



# Prefeitura do Município de Vargem

## TERMO DE REFERÊNCIA

### I - ÁREA SOLICITANTE

Secretaria Municipal de Educação

### II – OBJETO

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

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

### III – ESPECIFICAÇÃO E NATUREZA

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

### IV – JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme preceitua a legislação vigente, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares, por meio da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais, bem como colaborar com a aceitação da alimentação fornecida, com o auxílio pedagógico dos



## *Prefeitura do Município de Vargem*

educadores. Nesse contexto, a oferta de alimentação balanceada contribui diretamente para a melhoria das condições nutricionais e da qualidade de vida dos alunos.

Dessa forma, justifica-se o objeto do presente Termo de Referência, visando atender às disposições da Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, especialmente às Resoluções nº 04/2026 e nº 04/2026 do FNDE, que tratam da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Busca-se assegurar o fornecimento de alimentação variada, segura e nutricionalmente adequada, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, sociabilização e melhoria do rendimento escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Vargem/SP.

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

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

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

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

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

Ressalta-se, ainda, que a execução dos serviços deverá observar integralmente as diretrizes do PNAE, incluindo a oferta de alimentação saudável e adequada, o respeito às necessidades



## **Prefeitura do Município de Vargem**

alimentares específicas dos alunos, bem como a promoção da educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

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

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

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação escolar, a serem executados nas unidades da rede municipal de ensino, incluindo o fornecimento de mão de obra, insumos, utensílios, equipamentos e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços.

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

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

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

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

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

A contratação da solução integrada justifica-se pela necessidade de assegurar padronização, eficiência operacional, controle sanitário e qualidade nutricional das refeições fornecidas,



## **Prefeitura do Município de Vargem**

reduzindo riscos de falhas na execução, descontinuidade do serviço e prejuízos à saúde dos alunos.

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

### **VI – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) em nome da proponente;
- Atestado(s) ou Certidão(ões) de Capacidade Operacional, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devidamente registrado(s) no órgão competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), no(s) qual(ais) conste(m) experiência no preparo de refeições com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, logística de distribuição dos gêneros nos locais de consumo e disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas no presente certame, por um período mínimo de 12 (doze) meses.
- Atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, em nome do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados, de forma a comprovar que o profissional está em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.
- 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;
- A vistoria prévia será facultativa, sendo recomendada aos licitantes, em razão da complexidade do objeto e das possíveis adequações de infraestrutura necessárias à adequada execução dos serviços.

Para o licitante que optar pela realização da vistoria:

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

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

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

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

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

- a) Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 90 (noventa) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes;
- b) Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- c) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- d) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de



## Prefeitura do Município de Vargem

uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

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

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

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

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

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

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

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

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



## Prefeitura do Município de Vargem

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

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

IEG= Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

-----

Ativo Total

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

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

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

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

O objeto da contratação apresenta elevado grau de complexidade operacional, abrangendo não apenas o fornecimento de refeições, mas também a disponibilização integrada de gêneros alimentícios, preparo, logística de distribuição, disponibilização de mão de obra especializada, suporte técnico, gerenciamento operacional e atendimento simultâneo de múltiplas unidades escolares, exigindo estrutura técnica e capacidade gerencial compatíveis com a dimensão da execução pretendida.

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

**Quanto às exigências técnicas:**



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

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

Os gestores serão competentes para exercerem as seguintes funções:

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

Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:

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

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

Verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;

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

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

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



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Requisitar a seu critério os serviços da CONTRATADA.

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



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deverá a CONTRATADA, à sua conta e risco:

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

- Atender ao padrão de qualidade e a legislação vigente, constantes nos anexos deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos



## **Prefeitura do Município de Vargem**

com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), frescos e in natura no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.).

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

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

- Fornecer insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:
- Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico para coleta e guarda de amostra, bobina plástica transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino),



## *Prefeitura do Município de Vargem*

medindo 40x60 (próprio para a guarda de hortaliças, carnes e outros alimentos), luva térmica, etc.

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

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

- Fornecer utensílios de mesa, conforme discriminado nos anexos, de qualidade adequada para atender ao maior número estimado de alunos matriculados por período, mediante demanda.
- Fornecer utensílios de cozinha, conforme discriminado nos anexos deste termo, de qualidade e quantidade adequadas, necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.
- Fornecer equipamentos de cozinha, conforme discriminado nos anexos deste termo, de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com vedação das portas, quando houver, de ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), mediante demanda, caso sejam necessários para viabilização do serviço.
- Fornecer mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, e necessários à viabilização do serviço, mediante demanda.



## *Prefeitura do Município de Vargem*

- A critério da CONTRATADA, poderá utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário disponíveis na unidade escolar, devendo:
- Manter o estado de conservação dos mesmos, responsabilizando-se pelas manutenções periódicas e reparos consequentes da sua utilização.
- Requerida pela CONTRATANTE ou identificada pela CONTRATADA a necessidade de reparar algum dos itens supramencionados, efetuar tal reparo às suas expensas, cientificando previamente a direção da unidade escolar;
- A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, os utensílios, equipamentos ou mobiliários defeituosos deverão ser imediatamente substituídos enquanto estiverem em manutenção.
- Inventariar os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa em conjunto com a diretora da unidade escolar no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade escolar, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, mobiliários ou equipamentos pela CONTRATADA.
- O inventário final a que se refere a esse item deverá ser realizado em até 20 (vinte) dias úteis antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.
- Ao término do contrato, desde que ultrapassado o prazo de 24 meses os equipamentos e utensílios eventualmente fornecidos pela contratada, passarão a pertencer ao patrimônio da contratante sem qualquer ônus adicional a este;

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

- Suprir cada unidade escolar com utensílios, mobiliários e equipamentos imprescindíveis à execução dos serviços.
- Distribuir seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender as atividades inerentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, especificadas neste projeto, devendo a qualidade e a uniformidade do serviço prestado ser preservadas, independente das escalas de serviço adotadas.
- Realizar o pré-preparo, preparo e a distribuição das refeições aos alunos, diretamente nos locais indicados nos anexos deste termo, de segunda a sexta-feira, nos horários pré-determinados pelo nutricionista RT ou pela equipe técnica de nutricionistas, ambos da Secretaria Municipal de Educação, obedecendo ao calendário escolar do município e das unidades escolares.



## *Prefeitura do Município de Vargem*

- Poderão haver solicitações pela CONTRATANTE de refeições aos sábados, domingos e feriados, sendo a CONTRATADA comunicada oficialmente com antecedência. Os quantitativos indicados neste projeto já são suficientes para acobertar estas excepcionalidades.
- Colocar redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias), a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações.
- É de responsabilidade da CONTRATADA o reparo necessário caso ocorra entupimento por sua ação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.
- Garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis, tanto na Central de Distribuição quanto nas unidades escolares, através de serviços de logística adequados à realização do objeto do contrato.
- As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, programadas de modo a não causar prejuízos à rotina das cozinhas e das unidades escolares.
- Deve ser permitida a entrada dos técnicos da CONTRATANTE e dos membros dos conselhos municipais (CAE / COMSEA), devidamente identificados, a qualquer tempo, tanto na Central de Distribuição quanto nas dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, a fim de verificar e relatar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.
- A CONTRATADA deve acatar as conclusões do relatório final elaborado pelos técnicos da CONTRATANTE, os quais poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- Transportar os gêneros alimentícios e insumos para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente e as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/07.
- Os veículos deverão possuir licença ou cadastro para transporte de alimentos, fornecido pelo órgão de vigilância sanitária competente.
- Fornecer a cada unidade escolar, bloco para pedido de refeições em 03 (três) vias, que obedecerá às seguintes orientações:
  - A CONTRATADA recolherá em cada unidade escolar o pedido semanal preenchido pelo diretor, com 03 (três) dias úteis de antecedência ao início da execução do cardápio semanal;
  - Após a execução, a CONTRATADA deverá semanalmente apresentar à Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar 01 (uma) planilha com o quantitativo



## *Prefeitura do Município de Vargem*

de refeições solicitada em cada unidade escolar, juntamente com todos os pedidos, documentos que serão fiscalizados pelo responsável da Seção de Alimentação Escolar;

- As solicitações poderão ser corrigidas, a qualquer tempo, caso seja verificado, pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE, incorreções na execução dos cardápios e seus respectivos per captas e porções.
- Após conferência dos documentos pela CONTRATANTE e realizadas as devidas correções pela CONTRATADA, caso necessárias, a CONTRATADA poderá emitir nota fiscal da prestação de serviços.
- Emitida nota fiscal, caso constatada alguma divergência pela CONTRATANTE, fica a CONTRATADA obrigada a cancelar a nota divergente e emitir nova nota fiscal com as devidas adequações informadas pela CONTRATANTE;
- A recusa da planilha e/ou das notas fiscais não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente projeto.
- Contratar, preferencialmente, fornecedores e prestadores de serviços locais, do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.

### **Quanto aos colaboradores:**

- Manter em caráter permanente, número suficiente para atender à execução dos serviços os seguintes profissionais:
- Um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição, que será o responsável técnico (RT) pela supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA vinculada ao objeto deste projeto, em acordo com o a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010;
- O RT da CONTRATADA deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade escolar, para verificar a execução do serviço prestado por sua equipe, na frequência mínima de uma vez por mês, em carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade.
- Caso necessário, o RT realizará visitas técnicas de supervisão extras, conforme demanda.
- O RT responderá integralmente, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas.
- A equipe técnica de nutrição, parte integrante da equipe de trabalho da CONTRATADA, será responsável pela atividade direta operacional diária referente à prestação de serviço de



## *Prefeitura do Município de Vargem*

alimentação nas unidades escolares, através da inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência e textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

- A troca ou reposição de colaboradores deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo do andamento do serviço.
- A CONTRATADA deverá entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) de todos os nutricionistas, incluindo o responsável técnico (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário ou solicitado pela CONTRATANTE, a imediata substituição de seus empregados, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após tal substituição.
- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, assistenciais, securitárias e sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo vínculo de solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.
- Responsabilizar-se pela adequada prestação dos serviços no tocante à Segurança, Medicina e Ambiente do Trabalho.
- Cumprir e fazer cumprir pelos seus funcionários, o regulamento interno da unidade escolar, referente às normas de segurança, regras disciplinares e relações interpessoais.
- Responsabilizar-se única e exclusivamente pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.
- Contratar, preferencialmente, funcionários e prestadores de serviços locais, do Município de Vargem- SP, a não ser que não atendam, de forma claramente comprovada os requisitos exigidos neste Termo de Referência.
- A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções



## *Prefeitura do Município de Vargem*

e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

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

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

- Seguir e executar o cardápio mensal, inclusive o das dietas especiais, conforme legislação vigente, todos elaborados pelo responsável técnico da CONTRATANTE e informar à Secretaria Municipal de Educação, Seção de Alimentação Escolar, qualquer alteração necessária, justificando oficialmente.



## **Prefeitura do Município de Vargem**

- Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.
- Doar a critério da CONTRATANTE, ou desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.
- Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas, e utensílios de mesa e sobremesa adequados, em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pelo nutricionista da CONTRATANTE.
- Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

### **Quanto ao porcionamento:**

- Obedecer às per capita determinadas nos anexos deste termo, em acordo com a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e a Resolução FNDE nº20, de 02 de dezembro de 2020.
- Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados conforme especificações dos anexos deste termo;
- Em casos autorizados pela CONTRATANTE, deverá ser usado alimento ou suplemento em quantidade maior ou menor em dietas especiais.
- Garantir a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente para todos os alunos, inclusive quando houver solicitação da CONTRATANTE de diminuição do porcionamento, visando a redução do desperdício constatado pela direção da unidade escolar, por nutricionista da CONTRATANTE ou pelos membros dos conselhos (CAE /COMSEA).
- A CONTRATADA deverá disponibilizar regularmente, relatórios técnicos referentes à manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios e mobiliários, controle de amostras, controle de temperatura, controle de visitas técnicas realizadas por sua equipe, controle de higienização programada e efetivada no ambiente e nos equipamentos, mobiliários e utensílios.

### **Quanto à higienização:**

- Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação vigente, cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e respectiva parte interna, bem como balcão de distribuição.



## *Prefeitura do Município de Vargem*

- A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da unidade escolar.
- Higienizar de acordo com as normas e critérios da legislação os utensílios de mesa e cozinha, mobiliários e equipamentos usados nas atividades do dia.
- Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, guardados e protegidos.
- Observar as normas e critérios de higienização, especialmente aos referentes à Portaria CVS-05/2025, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimentos de Alimentos” e:
  - Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrô, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade escolar;
  - Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e os utensílios utilizados pelos alunos;
  - Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
  - Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;
  - Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;
  - Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.

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

- Responsabilizar-se perante todos os órgãos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, por acompanhar a distribuição diária das refeições, verificando sua apresentação, temperatura, características sensoriais e porcionamento.
- Providenciar a retirada de alimentos vencidos ou impróprios para o consumo do estoque das unidades escolares.
- Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou pela utilização de alimentos impróprios.
- Responsabilizar-se pela guarda de amostra de todas as preparações diárias, incluindo amostra de água, conforme legislação vigente e orientações a seguir:



## Prefeitura do Município de Vargem

- As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição das unidades escolares, um terço do tempo antes do término da distribuição;
- As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Caso a amostra seja de alimentos sólidos, coletar no mínimo 100 gramas e manter sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C;
- Caso a amostra seja de alimentos líquidos, aqui incluída água, coletar no mínimo 100 ml e manter sob refrigeração até 4°C;
- A critério da CONTRATANTE, à CONTRATADA será solicitado o encaminhamento de uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive para aqueles com necessidades de dietas especiais, em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica a cargo exclusivo da CONTRATANTE, e o resultado deverá ser enviado a Secretaria Municipal de Educação /Seção Nutrição e Alimentação Escolar.
- A critério da CONTRATANTE, poderão ser realizadas análises de alimentos cuja avaliação de aceitabilidade tenha sido inferior a 85%, conforme os registros efetuados pelas unidades escolares, devendo ser utilizada, neste caso, metodologia reconhecida pelo FNDE;
- Solicitar à CONTRATANTE as adequações estruturais necessárias na cozinha e despensa, para assegurar as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente.
- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, observando as normas de vigilância e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas”.
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta d’água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades escolares.
- Quanto aos manuais:
  - Elaborar, em até 20 (vinte) dias úteis, a contar da homologação do resultado da licitação, “Manual de Boas Práticas” e “Manual de Procedimento Operacional Padrão” (POP) específicos para cada unidade escolar, bem como “Receituário Padrão”, devendo disponibilizá-los à CONTRATANTE sempre que solicitado, atendendo:
  - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
  - À revisão e aprovação da CONTRATANTE da edição preliminar dos exemplares, antes da edição final e distribuição, pela CONTRATADA, nas unidades escolares e outros segmentos.
  - Atualização ou adequação, conforme solicitação da CONTRATANTE.



## *Prefeitura do Município de Vargem*

- O POP deverá atender, além dos dispositivos do termo de referência, também:
  - -Modelo cardápio previsto neste projeto;
  - -Tabela de per capita e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste projeto;
  - -Dispositivos legais referentes ao fornecimento terceirizado de refeições;
  - -Procedimentos padronizados para segurança alimentar e nutricional, incluindo instruções sobre a higienização de alimentos, equipamentos, utensílios, mobiliários e áreas de pré-preparo, preparo ou distribuição, retirada de lixo, controle de pragas, transporte, recebimento e armazenamento de alimentos e insumos, garantindo o atendimento ao objeto deste projeto.
  - - O “Receituário Padrão”, que deverá atender, além dos dispositivos do termo de referência, também:
    - - Quantidade estimada de todos os ingredientes que compõem cada preparação culinária;
    - - Modo de preparo de cada preparação;
    - - Eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);
    - - Outras informações pertinentes.
  - - Provados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá em até 10 (dez) dias úteis entregar “Manual de Boas Práticas”, “POP” e “Receituário Padrão”, nos seguintes locais:
    - 01 (uma) cópia de cada exemplar em cada unidade escolar, constantes nos anexos deste termo
    - 01 (uma) cópia de cada exemplar à Secretaria Municipal de Educação / Seção de Alimentação Escolar;
    - 01 (uma) cópia de cada exemplar ao Conselho de Alimentação escolar (CAE);
- Após a entrega dos exemplares, a CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar à Secretaria Municipal de Educação/Seção de Alimentação Escolar:
- Relação contendo cada unidade que os recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);
  - Relação contendo a identificação do responsável que os recebeu nos outros locais em que foram distribuídos (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

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

### **Quanto a mão de obra:**

Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

**Afixação do cardápio:**

- Manter o cardápio afixado no refeitório, na cozinha e em local de fácil acesso aos responsáveis pelos alunos.
- O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA como executante e da CONTRATANTE como responsável por sua elaboração, contendo nome, nº de registro no CRN.

**Controle de pragas:**

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

**Sustentabilidade:**

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

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

### **DAS SANÇÕES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ocorrências consideradas gravíssimas (sobre faturamento diário):



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

Ocorrências consideradas graves (sobre faturamento diário):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

Ocorrências consideradas moderadas (sobre faturamento diário):

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

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

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

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

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

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

Ocorrências consideradas leves (sobre faturamento diário):

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

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

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

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

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

Para alunos com necessidades especiais na alimentação, serão mantidos os cardápios básicos para os segmentos, devendo ser substituídos os alimentos contraindicados por alimentos permitidos para as patologias, utilizando as mesmas per captas e incidências.

### **DO REGIME DE EXECUÇÃO**

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

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

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

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

### **METODOLOGIA DE TRABALHO**



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

### **DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

### **DA LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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



# **Prefeitura do Município de Vargem**

## **REPRESENTAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA**

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

## **DIÁRIO DE SERVIÇOS**

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

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

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

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

## **QUANTO AO PESSOAL**

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

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

A CONTRATADA obriga-se a fornecer para todos os funcionários, toda uniformização, Equipamento de Proteção Individual (EPIs) adequados e necessário para a perfeita execução dos serviços. Sendo o mínimo para cada funcionário: 1 avental plástico, 3 aventais de tecido, 3 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.



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

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

As atribuições mínimas das merendeiras serão:

- Noções de higiene pessoal, de alimentos e de utensílios;
- Realizar o preparo e pré-preparo das refeições, observando as orientações e cardápios fornecidos pela nutricionista, visando atender as necessidades. Servir o cliente atentando-se no posicionamento correto estabelecido através do contrato;
- Fazer a higiene pessoal, de equipamentos, utensílios e ambiente (cozinha, estoque, refrigeradores, freezers, lixeira, pisos, ralos, paredes), observando criticamente, com o objetivo de minimizar riscos de contaminação, antes e após o preparo. Organizar a área de trabalho, mantendo tudo em seus devidos lugares, como manda a legislação vigente e POP's - Procedimentos Operacionais Padronizados, com o objetivo de um perfeito desenvolvimento do produto final;
- Acompanhar cardápios, verificando-os diariamente, visando que todas as preparações sejam preparadas nas datas e horários pré-estabelecidos. Ensacar e estocar os produtos recebidos, seguindo os padrões de higiene pré-estabelecidos, com o objetivo de evitar perdas e danos aos produtos. Decorar as preparações (na medida do possível), zelando pela boa apresentação e com o objetivo de encantar o cliente;
- Os funcionários da CONTRATADA devem, obrigatoriamente, informar a Direção da unidade escolar e o Setor de Alimentação Escolar quaisquer irregularidades relacionadas aos alimentos, equipamentos e utensílios, bem como problemas estruturais das cozinhas para que o Diretor/Coordenador tenha ciência das ocorrências e possa dar os encaminhamentos necessários;

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

Higiene e manipulação dos alimentos, Boas Práticas de Fabricação, microbiologia, doenças causadas por microrganismos, higienização de mãos e antebraços, higiene corporal, higiene e armazenamento de utensílios e equipamentos, higienização da cozinha, higienização de hortifrutigranjeiros, importância da uniformização completa, recebimento de mercadorias, armazenamento e descongelamento, contaminação cruzada, organização de estoque,



## *Prefeitura do Município de Vargem*

importância das etiquetas de identificação, preparação dos cardápios e dietas especiais, aperfeiçoamento de técnicas de preparo, coleta de amostras e segurança do trabalho. Podendo haver conteúdo programático teórico e prático.

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

### QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES.

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

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

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

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

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

contratação, sob pena de incorrer nas penalidades relativas ao descumprimento de cláusula contratual dispostas neste presente edital.

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

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

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

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

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

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

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



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

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

### **DA FISCALIZAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-Certidão negativa de débitos municipais.



## *Prefeitura do Município de Vargem*

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

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

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

Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado

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

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

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

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

A proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, transporte, logística, equipamentos, utensílios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outras despesas indispensáveis ao fiel cumprimento das obrigações contratuais. A habilitação do licitante observará os requisitos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, conforme disposições da Lei nº 14.133/2021 e exigências previstas no Edital.

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

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



# *Prefeitura do Município de Vargem*



# Prefeitura do Município de Vargem

## BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO LTDA

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

## IDEAL ALIMENTAÇÃO

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

## SOLUÇÃO SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA



## Prefeitura do Município de Vargem

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

### **XIII – DO PRAZO**

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

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

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

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

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

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

### **XIV– DA GARANTIA**

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

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

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

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

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

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

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

As multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante à Contratada;

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

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

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

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

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

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

Caso fortuito ou força maior;

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

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

Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

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

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

### **XV – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

Educação – Fichas:

111 - 06.02.12.361.0019.2.012.339039.02.2620000

68 - 06.01.12.361.0014.2.012.339039.01.2200000

### **XVI – GARANTIA DE PROPOSTA**

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

O seguro-garantia deverá ser emitido por seguradora devidamente autorizada a operar no Brasil pela



## **Prefeitura do Município de Vargem**

SUSEP, tendo como segurador o órgão ou entidade promotora da licitação, e deverá contemplar cobertura para os riscos de retirada da proposta, recusa em assinar o contrato ou não apresentação da garantia contratual, quando exigida.

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

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

### **XVII – DOS LAUDOS**

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

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

Itens sujeitos à apresentação de laudos:

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



## **Prefeitura do Município de Vargem**

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

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

A ausência de apresentação dos laudos, o atraso injustificado ou a entrega de documentos que não atendam às especificações previstas implicará a desclassificação.

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

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

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

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

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

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

---

**Cláudio Donizeti Tavella Filho**

Departamento de Educação e Cultura