seguinte composição centesimal em 100 g do produto: VCT: min 424,0 Kcal

Proteínas: min 9,0g

Carboidratos: min 69,0g

Lipídeos: min 12,0g

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99.

### **13. BISCOITO SALGADO INTEGRAL**

#### **Descrição do Objeto**

Biscoito integral ou bolacha integral é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99.

### **14. BOLINHO INDIVIDUAL**

#### **Descrição do Objeto**

Mini bolo rico em vitaminas e minerais, diversos sabores. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, ovo, gordura vegetal, cacau em pó, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, sal, maltodextrina, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6, Ferro e Zinco) e aroma idêntico ao natural de abacaxi, coco, chocolate, cenoura ou laranja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002 / RDC 54 de 12/11/2012

#### **Características físico-químicas (centesimal):**

Valor Energético (Kcal): Mínimo 280 Kcal  
50g

Proteínas: Mínimo 4,8g

Máximo 9,6g

Máximo 4,5g

<0,01g

Fibra Alimentar: Mínimo 1,2g

Sódio: Máximo 332mg

Umidade: Máximo 38%

05/08/1999.

Vitamina A: Mínimo 450µg Carboidratos: Mínimo

Vitamina B1: Mínimo 0,90 Mg

Vitamina B2: Mínimo 0,97mg Gorduras Totais:

Vitamina B3: Mínimo 12mg Gorduras Saturadas:

Vitamina B5: Mínimo 3,7mg Gordura Trans:

Vitamina B6: Mínimo 0,97mg

Ferro: Mínimo 10,5mg

Zinco: Mínimo 5,2mg

Toxicologia Corantes artificiais, Conforme RDC 383 de



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características do Produto**

Embalagem primária: Saco plástico de Bopp Coex, atóxico, resistente, termossoldada, contendo 01 unidade com no mínimo 40g.

### **15. BOLO**

#### **Descrição do Objeto**

Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimoho, leite e aromatizante artificial.

#### **Características do produto**

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e o CVS- 6/99.

### **16. CAFÉ EM PÓ**

#### **Descrição do Objeto**

O produto deverá ser constituído por grãos torrados e moídos procedentes de espécimes vegetais genuínos e limpos, sabor tradicional, torra clássica ou torra média no máximo 3.

#### **Características químicas (exigidas para cada g/ 100g):**

Umidade em 5% no máximo; Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo;

#### **Características Organolépticas:**

Aroma característico;	Acidez baixa a moderada;
Amargor moderado;	Sabor característico e equilibrado;
Baixa adstringência;	Razoavelmente encorpado; Livres de Sabor
fermentado, mofo e de terra;	
Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;	

### **17. CANELA / COLORÍFICO/ CRAVO / LOURO / ORÉGANO**

#### **Descrição do Objeto**

Especiarias ou condimentos vegetais, produtos de origem vegetal que compreendem certas plantas ou partes delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples, quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características do Produto**

Canela: É a casca da Cinnamomum, deverá ser procedente da espécie vegetal, genuína, sã e limpa.

Colorífico: É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

Cravo: É o botão floral maduro e dessecado da Eugenia caryophyllate, Thumb, deverá ser constituído de espécies vegetais genuínas, sãs e limpas.

Louro: É a folha do Laurus nobilis, L., deverá ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. Orégano: É a folha do Origanum vulgares, deverá ser constituído de folhas genuínas, sãs, limpas e secas.

## **Características Organolépticas**

Aspecto – próprio de cada espécie;

Cor – própria de cada espécie

Sabor – próprio de cada espécie;

Odor – próprio de cada espécie

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.**

De acordo com a legislação vigente.

## **18. CANJICA DE MILHO**

### **Descrição do Objeto**

Canjica de milho branco. Produto obtido dos grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (de germinação).

Produzido através de milho transgênico, espécies doadoras dos genes: Agrobacterium tumefaciens thuringiensis e ou Streptomyces viridochromogenes.

## **Características do Produto**

Deverão ser fabricados a partir de matérias de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas, parasitas e não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos.

## **Características Organolépticas**

Aspecto – próprio de cada espécie;

Cor – própria de cada espécie

Sabor – próprio de cada espécie;

Odor – próprio de cada espécie

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.**

De acordo com a legislação vigente.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **19. CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU**

#### **Características do produto:**

Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, gordura vegetal hidrogenada, emulsificante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha.

#### **Características Físico-Químicas:**

Umidade: Máximo 4%

**Características Microbiológicas:** Coliformes a 45 ° C/g: Máx. 5x10<sup>8</sup> Salmonella sp/ 25g: Ausente

Aspecto – próprio;

Cor do Pó: Marrom

Odor: Característico conforme o padrão;

Sabor: Chocolate, conforme o padrão;

### **20. CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU.**

Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel com açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 De acordo com legislações vigentes.

### **21. CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU.**

Obtido do cacau puro em pó solúvel sem adição de açúcar, através do processo adequado. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 40 De acordo com legislações vigentes.

### **22. COCO RALADO**

Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.

### **23. COGUMELO CHAMPIGNON EM CONSERVA**

#### **Descrição do objeto:**

Cogumelo Paris Champignon, inteiro, em conserva, com tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, ter aspecto e sabor característico, imersos em salmoura, armazenados em embalagem plástica transparente atóxica (tipo balde), em porções de quinhentos gramas (500g), e de um quilo (1000g) drenado. Sem uso



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

indiscriminado de produtos químicos na conserva. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.

## **Características Organolépticas**

Aspecto – Próprio da espécie não amolecido nem pegajoso

Cor – própria

Sabor – próprio

Odor – próprio

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **24. ENRIQUECEDOR PARA LEITE SABOR MORANGO E OUTROS**

#### **Descrição do objeto:**

INGREDIENTES: Açúcar, Soro Leite em Pó, Maltodextrina, Estabilizante Lecitina de Soja, Aroma Natural de Morango e Corantes Artificiais: Vermelho Bordeaux e Amarelo Crepúsculo.

#### **Características Físico-Químicas:**

Umidade: Máximo 5%

#### **Características sensoriais:**

Cor do Pó: Rosado;

Odor: Característico conforme o padrão

Sabor: Morango, conforme o padrão;

### **25. ERVILHAS EM CONSERVA**

#### **Descrição do Objeto**

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **26. EXTRATO DE TOMATE**

#### **Descrição do Objeto**

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro SOLANUM LYCOPERSICUM com processo tecnológico adequado. O produto será designado "extrato de tomate" seguido de sua classificação.

#### **Classificação do produto**

Simple concentrado - substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18 % p/p.

#### **Características do produto**

O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:** Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS-6/99.

### **27. EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA ("LEITE DE SOJA")**

#### **Descrição do Objeto**

Leite de Soja, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural.

#### **Características do Produto**

Embalagem tetrapack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente.

#### **Características Organolépticas:**

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **28. FARINHA DE MANDIOCA**

#### **Descrição do Objeto**

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

Farinha de mandioca torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

#### **Classificação**

As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em:

- a) Farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal.
- b) Farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

#### **Características do Produto**

As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilíssima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".

#### **Características Físicas E Químicas**

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi infecções alimentares.

### **29. FARINHA DE MILHO**

#### **Descrição do objeto:**

Farinha de Milho é o produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (*ZeaMays L.*), desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado.

Deverá ser fabricado a partir de matérias de primeira qualidade, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas, parasitas e não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos.

#### **Características Organolépticas**

Aspecto – característico;

Cor – própria;

Odor – próprio;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Sabor – próprio;

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas**

De acordo com a legislação vigente.

### **30. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL**

#### **Descrição do Objeto**

Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum Vulgare*, beneficiado. O produto será designado, simplesmente, por "farinha" ou "farinha de trigo".

#### **Classificação**

Farinha de trigo especial ou de primeira é o produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%.

#### **Características**

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser úmida, fermentada, nem rançosa.

#### **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 35 e o CVS-6/99.

### **31. FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

#### **Descrição do Objeto**

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.

#### **Características do Produto**

As leguminosas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto *deverá ser de safra nova*, e apresentar *grãos inteiros, perfeitos e sãos*.

#### **Classificação do Produto**

Classe cores anão carioquinha tipo I

#### **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 27 e o CVS-6/99.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **32. FEIJÃO PRETO**

#### **Descrição do Objeto**

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.

#### **Características do Produto**

As leguminosas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser de safra nova, e apresentar grãos inteiros, perfeitos e são.

#### **Classificação do Produto**

Feijão Comum, espécie Phaseolus vulgaris L., classe Preto, grupo I, in natura.

#### **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 27 e o CVS-6/99.

### **33. FERMENTO BIOLÓGICO**

Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

### **34. FERMENTO EM PÓ QUÍMICO**

#### **Descrição do Produto**

Destina-se ao emprego no preparo de pães, broas, biscoitos e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto será designado "Fermento Químico".

#### **Características do Produto**

Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra.

#### **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 80 e o CVS-6/99.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **35. FLOCOS DE CEREAIS**

### **Descrição do Objeto**

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido de sua classificação.

### **Classificação**

Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.

### **Características do Produto**

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.

### **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

## **36. FUBÁ MIMOSO**

### **Descrição do Produto**

Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

### **Característica do Produto**

Produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.

## **37. GELÉIA DE FRUTAS**

### **Descrição do Objeto**

Geleia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. O produto será designado, genericamente "geleia", seguido do nome da fruta de origem.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Classificação do Produto**

As geleias de frutas comuns são quando preparadas numa proporção de partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geleias de marmelo, laranja e maçã poderão ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar.

## **Características do Produto**

O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (NTA 25). Deverá estar isento de pedúnculos e cascas, mas poderá conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas** deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

## **38. LEITE EM PÓ INTEGRAL**

### **Descrição do Objeto**

Leite de vaca integral desidratado não modificado, por processos tecnológicos adequados.

### **Características do Produto**

O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias - primas sãs, limpas, isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Deverão apresentar a seguinte composição média a cada 100 g do produto:

Calorias min 494 Kcal

Vitamina B12 1,2 mcg

Lactose	min 38g	Vitamina B2	1,8 mg
Proteínas	min 27g	Vitamina C	67,0 mg
Lipídeos	min 26 g	Vitamina B1	1,6 mg
Sais Minerais	min 6 g	Vitamina A	3.000 UI
Umidade	máx 3%	Vitamina D	225 UI
Cálcio	546 mg	Vitamina B6	23 mg
Zinco	9,0 mg	Vitamina H	0,17 mg
Sódio	220 mg	Vitamina PP	20,0 mg
Iodo	0,17 mg	Magnésio	56,4 mg
Ferro	15,6 mg	Fósforo	450 mg
Potássio	720 mg	Ácido fólico	0,25 mg



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, e o CVS-6/99.

### **39. LEITE E PÓ INTEGRAL - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E FERRO**

#### **Descrição do Objeto**

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral enriquecido por um composto de fibras prebióticas que contribui para o equilíbrio da flora intestinal.

Rico em Biotina e fonte de Cálcio, Zinco e Vitaminas C, D e E.

#### **Características**

Com alta concentração de Ômega 3 (DHA), nutriente que contribui para o desenvolvimento cerebral, motor e visual das crianças, além de um mix de fibras alimentares, que contribuem para uma flora intestinal saudável. Fonte de vitaminas e minerais, com destaque para as vitaminas A e D, importantes para o crescimento e formação de ossos. Indicado para a nutrição diária das crianças. Sem adição de açúcares, e com baixo teor de sódio.

#### **Características Organolépticas**

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **40. LEITE FLUIDO**

#### **Descrição do Objeto**

Leite natural, integral, pasteurizado.

#### **Características Organolépticas:**

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **41. LEITE ZERO LACTOSE/ SEM LACTOSE**

### **Descrição do Objeto**

Leite de vaca, UHT e zero lactose.

### **Características**

Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o organismo.

### **Características Organolépticas**

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

## **42. LENTILHA SECA, TIPO 1.**

Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

## **43. MACARRÃO (DIVERSOS TIPOS).**

### **Descrição do Objeto**

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas "massas alimentícias mistas" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

### **Classificação**

A massa alimentícia deverá ser massa seca curta - quando submetida a processo de secagem, sob o formato concha ou parafuso.

### **Características**

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas "massas com ovos". Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I de vitamina A por quilo.

**Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas** deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-6/99.

### **44. MILHO VERDE EM CONSERVA**

#### **Descrição do objeto:**

Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados, cozidos ou pré - cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

#### **Características Organolépticas**

Aspecto – próprio

Sabor – próprio

Cor – próprio

Odor – próprio

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **45. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO**

#### **Descrição do Objeto**

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

- a) Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação, obedecidas as seguintes restrições:
- b) O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.
- c) O uso do vocábulo "azeite", exclusivamente para óleos provenientes de frutos.

#### **Classificação do Produto**

Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características do Produto**

Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50).

Os óleos obedecerão aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis:

- d) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.
- e) Serão obtidos de matérias primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,
- f) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

## **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

### **46. POLVILHO AZEDO/ DOCE**

Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente.

### **47. QUEIJO RALADO**

#### **Descrição do Objeto**

Queijo tipo parmesão ralado grosso ou em fiapos: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 11 (Decreto 12.846/78), Portaria MAPA 353/97 e Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: queijo parmesão e conservante. Poderá conter antiaglutinante. O produto deverá apresentar-se ralado em fiapos ou ralado grosso.

#### **Características Organolépticas**

Aspecto – próprio

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

### **48. SAL REFINADO**

#### **Descrição do Objeto**

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O produto será designado "sal" seguido de sua classificação.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Classificação do Produto**

Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n.º 20 (0,841 mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira n.º 60 (0,25 mm de abertura).

## **Características do Produto**

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

## **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 71 e o CVS-6/99.

## **49. SUCO CONCENTRADO – DIVERSOS SABORES**

### **Classificação do Produto**

Suco integral, com polpas de frutas.

### **Características do Produto**

Embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxica, de boa qualidade. Diversos sabores (Abacaxi, Caju, Goiaba, Manga, Maracujá, Pêssego, Uva).

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

## **50. TEMPERO COMPLETO**

### **Descrição do Objeto**

O produto deverá ser a base de alho, sal, cebola, salsinha e cebolinha, sem pimenta;

### **Classificação do Produto**

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Serão designados de acordo com sua natureza, com nomes fantasia ou nomes tradicionais.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **51. TRIGO PARA QUIBE**

#### **Descrição do objeto**

Composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto.

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **52. UVA PASSA BRANCA E PRETA**

#### **Descrição do objeto**

Passas (ou uvas passas) brancas ou pretas, de um tipo de uva especial, sem semente que sofreu um processo de desidratação. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Legislação ANVISA - CVS 05/2013 Código Sanitário do Estado de SP - Lei nº 10.083/1998 - Decreto nº 12.342/1978 - NTA 33 de acordo com legislações vigentes

### **53. VINAGRE**

#### **Descrição do Objeto**

Vinagre é o produto resultante da fermentação acética. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado "vinagre" seguido do nome do vegetal de origem.

#### **Características do Produto**

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (NTA 72). Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição dos microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres.

## **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 72 e o CVS-6/99.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**54. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CHOCOLATE GRANULADO**

**Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor chocolate granulado. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, cacau em pó, com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar, aroma idêntico ao natural leite condensado. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

**55. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CAFÉ COM LEITE**

**Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor café com leite. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, café solúvel, com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

**56. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO TIPO IOGURTE COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR FRAMBOESA**

**Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de alimento tipo iogurte reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor framboesa. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, polpa de framboesa, ácido cítrico, espessantes goma guar e xantana, com alto teor de Ca e vitamina D, aroma idêntico ao natural de framboesa e corante natural. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

**57. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR AVEIA, BANANA E MAMÃO**

**Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, cálcio e vitamina no sabor aveia, banana e mamão. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de aveia, polpas de banana e mamão, espessantes goma guar, com alto teor de Ca e vitamina D, aromas idênticos ao natural: banana e mamão e corantes naturais. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

**58.** MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA REDUZIDO EM AÇÚCAR E CALORIAS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE FIBRA E CÁLCIO NO SABOR LARANJA COM ACEROLA

### **Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de alimento com soja reduzido em açúcar e calorias, enriquecido com vitaminas, fonte de fibra e cálcio no sabor laranja com acerola na seguinte composição: polidextrose, extrato de soja desengordurado, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro (máximo de 5,5g de sacarose na porção suficiente para o preparo de 200ml), maltodextrina, polpas de laranja e acerola, fonte de mineral: cálcio, enriquecido com vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, acidulante, regulador de acidez, antiemético, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural de laranja e acerola, corantes naturais, antiespumante e sucralose. zero lactose. rendimento mínimo: 9,6 litros por quilo de produtos. Embalagem primária: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

**59.** MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA REDUZIDO EM AÇÚCAR E CALORIAS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE FIBRA E CÁLCIO NO SABOR UVA

### **Descrição do Objeto**

mistura em pó para o preparo de alimento com soja reduzido em açúcar e calorias, enriquecido com vitaminas, fonte de fibra e cálcio no sabor uva na seguinte composição: polidextrose, extrato de soja desengordurado, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro (máximo de 5,5g de sacarose na porção suficiente para o preparo de 200ml), maltodextrina, polpa de uva, fonte de mineral: cálcio, enriquecido com vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, acidulante, regulador de acidez, antiemético, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural de uva, corantes naturais, antiespumante e sucralose. zero lactose. rendimento mínimo: 9,6 litros por quilo de produtos.

**60.** MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ARCO-ÍRIS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE

### **Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de bolo arco-íris enriquecido com vitaminas e minerais e zero lactose. Na seguinte composição: bolo: açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de trigo, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, sal, minerais: Ca, Fe e Zn, vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, fermentos químicos, emulsificantes e aroma idêntico ao natural de coco. Granulado colorido: açúcar, amido de milho, glucose, óleo vegetal, sal, lecitina de soja e corantes artificiais. Embalagem primária: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 970g de bolo e 30g de granulado colorido com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 61. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO ABACAXI COM LINHAÇA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ZERO LACTOSE**

### **Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de bolo abacaxi com linhaça enriquecido com vitaminas e minerais e zero lactose. Na seguinte composição: açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, farinha de trigo, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais: Ca, Fe e Zn, vitaminas: C, B3, B2, B6, B1, aroma idêntico natural de abacaxi, fermentos químicos, emulsificantes e corante natural. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

- 62. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR CARNE, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES**

### **Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de sopa com fibra enriquecida com minerais no sabor carne, aveia, macarrão e legumes, na seguinte composição: macarrão ave maria, fibra de soja, proteína texturizada de soja, farinha de aveia, farinha de trigo, carne bovina desidratada, gordura low trans, sal, cenoura, ervilha, batata em flocos, condimento preparado, enriquecida com minerais Ca, Fe e Zn e corante naturais. Não deverá conter pimenta, pimentão e demais condimentos e temperos picantes. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003

- 63. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOPA COM FIBRA ENRIQUECIDA COM MINERAIS NO SABOR FRANGO, AVEIA, MACARRÃO E LEGUMES**

### **Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de sopa com fibra enriquecida com minerais no sabor frango, aveia, macarrão e legumes, na seguinte composição: macarrão ave maria, fibra de soja, proteína texturizada de soja, farinha de aveia, farinha de trigo, frango desidratado, gordura low trans, sal, cenoura, ervilha, batata em flocos, condimento preparado, enriquecida com minerais Ca, Fe e Zn e corante naturais. Não deverá conter pimenta, pimentão e demais condimentos e temperos picantes. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

- 64. MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO COM ALTO TEOR DE FIBRA, CALCIO E VITAMINA NO SABOR CAPUCCINO**

### **Descrição do Objeto**

Mistura em pó para o preparo de alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio com alto teor de fibra, calcio e vitamina no sabor capuccino. Na seguinte composição: leite em pó (desnatado e integral), polidextrose, açúcar orgânico ou cristal, ou refinado ou outro, cacau em pó e café solúvel com alto teor de Ca e vitamina D, espessante goma guar. Caseína: mínimo de 8,5g e lactose correspondente. Embalagem primaria: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente se lados,



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

com peso líquido de 1 a 2kg cada, com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 12 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003.

## **HORTIFRUTIGRANGEIROS**

### **1. FRUTAS**

#### **Definição**

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "In natura".

#### **Características Gerais**

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Ser frescas;
- b) Ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- c) Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) Ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) Estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos;
- g) Estar livres de resíduos de fertilizantes.

#### **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99.

### **2. LEGUMES**

#### **Definição**

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.

#### **Características Gerais**

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- b) Estar livre de enfermidades;
- h) Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- i) Não estar sujos de terra;
- j) Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- k) Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- l) Estar livre de resíduos de fertilizantes

## **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99.

### **3. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA**

#### **Definição**

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra, pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são:

- a) Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;
- b) Ser limpo, sem ter sido lavado;
- c) Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;
- d) Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;
- e) Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- f) Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;
- g) Ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo);
- h) Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:
  - I. Alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento);
  - II. Mumificação (ovo seco);
  - III. Podridão (vermelha, negra ou branca);
  - IV. Presença de fungos: interna ou externamente V.Cor, sabor ou odor anormal;
  - VI. Ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
  - VII. Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
  - VIII. Quando contenham substâncias tóxicas.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **4. RAÍZES E TUBÉRCULOS**

### **Definição**

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

### **Características Gerais**

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos.
- b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,
- c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência,
- d) estar livre de enfermidades,
- e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca,
- f) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos,
- g) estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa,
- h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

### **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 15 e o CVS-6/99.

## **5. VERDURAS**

### **Definição**

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns.

### **Características Gerais**

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições:

- i) Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- j) Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- k) Estar livre de enfermidades e insetos;
- l) Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- m) Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente;
- n) Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- o) Estar livre de resíduos fertilizantes.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas:**

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99.

## **PÃES**

### 1. PÃES (DIVERSOS TIPOS)

#### **Definição**

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias.

#### **Designação**

O produto será designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum, ou "pão" seguido da substância ou tipo que caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

#### **Classificação**

O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou tipo que o caracterize:

- p) Pão integral – produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha integral, sendo proibido o emprego de caramelo;
- q) Pão misto – produto preparado com a mistura de farinha;
- r) Pão de leite – produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3% sólidos totais;
- s) Pão de forma ou para sanduíche – produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordurosa, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;
- t) Pão de glúten – produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;

#### **Características gerais**

O pão deverá ser fabricado com matérias prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitido a fabricação de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

#### **Características organolépticas**

Aspecto – massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior outra mais consistente, bem aderente aos dedos ao ser comprimido e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Cor – a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo.

Cheiro – próprio. Sabor – próprio.

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **Características microbiológicas**

a) Os pães embalados ou não, deverão obedecer ao seguinte padrão:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5 x 10/g;
- Bolores e leveduras: máximo, 2 x 10<sup>2</sup> /g;

b) Os pães doces de fantasias, de ovos e de leite – deverão obedecer ao seguinte padrão:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5 x 10/g;
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g;
- Staphylococcus aureus: ausência 1g Salmonelas: ausência em 25g;
- Bolores e leveduras: máximo 2 x 10<sup>2</sup>g;

c) As farinhas de pão deverão obedecer ao seguinte padrão:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo 5x10/g;
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g;
- Salmonelas: ausência em 25g;
- Bolores e leveduras: máximo, 10<sup>2</sup>/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. Sempre que tornar necessárias a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos ou quando ocorrerem tóxicas infecções alimentares.

**Características microscópicas** Ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Características gerais**

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.

---

Claudio Donizeti Tavella Filho

**Secretário de Educação**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO XX - PLANILHA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 567/2026

<b>PERECÍVEIS</b>	<b>UND</b>	<b>VALOR UNITÁRIO R\$</b>
Creme vegetal/ Margarina	KG	
Almôndegas bovinas	KG	
Carne bovina - Iscas/ Cubos	KG	
Carne bovina - Iscas/ Cubos (Sopa)	KG	
Carne bovina moída	KG	
Carne bovina moída (Sopa)	KG	
Carne para recheio (torta/ lanche)	KG	
Frango - Iscas/ Cubos	KG	
Frango - Iscas/ Cubos (Sopa)	KG	
Linguiça	KG	
Ovo de galinha (in natura)	UND	
Ovo de galinha (Bolo/ torta)	UND	
Patê de inhame	KG	
Patê de frango	KG	
Peixe	KG	
Pernil suíno	KG	
Presunto/ embutidos	KG	
Queijo branco	KG	
Queijo muçarela	KG	
Requeijão	KG	
Salsicha	KG	

<b>PÃES</b>	<b>UND</b>	<b>VALOR UNITÁRIO R\$</b>
Bisnaguinha (>25g)	KG	
Bolo caseiro	KG	
Pão de forma (>50g)	KG	
Pão de hambúrguer (50g - 70g)	KG	
Pão de hot dog (50g - 70g)	KG	
Pão de leite (>50g)	KG	
Pão integral (>50g)	KG	
Torta de frango/ carne moída	KG	

<b>ESTOCÁVEIS</b>	<b>UND</b>	<b>VALOR UNITÁRIO R\$</b>
Açúcar (cristal/ refinado)	KG	
Arroz	KG	
Arroz (Sopa)	KG	
Aveia/ Amido de milho	KG	
Biscoito Doce	KG	
Biscoito Rosquinha	KG	
Biscoito Salgado (convencional/ integral)	KG	



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Biscoito tipo sequilho	KG	
Bolinho individual	UND	
Café em pó	KG	
Canela em pó	KG	
Canjica (Milho para canjica)	KG	
Chocolate em pó/ cacau em pó	KG	
Coco ralado	KG	
Enriquecedor para leite	KG	
Ervilha (seca/ reidratada)	KG	
Extrato de tomate (Macarrão/ Polenta)	KG	
Extrato de tomate (Carne/ Risoto)	KG	
Farinha de milho/ rosca	KG	
Farinha de Trigo (Bolo/ Torta)	KG	
Feijão carioca	KG	
Feijão (sopa)	KG	
Feijão preto	KG	
Fermento (químico/ biológico)	KG	
Fubá (Polenta)	LT	
Fubá (Sopa)	KG	
Leite (UHT/ fluído)	L	
Leite em pó/ Leite enriquecido	KG	
Lentilha/ Grão de bico	KG	
Macarrão	KG	
Macarrão (Sopa)	KG	
Milho	KG	
Óleo vegetal	FR	
Polvilho seco (doce/ azedo)	KG	
Queijo ralado	KG	
Sal refinado	KG	
Suco concentrado	L	
Suco individual/ Bebida Láctea individual	UND	
Trigo para quibe	KG	
Vinagre	FR	

<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>	<b>UND</b>	<b>VALOR UNITÁRIO R\$</b>
Abacate	KG	
Abacaxi	KG	
Abóbora	KG	
Abobrinha	KG	
Acelga	KG	
Alface	KG	
Alho	KG	
Banana nanica	KG	
Banana prata	KG	



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Batata	KG	
Batata doce	KG	
Beterraba	KG	
Caqui	KG	
Cara	KG	
Cebola	KG	
Cenoura	KG	
Cheiro verde (Salsinha e Cebolinha)	KG	
Chicória/ Escarola	KG	
Chuchu	KG	
Couve manteiga	KG	
Espiga de milho	KG	
Inhame	KG	
Laranja	KG	
Limão	KG	
Maçã	KG	
Mamão	KG	
Mandioca	KG	
Mandioquinha	KG	
Manga	KG	
Maracujá	KG	
Melancia	KG	
Melão	KG	
Morango	KG	
Pepino	KG	
Pêra	KG	
Pitaya	KG	
Repolho	KG	
Tangerina Ponkan/ Mexerica	KG	
Tomate	KG	
Tomate grape	KG	
Uva niágara/ Itália	KG	
Uva passa	KG	