



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **EDITAL Nº 020/2023**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**  
**REQUISITANTE: DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO.**

### **PREÂMBULO**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

**ABERTURA:** DIA 02 DE JUNHO DE 2023, ÀS 14:00 HORAS.

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 fornecimento de Alimentação Escolar, requisitados através do processo nº 372/2023.

A presente licitação é do tipo MENOR PREÇO GLOBAL e será processada na conformidade do disposto na Lei 10.520/2002, no Decreto Municipal 1.616 de 03 de Janeiro de 2017, Lei Complementar 123/06 e Lei Complementar 147/14 e, subsidiariamente, na Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, e nas condições estabelecidas neste edital e nos seguintes anexos que o integram:

Anexo I - Relação de itens e Termo de Referência;  
Anexo II – Relação das Unidades Escolares;  
Anexo III – Relação de Cardápios;  
Anexo IV - Especificação Técnica dos Generos Alimentícios;  
Anexo V - Relação dos Equipamentos e Utensílios;  
Anexo VI - Modelo de Proposta Comercial;  
Anexo VII - Minuta de Habilitação Prévia e de Não Ocorrência de Fatos Impeditivos;  
Anexo VIII - Minuta de Credenciamento;  
Anexo IX - Termo de Comprometimento – Lei 123/06;  
Anexo X - Minuta de Declaração do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;  
Anexo XI – Declaração de Inexistência de Servidor Público nos quadros da empresa;  
Anexo XII - Minuta De Declaração de Dados do Responsável pela Assinatura do Contrato;  
Anexo XIII - Minuta do Contrato;  
Anexo XIV - Termo de Ciência e Notificação.

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 14:00 horas do dia 02/06/2023**, 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**

**1.1** O Objeto da Presente Licitação é a contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para fornecimento de Alimentação Escolar, requisitados através do processo n.º 372/2023.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **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 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 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 24 (vinte e quatro) horas.

**2.4** Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes;

**2.4.1** Não será aceito pedido de impugnação ao Edital via postal, e-mail ou fax, sendo que os interessados em impugnar o Edital, deverão fazê-lo somente na sede da Prefeitura do Município de Vargem/SP, dentro do prazo disposto no item 2.3 deste Edital.

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

**2.5** 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).

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

**3.3.1** Empresas Estrangeiras que não funcionem no país;

**3.3.2** Empresas cuja falência tenha sido decretada ou em processo de falência, liquidação ou recuperação judicial ou extrajudicial, exceção feita se cumpridas às condições exigidas no subitem 7.1.3;

**3.3.3** Empresas suspensas para licitar e impedidas de contratar com a Administração Pública deste Município ou qualquer de seus Órgãos ou entidades descentralizadas, nos termos do Artigo 87, inciso III da Lei Federal 8.666/93;

**3.3.4** Empresas declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública, nos termos do Artigo 87, inciso IV da Lei Federal 8.666/93;

**3.3.5** Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

**3.3.6** Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;

**3.4** Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

### **IV - DO CREDENCIAMENTO**

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

**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:

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

**4.1.2** 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 4.1.1, que comprove os poderes do mandante para a outorga;

**4.1.3** 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, conforme minuta constante do Anexo IX deste edital.

**4.2** 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 IX do Edital;

**4.3** A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar 123/2006, 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.

**4.4** 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:

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

**ENVELOPE 01 – PROPOSTA DE PREÇOS**  
**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP**  
**PREGÃO PRESENCIAL 018/2023**  
**ABERTURA DA SESSÃO DIA 02 DE JUNHO DE 2023, ÀS 14:00 HORAS**  
**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**  
**CNPJ**

**ENVELOPE 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP**  
**PREGÃO PRESENCIAL 018/2023**  
**ABERTURA DA SESSÃO DIA 02 DE JUNHO DE 2023, ÀS 14:00 HORAS**  
**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**  
**CNPJ**

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

**5.3.1** 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.

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

### **VI – DA PROPOSTA DE PREÇO**

**6.1** A Proposta de Preço deverá ser apresentada datilografada ou impressa, em papel timbrado da empresa ou no Modelo Padrão constante do Anexo VI 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.

**6.2** 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)** Não haverá reajustamento nos preços propostos, salvo, se por razões supervenientes que não envolva culpa da contratada, serão realizados conforme os procedimentos:

**d)** O índice de reajuste será o IPC FIPE (Geral);

**e)** 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 de prestação de serviços: Os serviços deverão ser prestados 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 o preço apresentado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;

**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 87, inciso IV, Lei 8.666/93 e Súmula 51 TCE/SP), 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;

**6.3** Na formulação da proposta, a licitante deverá computar todos os custos relacionados com o



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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.

**6.4** 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.

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

**6.6** 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.

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

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

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

**6.10** Ao apresentar a proposta, que lhe permitirá participar desta licitação, o licitante, além de todas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos, fica ciente de que:

**6.10.1** Para o caso de empresas em recuperação judicial: no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**6.10.2** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

**6.11** O não cumprimento dessas exigências pela licitante vencedora ensejará a aplicação das penalidades previstas no subitem 17.1 deste Edital, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa.

### **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 Pregoeiro, quando da abertura do Envelope 02, mediante apresentação e conferência dos originais. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO SÃO OS ABAIXO DISCRIMINADOS:

#### **7.1.1 Da Habilitação Jurídica:**

- a)** Em se tratando de empresa individual, apresentar o registro comercial;
- 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 Civis, apresentar ato constitutivo onde conste o objeto e respectiva inscrição acompanhado de prova da diretoria em exercício devidamente registrada.

#### **7.1.2 Da Qualificação Técnica:**

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 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, 60% (sessenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas no presente certame, por um período mínimo de 12 (doze) meses. Será admitido o somatório de atestados desde que concomitantes, nos termos da Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
- c)** Original ou cópia autenticada de Atestado/Certidão Técnicos, emitidas pelo (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) e em nome do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados e que faça parte do quadro da empresa licitante, nos termos da Súmula nº 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, na data fixada para a apresentação das propostas, de forma a comprovar experiência em serviços de mesmas características às do objeto desta licitação, ou serviços similares a estes e que façam explícita referência de execução de acompanhamento e preparo 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)** Atestado de Vistoria nos termos do item 11.1 deste edital.

### **7.1.3 Da Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
- c)** 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;
- d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão expedida no local do domicílio ou da sede da licitante, pertinente ao objeto licitado, ou declaração de isenção, ou de não incidência assinada por seu representante legal, sob as penas da lei, sendo a seguinte certidão:
- d.1)** Certidão Negativa de Débitos Tributários inscritos na Dívida Ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado ou Órgão Competente.
- e)** 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;
- f)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF Certificado de Regularidade do FGTS;
- 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;

### **7.2 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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

apresentação dos envelopes;

**b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**7.3** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pela autoridade competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

a) Balanço patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, exigíveis e apresentados na forma Lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprovem a boa situação financeira da empresa, aceitando-se a apresentação de Balanço de Abertura para as licitantes com menos de 01 (um) ano de existência;

b) A comprovação da boa situação financeira da empresa, que será calculada a partir das demonstrações financeiras do último exercício social, já exigível e apresentada na forma da Lei, adotando duas casas decimais, deverá seguir o seguinte:

**7.3.1** ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC) igual ou maior que 1,0 (um),

obtido pela fórmula:

$$ILC = AC/PC;$$

**7.3.2** ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG) igual ou maior que 1,0 (um), obtido pela fórmula:

$$ILG = (AC+RLP)/(PC+PNC);$$

**7.3.3** GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE) no máximo igual a 0,50 (zero vírgula cinquenta), obtido pela fórmula:

$$GE = (PC+PNC)/AT;$$

Sendo:

Índice de Liquidez Corrente = ativo circulante ÷ passivo circulante

Índice Liquidez Geral = (ativo circulante + realizável a longo prazo) ÷ (passivo circulante + exigível a longo prazo)

Grau de Endividamento = (passivo circulante + exigível a longo prazo) ÷ ativo total.

**7.3.4** Prova de capital social integralizado no valor mínimo de R\$ 322.202,73 (trezentos e vinte e dois mil, duzentos e dois reais e setenta e três 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.

**7.3.4.1** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato;

**7.3.4.2** 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, mesmo que esta apresente alguma restrição;

**7.3.4.3** Para as micro empresas e empresas de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Municipalidade, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

**7.3.4.4** Para as micro empresas e empresas de pequeno porte, a não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.3.4.3, implicará na decadência do direito à



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

### **7.3.5 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 X);

### **7.3.6 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 XI;

**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, em conformidade com a Resolução nº 03/2017 do TCE-SP, 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 VII;

**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:

**c-1)** 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;

**c-2)** 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-3)** No caso de microempreendedor individual, a comprovação de que tratam as alíneas "a" do Item 7.3.5 e "a" do Item 7.3.6, poderão ser substituídas pelo Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, emitido pelo Portal do Empreendedor.

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

**7.5** 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.

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

**7.7** 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;

**7.7.1** 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





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

estabelecimentos, disposta no subitem 7.3;

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

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

**7.10** O(a) Pregoeiro(a) ou a Equipe de apoio poderão a critério da 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 VII deste Edital, documento este que obrigatoriamente deverá ser entregue ao Pregoeiro juntamente com o credenciamento, cujo modelo encontra-se no Anexo VIII.

**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, a Pregoeiro dará início à etapa competitiva da licitação através de lances verbais e sucessivos, que poderão ser oferecidos pelos autores da proposta de valor mais baixo por item do edital e das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores à primeira;

**8.6** Se não houver pelo menos três propostas nas condições indicadas acima, poderão fazer lances verbais os autores das três melhores propostas por item do edital, quaisquer que tenham sido os preços indicados nas propostas escritas, aí incluída a de menor valor;

**8.6.1** Caso duas ou mais propostas fiquem empatadas, será realizado sorteio para definir a ordem de apresentação dos lances.

### **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.

**9.2.1** 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.

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

**9.2.3** Não haverá limite de rodadas para apresentação de lances;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**9.2.4A** etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

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

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

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

**9.6** 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 **TIPO 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.

**10.3.2.1** As disposições contidas no subitem 10.3.2 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.

**10.3.2.2** 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.

**10.4** A análise da aceitabilidade das propostas, a começar pela de valor mais baixo para cada item, analisados ainda, os preços unitários, compreenderá o exame:

**10.4.1** Da compatibilidade das características dos serviços ofertados com as especificações indicadas neste edital e seus anexos;

**10.4.2** 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.

**10.5** Serão consideradas inaceitáveis, sendo desclassificadas, as propostas:

**10.5.1** Que não contiverem todos os dados exigidos para o Envelope 01;

**10.5.2** Que não atenderem aos requisitos mínimos das especificações constantes deste edital e seus anexos;

**10.5.3** Que ofertarem preços irrisórios, manifestamente inexequíveis ou incompatíveis com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação.

**10.6** As propostas consideradas aceitáveis serão classificadas a partir do valor mais baixo.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**10.7** Para efeito de classificação, serão considerados os preços finais, os resultantes de valores originariamente cotados e dos lances verbais oferecidos.

**10.8** 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.

**10.9** 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.

**10.9.1** Caso a licitante declarada vencedora seja uma Micro Empresa 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.

**10.9.1.1** Caso a Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte que se beneficiar no disposto no subitem 10.9.1 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.

**10.10** Constatado o atendimento pleno das exigências do edital, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

**10.11** 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.

**10.12** Apurada a melhor proposta que atenda ao Edital, o Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido um melhor preço.

**10.13** 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.

**10.14** Encerrado julgamento e nenhum licitante tendo manifestado imediata e motivada intenção de recorrer, o processo será instruído com a respectiva adjudicação pelo Pregoeiro(a) e homologação pela Autoridade Competente.

### **XI - DA VISITA TÉCNICA**

**11.1** A Vistoria Prévia será Obrigatória, em todas as Unidades Escolares, tendo em Vista a complexidade do Objeto, bem como a empresa vencedora deverá, de acordo com as necessidades, efetuar adequações, manutenções na cozinha, rede elétrica, hidráulica e gás de cozinha, em conformidade com o memorial Descritivo, que prevê a necessidade de "Realizar serviços de reparo e adequações na cozinha e despensa das unidades e entidades que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, incluindo reparos na rede elétrica, e hidráulica, incluindo filtros de águas utilizadas para a preparação dos alimentos, instalações de gás da cozinha e que prevê a obrigatoriedade da Contratada "Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços aqui descritos, especialmente aquelas referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato". Ressalte-se que, sem o conhecimento prévio de cada Unidade e suas especialidades, a licitante não terá condições de elaborar uma proposta condizente com as realidades das Unidades Escolares.

**11.2** A realização da vistoria é condição à participação na presente licitação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que, após apresentação das propostas, não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

**11.3** A visita técnica poderá ser agendada no Setor de Alimentação Escolar da Secretaria da Educação com a Sr. Cláudio Donizeti Tavela Filho, Diretor de Educação e Cultura. Os interessados devem agendar com antecedência a data da visita, através do telefone (11) 4598 - 3000;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**11.4** A vistoria deverá ser realizada até um dia útil anterior à abertura do certame, devendo ser executada por representante da Licitante devidamente credenciado junto ao Setor de Alimentação Escolar, para participação nesta licitação.

**11.5** Na ocasião da vistoria o(a) diretor(a) da Unidade educacional ou responsável assinará o ' 'atestado de vistoria' ' que poderá ao final ser apresentado no Setor de Alimentação Escolar que emitirá um único atestado de visita consolidado a todas as visitas realizadas.

**11.6** A(s) licitante(s) deverão apresentar o Atestado de visitas juntamente com seus documentos de habilitação.

**11.7** Quaisquer esclarecimentos deverão ser solicitados por escrito, através de e-mail (educacao@vargem.sp.gov.br), no prazo previsto no art. 41 § 1º da Lei 8666/93, independente do prazo para visita, não sendo aceitos os pedidos de esclarecimentos e/ou informações por telefone.

### **XII - DOS RECURSOS**

**12.1** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente 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 e motivada 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, e-mail 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.

### **XII - 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.

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

### **XIII - DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO E PENALIDADES**

**14.1** Homologado o resultado da licitação, a vencedora terá o prazo de 03 (três) 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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

eventual inobservância das condições ajustadas.

**14.2** A adjudicatária executará o fornecimento do(s) item(ns) 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:

**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.

### **XIV – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

Departamento de Educação e Cultura:

06.01.12.361.0014.2.012.339039.01.2200000;

06.01.12.306.0015.2.014.339030.02.2980001;

06.01.12.361.0051.2.012.339039.05.2820000;

**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** Não haverá reajustamento nos preços propostos, salvo, se por razões supervenientes que não envolva culpa da contratada, os prazos ultrapassarem o período de 12 (doze) meses a partir da data base e serão realizados conforme os procedimentos:

**15.4** O índice de reajuste será o IPC FIPE (Geral);

### **XV – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**16.1** Após a prestação 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** Pela prestação dos serviços, a Prefeitura efetuará o pagamento a empresa em até 28 (vinte e oito) dias corridos após o aceite da nota fiscal.

### **XVI – 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 86 e 87 da Lei Federal 8.666/93 e na Lei nº. 10.520/2002.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**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;

**17.1.4** 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;

**17.1.5** 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;

**17.1.6** 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.

**17.1.7** 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 17.1.1.

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

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

**17.1.10** 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. 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.

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

### **XVII - 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:

**18.2.1** 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;

**18.2.2** 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;

**18.2.3** Adiar o recebimento das propostas, divulgando, mediante aviso público, a nova data;

**18.2.4** Suspender a sessão pública.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**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** 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, 17 DE MAIO DE 2023.**

**Cláudio Donizeti Tavella Filho**

Departamento de Educação e Cultura



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO I – RELAÇÃO DE ITENS E TERMO DE REFERÊNCIA**

### 1- OBJETO

1.1 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.

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

### 2- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1 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.

2.2 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.

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

2.3.1 A distribuição deverá ser de segunda a sexta feira, diretamente nos locais indicados no ANEXO II, obedecendo aos calendários escolares do ano letivo. Em caso de suspensão das





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

atividades com os educandos, não prevista nos calendários, a contratada deverá ser comunicada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

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

2.3.3 A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de merendas dos cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico calórico do PNAE, Resolução 06/2020 e 20/2020 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.

2.3.4 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.

2.3.5 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 06/2020 e 20/2020 do FNDE, Notas Técnicas e posteriores alterações.

2.4 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.

2.4.1 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.

2.5 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 por captas e incidências.

### **3 DO REGIME DE EXECUÇÃO**

3.1 O regime de execução será na modalidade de menor preço unitário por merenda do cardápio solicitado especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos. É certo que o valor da contratação, bem como a estimativa aqui apontada, têm por base de cálculo o valor das merendas dos cardápios, conforme proposta comercial anexo VI.

3.2 Entende-se por merenda do cardápio solicitado, aquela cuja solicitação, formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, anexo VIII do presente Edital, tenha sido



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

3.3 Fica a critério da Contratante a escolha das merendas dos cardápios solicitados, dentro dos estabelecidos no Anexo III.

## **4 METODOLOGIA DE TRABALHO**

4.1 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.

4.2 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.

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

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

## **5. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1 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.

## **6. DA LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO**

6.1 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:

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

6.1.2 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.

## **7 DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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.

## **7.1 QUANTO A RESPONSABILIDADE TÉCNICA:**

7.1.1 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.

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

## **7.2 REPRESENTAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA**

7.2.1 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.

## **7.3 DIÁRIO DE SERVIÇOS**

7.3.1 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.

7.3.2 Os cardápios serão elaborados, acompanhado e fiscalizado, pela Nutricionista responsável do município; baseados na especificação dos produtos constantes dos Anexos III e IV, 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 06/2020 e 20/2020 do FNDE, Notas Técnicas e posteriores alterações.

7.3.3 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.

7.3.4 A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Anexo IV 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 IV sem quaisquer ônus à Prefeitura.

## **7.4 QUANTO AO PESSOAL**

7.4.1 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 10 (dez) merendeiras, sendo 8 (oito) fixas e 02 (duas) volantes.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

7.4.2 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.

7.4.3 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 camisetas, 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.

7.4.4 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.

7.4.5 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.

7.4.6 As atribuições mínimas das merendeiras serão:

7.4.6.1 Noções de higiene pessoal, de alimentos e de utensílios;

7.4.6.2 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;

7.4.6.3 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;

7.4.6.4 Acompanhar cardápios, verificando-os diariamente, visando que todas as preparações sejam preparadas nas datas e horários pré-estabelecidos. Ensacar e estocar os produtos 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;

7.4.6.5 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/



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Coordenador tenha ciência das ocorrências e possa dar os encaminhamentos necessários;

7.4.6.6 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:

7.4.6.7 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.

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

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

7.5.1 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.

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

7.5.3 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.

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

7.5.5 A prefeitura poderá solicitar reparos e/ou reposições de qualquer um dos equipamentos mencionados no Anexo V. 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.

7.5.6 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **8 QUANTO A LEGISLAÇÃO**

8.1 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 06/2020 e 20/2020 do FNDE, Notas Técnicas e posteriores alterações.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 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.

8.5 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.

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

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

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

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

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

8.11 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.

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

### **9 DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 9.1 Serão colocados à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares.
- 9.2 Notificar por escrito a licitante vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.
- 9.3 Em situações eventuais, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados, até um máximo de dois eventos, por unidade, no ano letivo, aos alunos matriculados.
- 9.4 É de responsabilidade da contratante a expedição da Ordem de Serviço para início dos serviços;
- 9.5 Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.
- 9.6 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente edital.
- 9.7 Realizar manutenção em caixa d'água e tubulações, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.
- 9.8 Fornecer, sem ônus para a contratada, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Escolares.
- 9.9 Realizar quando necessário desinsetização e desratização nas unidades escolares.

### **10 DA FISCALIZAÇÃO**

- 10.1 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.
- 10.2 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.
- 10.3 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.
- 10.4 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 III e IV, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital.
- 10.5 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 8.666/93 e posteriores alterações.
- 10.6 A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços.

### **11 DOS GENEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 26/2013.**

- 11.1 Visando o cumprimento da Resolução 06/2020 e 20/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, a Administração utilizará o mínimo de 30% dos recursos do



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

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

11.3 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.

11.4 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.

### **12 DA VISITA TÉCNICA**

**12.1** A Visita técnica é obrigatória e deverá ser agendada e realizada até o dia **01 de junho de 2023**. A Visita será realizada e acompanhada pelo Sr. Cláudio Donizeti Tavella Filho, Diretor de Educação e Cultura. Os interessados devem agendar com antecedência a data da visita, através do telefone (11) 4598 - 3000;

**12.2** Para a realização da visita técnica, o responsável pela empresa licitante deverá se apresentar munido de documento de identidade e carta autorizativa da empresa para que ele a represente nesta visita. A não apresentação destes documentos impossibilitará a emissão do Atestado de Visita Técnica.

**12.1** A empresa que não realizar a visita técnica, não poderá alegar empecilhos na prestação de serviços.

**Cláudio Donizeti Tavella Filho**

Departamento de Educação e Cultura





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO II – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES**

<b>FUNDAMENTAL 1</b>	
Escola Silvana Maria Pinto de Souza Brito	Estrada Municipal Gonçalves de Souza Brito
Escola Zuleika Veronesi Ballastreri	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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

## ANEXO III – RELAÇÃO DE CARDÁPIOS

### 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 fórmula 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) Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) Biscoito de polvilho	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) Pão (tipo bisnaguinha) c/ manteiga	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) Biscoito de polvilho	MAMADEIRA (leite enriquecido com ferro e fórmula infantil) 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>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

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)
<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. 02			
REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>Desjejum</b>	Mamadeira Pão c/ manteiga	leite enriquecido com ferro	leite em pó enriquecido, leite fluido 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 polvilho	leite enriquecido com ferro, fórmula infantil ou suco natural	leite em pó enriquecido, leite fluido enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja ou suco natural Pão (variações: pão tipo bisnaguinha, mini hambúrguer e pão de queijo) c/ 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).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

	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)

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
<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

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	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	leite enriquecido	leite	leite em pó enriquecido, leite fluido enriquecido, fórmula infantil, extrato hidrossolúvel de soja

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

	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.
<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 fluido 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
<b>4.1 - DESJEJUM</b>	<b>4.1 - DESJEJUM</b>	<b>4.1 - DESJEJUM</b>	<b>4.1 - DESJEJUM</b>	<b>4.1 - 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>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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

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, hortifrútsis serão fornecidos sem ônus à contratada).

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 04			
REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	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
		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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

	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	
LANCHE DA TARDE	LANCHE DA TARDE	LANCHE DA TARDE	LANCHE DA TARDE	LANCHE DA TARDE
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, hortifrúts serão fornecidos sem ônus à contratada).

## COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 05

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
REFEIÇÃO  ENSINO INFANTIL	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 06 – ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL (CRIANÇAS DE 7 A 14 ANOS)

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
6.1 - REFEIÇÃO	6.1 - REFEIÇÃO	6.1 - REFEIÇÃO	6.1 - REFEIÇÃO	6.1 - 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 *AF	SALADA	SALADA *AF	SALADA



# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

	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
<b>VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES</b>				

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrútsis serão fornecidos sem ônus à contratada).

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 06			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
<b>REFEIÇÃO</b>  <b>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 COM LEGUMES	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	Suco natural Hot dog (mini) (purê, batata palha) • <b>Toda sexta feira será servido lanche</b>
<b>VALORES NUTRICIONAIS DE ACORDO COM A RDA's VIGENTES</b>				

Legenda: \*AF - Agricultura Familiar (Havendo Chamada Pública ativa, hortifrútsis 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





# PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM

Depto. de Compras e Licitações

ENSINO MÉDIO / ETEC / EJA	carne em lscas	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 08 – DESJEJUM

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)
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. 08

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	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	

## CARDÁPIO 09 – KIT LANCHE

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)
FRUTA (porção individual ou embalada individualmente)	FRUTA (porção individual ou embalada individualmente)

## COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – Card. 09

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
OPÇÃO 01 - KIT LANCHE PARA PASSEIO	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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

	fruta	Maçã	fruta individual ou fruta embalada individualmente
<b>OPÇÃO 02 - KIT LANCHE PARA PASSEIO</b>	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)**

### **TABELAS DE PER CAPITA DOS GÊNEROS**

<b>PERECÍVEIS</b>									
<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>
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	-	-	-	-	-	-
logurte	-	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>
<b>PÃES</b>									
<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>
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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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**

<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>
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 (Came/ 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/ fluido)	-	-	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	-



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Suco individual/ Bebida Láctea individual	-	-	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND	1 UND
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>



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO IV - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023 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, ressaltando 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**

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

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.

### **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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

preservem tanto as características do alimento congelado.

### **Características do Produto**

As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer substância 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)**

### **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. 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 –



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

0,011% e Nitrato 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.

## **8. 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 poluídas 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;

Odor – Próprio;

Sabor – Próprio;

Cor – Própria;

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

## **9. 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





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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 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.

### **ESTOCÁVEIS**

#### **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**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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.).

#### **Características do Produto**

Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs 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 sãs, 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**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **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 sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

### **Características Organolépticas**

Aspecto – próprio

Sabor – 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:**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.

### **8. BISCOITO DE POLVILHO**

#### **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**

Aspecto – Próprio;

Odor – Próprio;

Cor – Própria;

Sabor – Próprio;

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.**

De acordo com a legislação vigente.

### **9. 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 hidrogenada, açúcar invertido, maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural.

#### **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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **10. 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.

### **11. 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.

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



## **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.

### **12. 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.

### **13. 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	Vitamina A: Mínimo 450µg
Carboidratos: Mínimo 50g	Vitamina B1: Mínimo 0,90 Mg
Proteínas: Mínimo 4,8g	Vitamina B2: Mínimo 0,97mg
Gorduras Totais: Máximo 9,6g	Vitamina B3: Mínimo 12mg
Gorduras Saturadas: Máximo 4,5g	Vitamina B5: Mínimo 3,7mg
Gordura Trans: <0,01g	Vitamina B6: Mínimo 0,97mg
Fibra Alimentar: Mínimo 1,2g	Ferro: Mínimo 10,5mg
Sódio: Máximo 332mg	Zinco: Mínimo 5,2mg
Umidade: Máximo 38%	Toxicologia Corantes artificiais, Conforme RDC 383 de 05/08/1999.

#### **Características do Produto**

Embalagem primária: Saco plástico de Bopp Coex, atóxico, resistente, termossoldada, contendo 01 unidade com no mínimo 40g.

### **14. BOLO**

#### **Descrição do Objeto**

Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

banha, contendo reforçador, açúcar, sal, antimofa, 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.

### **15. CAFÉ EM PÓ**

#### **Descrição do Objeto**

O produto deverá ser constituído por grãos torrados e moídos procedentes de espécimes vegetais genuínos sãos 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, mofado e de terra;  
Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom;

### **16. 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.

#### **Características do Produto**

Canela: É a casca da Cinnamomum, deverá ser procedente da espécie vegetal, genuína, são 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **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.

## **17. 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.

## **18. 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>4</sup>

Salmonella sp/ 25g: Ausente

### **Características Organolépticas:**

Aspecto – próprio;

Cor do Pó: Marrom;

Odor: Característico conforme o padrão;

Sabor: Chocolate, conforme o padrão;

## **19. 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,

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

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.

### **20. 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.

### **21. 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.

### **22. COGUMELO CHAMPIGNON EM CONSERVA**

#### **Descrição do objeto:**

Cogumelo Paris Champignon, inteiro, em conserva, com tamanho e coloração uniforme, firme e íntegro, 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 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;	Odor – Próprio;
Cor – Própria;	Sabor – Próprio;

#### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **23. 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%



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **Características sensoriais:**

Cor do Pó: Rosado;

Sabor: Morango, conforme o padrão;

Odor: Característico conforme o padrão;

### **24. 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.

### **25. 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.

### **26. 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

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

Sabor – próprio

Odor – próprio

### **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

## **27. 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 utilissima) 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.

## **28. 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;

Sabor – próprio;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas**

De acordo com a legislação vigente.

### **29. 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 são 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.

### **30. 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 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*s.

#### **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.

### **31. 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*s.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **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.

## **32. 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.

## **33. 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.

## **34. 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:**

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

Deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-6/99.

### **35. 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.

### **36. 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.

#### **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.

### **37. 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
----------	--------------	--------------	---------



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

### **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.

### **38. 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.

### **39. 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

### **40. 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.

### **41. 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.

### **42. 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; 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.

### **43. MILHO VERDE EM CONSERVA**

#### **Descrição do objeto:**

Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados, cozidos ou pré -





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

Cor – próprio

Sabor – próprio

Odor – próprio

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **44. 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.

#### **Características do Produto**

Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressaltando 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.

### **45. 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.

### **46. QUEIJO RALADO**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **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

## **47. 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.

### **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.

## **48. 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.

## **49. TEMPERO COMPLETO**

### **Descrição do Objeto**

O produto deverá ser a base de alho, sal, cebola, salsinha e cebolinha, sem pimenta;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **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.

## **Características físico-químicas, microscópicas e microbiológicas:**

De acordo com a legislação vigente.

### **50. 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.

### **51. 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

### **52. 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.

### **53. 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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registo do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **54. 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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registo do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **55. 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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registo do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **56. 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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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 primária: 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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registro do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **57. 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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registro do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **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 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. 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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registro do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

declarado vencedor.

### **59. 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 primaria: 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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registro do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **60. 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 selados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registro do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **61. 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 corantes 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 selados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registro do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

declarado vencedor.

### **62. 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 primária: deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, ou similar, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada com comprovada TPVA e TPO2. Validade mínima: 06 meses. Produto de acordo com RDC 360/2003. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registo do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

### **63. 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 primária: 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. A comprovação da descrição do produto será através de ficha técnica emitida pela empresa devidamente assinada pelo responsável técnico fabricante, relatório de análise da embalagem de TPVA e TPO2 e registo do produto do início da fabricação no original ou cópia autenticada, no prazo de cinco dias úteis após declarado vencedor.

## **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;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 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 são 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;
- 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;





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- 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 arreventada, 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.

#### **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.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **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 sãos, 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.

### **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**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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.

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 tóxico 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.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO V - RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS, INSUMOS, UTENSÍLIOS E UNIFORMES PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS**

### **1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS**

- I. Esprededor de frutas e batedeira doméstica (creches);
- II. Fogão com forno;
- III. Freezer;
- IV. Geladeira (200-300L UE's Peq. Porte e 400-500L UE's Grande Porte) ;
- V. Liquidificador;
- VI. Panelas de pressão (tamanhos diversos);
- VII. Processador de alimentos (creches);

### **2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS**

- I. Abridor de latas;
- II. Assadeira;
- III. Bacias/ Bandejas plásticas;
- IV. Balde graduado;
- V. Borrifador;
- VI. Caçarolas;
- VII. Caixas brancas com tampa (Monobloco 6,5L, 15L e 36L) ;
- VIII. Caixa plástica para armazenamento/ transporte de hortifrútiis – cor clara;
- IX. Caldeirões (tamanhos diversos);
- X. Canecão;
- XI. Colheres de sobremesa (inox);
- XII. Colheres de sopa (inox) ;
- XIII. Colher de servir (Colher de Arroz);
- XIV. Colheres de cabo longo e reforçado que suporte altas temperaturas;
- XV. Conchas;
- XVI. Copo três furos para transição (creches);
- XVII. Copo/ caneca;
- XVIII. Cumbucas (creches);
- XIX. Escumadeiras;
- XX. Estrados plásticos;
- XXI. Esprededor de batatas/ Amassador de batatas;
- XXII. Facas: de corte, legumes e de pão;
- XXIII. Garfo tridente;
- XXIV. Jarra litro;
- XXV. Luvas térmicas;
- XXVI. Mamadeira (creches);
- XXVII. Panelas (tamanhos diversos);
- XXVIII. Picador de legumes;
- XXIX. Placas de altileno;
- XXX. Pratos;
- XXXI. Ralo Tela para pia de cozinha
- XXXII. Recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo;
- XXXIII. Recipientes plásticos livres de BPA (tamanhos diversos);

\* Os mesmos deverão ser substituídos conforme necessidade.

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

### **3. INSUMOS**

- I. Álcool para borrifar os utensílios;
- II. Álcool 70% para desinfecção de mãos
- III. Balde plástico;
- IV. Detergente;
- V. Esponja dupla face,
- VI. Fósforo ou acendedores;
- VII. Gás de Cozinha;
- VIII. Insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo);
- IX. Luva de borracha;
- X. Luva descartável;
- XI. Pá de altileno;
- XII. Pano de tecido para limpeza do chão;
- XIII. Pano descartável;
- XIV. Refil para rodo;
- XV. Rodo;
- XVI. Saco de lixo reforçado;
- XVII. Sacos plásticos cristal virgem, transparente (próprio guardar hortaliças e outros alimentos);
- XVIII. Sacos tarjados próprios para amostras;
- XIX. Saneante para hortifrúti;
- XX. Saneante para objetos e superfícies;
- XXI. 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;
- VII. 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.

\* Os mesmos deverão ser fornecidos semestralmente ou sempre que necessário. Cores claras.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **ANEXO VI - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

**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.

<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:**

Card.	Tipo de Cardápio	Nº Refeições por cardápio	Qtd. de discentes/dia	Qtd. de merendas do cardápio/dia (a)	Valor das merendas por cardápio (b)	Total dia R\$	Dias letivos (d)	Valor anual
						(c)		(c x d)
1	Creche 4 a 6 meses	5	23	115	R\$	R\$	200	R\$
2	Creche 7 a 12 meses	4	32	128	R\$	R\$	200	R\$
3	Creche 1 a 2 anos	4	42	168	R\$	R\$	200	R\$
4	Creche 3 a 5 anos	4	56	224	R\$	R\$	200	R\$
5	EMEI	1	249	249	R\$	R\$	200	R\$
6	EMEF	1	556	556	R\$	R\$	200	R\$
7	Ensino Médio e ETEC	1	360	360	R\$	R\$	200	R\$
8	Desjejum	1	556	556	R\$	R\$	200	R\$
9	Kit Lanche	1	8	8	R\$	R\$	200	R\$
Total Global				2.364	-	R\$	-	R\$

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



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

- Abastecimento dos gêneros alimentícios conforme determinado nos cardápios do anexo III 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 60 dias).

**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 018/2023 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 II)

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Nome, CPF e assinatura do representante legal



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS**

<b>Card .</b>	<b>Tipo de Cardápio</b>	<b>Gêneros Alimentícios</b>	<b>Gás e Limpeza</b>	<b>Diversos</b>	<b>Mão de Obra</b>	<b>Logística</b>	<b>Impostos</b>	<b>Margem</b>	<b>Valor da merenda do Cardápio</b>
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 60 dias).





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **DECLARAÇÃO EXPRESSA**

**Declaro**, sob 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 018/2023 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.

A licitante deverá ainda, preencher com os valores a planilha com os gêneros alimentícios discriminados no ANEXO (planilha de gêneros alimentícios).

O preenchimento da planilha de gêneros alimentícios é obrigatório, porém os valores ofertados nesta planilha não interferem no valor da proposta comercial **Anexo VI**, tendo como objetivo principal, o balizamento de todos os gêneros alimentícios que compõe o cardápio;

Local e data

Nome, CPF e Assinatura do representante legal



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **PLANILHA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

<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	



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

### **PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

A \_\_\_\_\_(nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, 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 epigrafe 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 VIII - MINUTA DE CREDENCIAMENTO**

### **PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

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 018/2023** referente ao Processo 372/2023, 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



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

### **PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

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 018/2023**, realizado pela Prefeitura do Município de Vargem/SP.

Local e data.

---

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

**DECLARAMOS**, em atendimento ao previsto no Edital de **Pregão Presencial 018/2023** 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 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e data.

---

Assinatura (representante legal) Nome do Licitante





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

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 XII - MINUTA DE DECLARAÇÃO DE DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DE CONTRATO**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

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 XIII - MINUTA DO CONTRATO**

MINUTA DO CONTRATO CONTRATO XXX/2023, QUE ENTRE SI FAZEM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM/SP E A EMPRESA \_\_\_\_\_.

### **PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023**

### **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 372/2023**

Pelo presente instrumento que entre si fazem, de um lado a Prefeitura do Município de Vargem/SP, CNPJ 67.160.507/0001-83, sediada Rua Geraldino de Oliveira, nº 236, no Município de Vargem/SP, neste ato representada por Seu Prefeito Municipal, o Sr. Leodécio Alves de Lima, CPF: XXX.XXX.XXX-XX, de ora em diante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado a Empresa\_\_\_\_, inscrita no CNPJ: \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_, CPF: \_\_\_\_\_, RG: \_\_\_\_\_, de ora em diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tem pelo presente, justo e contratado, o seguinte:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E VALOR**

**1.1** Contratação de empresa especializada visando a seleção de proposta para fornecimento de Alimentação Escolar, requisitados através do PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2023, Processo nº 372/2023, e Proposta Comercial da CONTRATADA, compreendendo:

Item	Unidade Medida	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	UN	16			
Descrição					

**1.2** O Processo Licitatório supracitado, o edital, seus anexos e a Proposta Comercial da Contratada são partes integrantes deste instrumento de contrato, como se aqui transcritos estivessem.

**1.3** Os valores unitários são aqueles estabelecidos no Mapa de Apuração de Preços, registrados na ata da sessão de Pregão, referente aos itens transcritos na tabela acima.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**2.1** A vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57 da Lei 8.666/93 e alterações.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DOS SERVIÇOS**

**3.1** Prazo para os serviços: Os serviços deverão ser iniciados de acordo com o Anexo I – Termo de Referência.

### **CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**4.1** Dá-se ao presente contrato o valor total de R\$\_\_\_\_(\_\_\_\_\_);

**4.2** Pela execução, a prefeitura efetuará o pagamento ao fornecedor em até 28 (vinte e oito) dias corridos após o aceite da nota fiscal.

### **CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**5.1** As despesas decorrentes da execução do presente contrato correrão por conta de recursos próprios do orçamento vigente, alocados sob as seguintes dotações orçamentárias:

Departamento de Educação e Cultura:

06.01.12.361.0014.2.012.339039.01.2200000;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

06.01.12.306.0015.2.014.339030.02.2980001;

06.01.12.361.0051.2.012.339039.05.2820000;

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

**5.3** Não haverá reajustamento nos preços propostos, salvo, se por razões supervenientes que não envolva culpa da contratada, os prazos ultrapassarem o período de 12 (doze) meses a partir da data base e serão realizados conforme os procedimentos:

**5.4** O índice de reajuste será o IPC FIPE (Geral);.

### **CLAUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES**

#### **6.1** Da Contratada:

**6.1.1** Caberá à contratada manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as suas obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação.

**6.1.2** Atender a todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de contratação, necessários a execução do contrato, inclusive os encargos de natureza trabalhistas, previdenciários, fiscais, de acidentes de trabalho e outros semelhantes, relativos à execução do objeto deste contrato, sem qualquer vínculo com o contratante.

**6.1.3** 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.

#### **6.2** Da Contratante:

**6.2.1** Apresentar esclarecimentos necessários para a execução do contrato.

**6.2.2** Efetuar o pagamento de forma convencionada na Clausula Quinta deste contrato, dentro do prazo previsto, desde que atendida as formalidades previstas.

**6.2.3** Notificar, por escrito, a CONTRATADA, fixando-lhe prazos para corrigir eventuais irregularidades encontradas na execução do contrato, bem como, quando da aplicação de multas, retenção por danos causados e quaisquer débitos da CONTRATADA.

**6.2.4** Emitir a devida Ordem de Fornecimento (OF) ou Ordem de Serviço (OS) para o fornecimento da contratação pretendida.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS**

**7.1** 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 86 e 87 da Lei Federal 8.666/93 e na Lei nº. 10.520/2002.

**7.1.1** 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;

**7.1.2** 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;

**7.1.3** 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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

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;

**7.1.4** 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;

**7.1.5** 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;

**7.1.6** 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.

**7.1.7** Caso seja constatado que o serviço entregue pela contratada não apresente as condições exigidas no termo de referência, caberá a substituição do mesmo e aplicação de multa prevista no subitem 7.1.1;

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

**7.1.9** O montante da multa poderá a critério do Município ser cobrado de imediato ou compensado com valores de pagamentos devido a empresa contratada, respeitado, previamente, o direito de defesa.

**7.1.10** Às penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outra.

**7.1.11** Garantido o contraditório e a ampla defesa, e 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. 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.

**7.1.12** Às penalidades previstas nesta cláusula tem caráter de sanção administrativa, conseqüentemente a sua aplicação não exime a contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar ao Município.

### **CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO**

**8.1** A contratante poderá rescindir o presente contrato nas hipóteses dos artigos 77, 78 e 79 da Lei 8.666/93, bem como pelo não cumprimento, pela contratada, de alguma cláusula do presente ou constante do edital.

### **CLÁUSULA NONA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**9.1** O presente contrato rege-se pela Lei 8666/93, Lei Complementar 123/06, e Lei 10.520/02 bem como pelo que consta no edital, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado para os casos omissos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

**10.1** Às partes se submetem às normas previstas nas Leis 8.666/93 e 10.520/02, cujos dispositivos fundamentarão a solução dos casos omissos, em complemento ao Edital do **Pregão Presencial 018/2023**, do Processo Licitatório competente.

**10.2** Fica eleito o Foro da Comarca de Bragança Paulista/SP para dirimir eventuais dúvidas advindas do presente contrato.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

**10.3** Fica designado (a) como Gestor (a) do Contrato o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_ que será responsável pelo acompanhamento, fiscalização da execução do contrato e outras responsabilidades, nos termos do artigo 67 e seus §§ da Lei nº 8.666/93.

E por assim estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

**Vargem, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.**

PELA CONTRATANTE:

---

**LEODÉCIO ALVES DE LIMA**

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 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

CNPJ XX.XXX.XXX/XXXX-XX

PELAS TESTEMUNHAS:

---

Nome:

CPF:

---

Nome:

CPF:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

### **ANEXO XIV - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)**

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VARGEM.

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

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A SELEÇÃO DE PROPOSTA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

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 extraído cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do 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: \_\_\_\_\_

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: \_\_\_\_\_



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM**

Depto. de Compras e Licitações

## **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).*