



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO:
CATIGUÁ NO RUMO CERTO
2025-2028

EDITAL E ANEXOS

PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 003/2026 EDITAL N° 001/2026

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CATIGUÁ.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária, conforme especificações contidas no Termo de Referência.

REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL

MODO DE DISPUTA: ABERTO

ORIGEM DOS RECURSOS: RECURSO PRÓPRIO/TESOURO, ESTADUAL E FEDERAL.

TORNA-SE PÚBLICO QUE O **MUNICÍPIO DE CATIGUÁ**, Estado de São Paulo, por meio do Setor de Compras e Licitações, sediado na Avenida José Zancaner, nº 312 - Centro, nesta cidade, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, cuja sessão pública será realizada através do endereço eletrônico: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil - BLL: www.bll.org.br, cujas informações poderão ser obtidas no e-mail: licitacao@catigua.sp.gov.br, objetivando o fornecimento do bem descrito no termo de referência, deste Edital, observadas as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 092, de 28 de dezembro 2023 (<https://www.catigua.sp.gov.br/transparencia/legislacao/decretos-municipais/decreto-municipal-92-2023>), e demais legislações aplicáveis, ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DATA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 11 DE FEVEREIRO DE 2026.

HORÁRIO: 09H00MIN00SEG, HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF.

ENTREGA DAS PROPOSTAS: ATÉ 08H30MIN, DO DIA 11 DE FEVEREIRO DE 2026.

Local: BLL COMPRAS - <https://bll.org.br/universo-bll-compras/>



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



A PRESENTE LICITAÇÃO SERÁ REALIZADA COM INVERSÃO DE FASES, PREVISTA NO § 1º DO ART. 17 DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, DEVENDO A HABILITAÇÃO DOS LICITANTES PRECEDER A FASE DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS E LANCES, EM BUSCA DA MELHOR PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS QUE COMPÕEM O OBJETO DESTE CERTAME.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária.

1.2. A CONTRATADA deverá iniciar os serviços objeto do presente Termo, em até 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da Ordem de Serviço da Secretaria Municipal de Educação.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente cadastrados na plataforma digital especificada neste edital.

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas pela plataforma para o cadastramento até a data prevista para recebimento das propostas.

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

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais quando for fazer uso de registros cadastrais eletrônicos, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais junto à plataforma eletrônica onde ocorrerá a licitação, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, antes de iniciada a licitação, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



porte, mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto nº 8.538, de 2015.

- 2.7. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 2.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 2.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 2.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 2.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 2.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 2.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
 - 2.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
 - 2.7.10. Licitantes que estejam constituídas sob a forma de cooperativa;
 - 2.7.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
 - 2.7.12. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
 - 2.7.12.1. O impedimento de que trata o item 2.7.11. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
 - 2.7.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2. e 2.7.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
 - 2.7.14. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
 - 2.7.15. O disposto nos itens 2.7.2. e 2.7.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
 - 2.7.16. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.7.17. A vedação de que trata o item 2.7.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.8. **A presente licitação será realizada com INVERSÃO DE FASES, nos termos do art. 17, §1º da Lei n.º 14.133/21, na qual a fase de habilitação dos licitantes precederá à fase de lances, em busca da melhor prestação dos serviços que compõem o objeto deste certame, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar. A inversão de fases terá por escopo a verificação prévia da habilitação e qualificação técnica dos licitantes, para atender aos parâmetros mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, na tentativa de evitar a mácula no preço, com a realização da disputa de lances antes do julgamento da capacidade de execução do objeto. Assim, a disputa ocorrerá após a análise da habilitação dos licitantes, sendo o menor preço o critério decisivo na escolha da melhor proposta para a administração. Esta providência permitirá selecionar empresas que tenham plena capacidade jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista, bem como econômico-financeira, garantindo o interesse público com a consequente contratação de empresa suficientemente estruturada jurídica, econômica e tecnicamente.**

2.9. Encerrada a fase de habilitação, será iniciada a fase de julgamento das propostas, da qual os licitantes considerados inabilitados não participarão.

3. DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a Documentação de Habilitação e Proposta de Preços (**APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA**), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública. Nesta etapa não será necessário enviar a Planilha de Composição de Custos.

3.2. A habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecido no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço.

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

3.3.1. valor unitário e total; e

3.3.2. quantidade.

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

3.4. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação.

3.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, de acordo com a Súmula 101 do TCE/SP.

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

3.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

3.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

3.10. Para elaboração dos valores a serem propostos, assim como para o preenchimento da Planilha de Composição de Custos, todos os licitantes deverão utilizar, obrigatoriamente, as Convenções Coletivas de Trabalho ou os Acordos Coletivos de Trabalho vigentes no Município de Catiguá/SP, relativos às categorias envolvida na presente contratação.

3.10.1. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contar da data de sua apresentação.

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

4.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente ou por permissão do pregoeiro em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste edital.

4.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

4.4. Considerando a adoção de inversão de fase, após a análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas dos licitantes habilitados, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

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

4.6. O lance deverá ser ofertado conforme critério de julgamento estabelecido - menor preço global.

4.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

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

4.9. Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa adotado será o “aberto”. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

4.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

4.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

4.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 4.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 4.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 4.15. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 4.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação e do sistema do pregão.
- 4.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 4.18. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.19. Persistindo o empate, será aplicado o disposto no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.20. Com base na classificação a que alude o subitem 4.12. deste item, será assegurada às Licitantes microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual (MEI), para fruição dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:
- 4.20.1. A microempresa, empresa de pequeno porte, microempreendedor individual (MEI), detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.
- 4.20.2. A convocação recairá sobre a Licitante vencedora, após aplicação dos critérios definidos nos itens 4.18. e 4.19., no caso de haver propostas empatadas.
- 4.21. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual (MEI), cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 4.20.1.
- 4.22. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 4.12., seja microempresa, empresa de pequeno porte, microempreendedor individual (MEI), não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.
- 4.23. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, por troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.
- 4.24. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 4.25. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 4.26. As negociações serão realizadas por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 4.27. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 4.28. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas,



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



envie a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação realizada, acompanhada, da planilha de composição de custos. Os valores finais da proposta deverão ser apresentados com duas casas decimais e os valores finais da planilha de composição de custos, poderão ser apresentados em até quatro casas decimais.

4.29. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

4.30. Após o envio da proposta e da planilha de composição de custos, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

4.31. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,01 (um centavo)**.

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

5. DA FASE DE JULGAMENTO

5.1. Após o envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação realizada, acompanhada, da planilha de composição de custos, será desclassificada a proposta vencedora que:

- 5.1.1. contiver vícios insanáveis;
- 5.1.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 5.1.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 5.1.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 5.1.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

5.2. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

5.2.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 5.2.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 5.2.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

5.4.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

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

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



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



6. DA VISITA TÉCNICA

- 6.1. A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada às licitantes e poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento na Secretaria Municipal da Educação, pelo telefone (17) 9-9613-5762 ou pelo e-mail: educatigua.sp@gmail.com, sendo necessário informar a razão social e CNPJ/MF da empresa interessada, bem como o nome completo, RG e CPF da pessoa que realizará a visitoria técnica para que o agendamento seja efetuado.
- 6.2. Concluídas as visitas técnicas nas unidades educacionais, o representante da empresa licitante, deverá comparecer a Secretaria Municipal da Educação, localizada na Rua José Serafim, nº 210, Bairro Santa, nesta Cidade de Catiguá-SP, para emissão de um documento em forma de atestado, conforme ANEXO X, que deverá fazer parte da documentação de habilitação da licitante.
- 6.3. Para a realização da visita técnica, as licitantes deverão estar representadas por seus administradores, procuradores ou prepostos, que deverão portar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.
- 6.4. A visitação será limitada a uma empresa por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.
- 6.5. Caso não seja realizada a visita técnica, o licitante deverá, para fins de qualificação técnica, declarar que tem conhecimento pleno dos locais e das condições em que deverão ser executados os serviços.

7. DA FASE DA HABILITAÇÃO

7.1. SERÃO ANALISADOS E CONFERIDOS TODOS OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DAS EMPRESAS PARTICIPANTES DO CERTAME, ANTES DA ABERTURA DA FASE DE PROPOSTA DE PREÇOS.

7.2. O pregoeiro verificará se os licitantes atendem às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.2.1. SICAF;

7.2.2. Sistema Integrado de Registro do CEIS/CNEP - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?paginacaoSimples=true&tamanhoPagina=&offset=&direcaoOrdenacao=asc&colunasSelecionadas=linkDetalhamento%2Ccadastro%2CcpfCnpj%2CnomeSancionado%2CufSancionado%2Corgao%2CcategoriaSancao%2CdataPublicacao%2CvalorMultas%2Cquantidade>); e

7.2.3. Pesquisa na Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relação-de-apenados>).

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

7.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



7.6. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.7. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.8. Atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação:

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

7.8.2. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais e nas convenções coletivas de trabalho.

7.8.3. Deverá apresentar ainda, declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021), conforme modelo do ANEXO XI.

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

7.10. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.10.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10.2. Além dos documentos que constam no Termo de Referencia deverá apresentar as seguintes declarações, de acordo com os modelos estabelecidos nos ANEXOS IX e XI do Edital.

7.11. Das Disposições Gerais

7.11.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

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

7.11.3. Os documentos exigidos neste pregão poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente, pelo Pregoeiro(a), por membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial.

7.11.4. Serão aceitas somente cópias legíveis; não serão aceitos documentos rasurados.

7.11.5. Será inabilitado o licitante que desatender a qualquer norma deste Edital, dos seus Anexos ou da legislação em vigor.

7.11.6. O Pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

7.11.7. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):

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

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



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

7.11.9. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.11.10. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8. DOS RECURSOS

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

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

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

- a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
- o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

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

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

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: www.catigua.sp.gov.br

9. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71, IV da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

9.2. O certame apenas será homologado/adjudicado para as pessoas jurídicas que atuarem no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

9.3. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punitas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

9.4. Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9.5. Juntamente com o instrumento contratual, a empresa deverá apresentar os nos Termos de Ciência e Notificação, Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP conforme artigo 2º, inciso III, das Instruções nº 01/2020, acrescido pela Resolução nº 11/2021, de acordo com os modelos estabelecidos nos ANEXOS XX e XXI do Edital.

9.6. Apresentar o comprovante de cadastro no CadTCESP nos termos da Resolução 21/2022 do TCE-SP.

9.7. A recusa injustificada em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, sendo que este disposto se aplica inclusive aos licitantes remanescentes, que não aceitarem a convocação, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- b) salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:
 - b.1.) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - b.2.) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - b.3.) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - b.4.) apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
 - c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - d) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
 - f) fraudar a licitação;
 - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - g.1.) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - g.2.) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - g.3.) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - g.4.) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a) advertência;
- b) multa;



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



c) impedimento de licitar e contratar; e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta do licitante que deu causa a infração, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.3.1. Para as infrações previstas nos itens “a”, “b” e “c”, a multa será de 0,5% a 15%.

10.3.2. Para as infrações previstas nos itens “d”, “e”, “f” e “g”, a multa será de 15% a 30%.

10.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

10.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1., letra “c”, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão promotor da licitação, se for o caso.

10.7. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

10.8. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.9. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

10.11. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao município.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados preferencialmente de forma eletrônica, através da plataforma eletrônica de realização do certame ou através de protocolo físico no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal, localizado na Avenida José Zancaner, nº 312 - Centro, na cidade de Catiguá, Estado de São Paulo.

11.3. Eventualmente, as impugnações, assim como os pedidos de esclarecimentos, poderão ser encaminhadas para o e-mail licitacao@catigua.sp.gov.br

11.4. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação e no sistema eletrônico do pregão, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1. As despesas decorrentes desta licitação onerarão a seguinte dotação orçamentária do corrente exercício: 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.00 Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica; Fonte de Recurso: 01 Tesouro - Ficha 180; 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.41 Fornecimento de Alimentação; Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 319; 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.41 Fornecimento de Alimentação; Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 320.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

13.10. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo(a) Pregoeiro(a) com base na legislação de regência e segundo os princípios gerais de direito, e as questões relativas ao sistema, pela Administradora da plataforma BLL Bolsa de Licitações e Leilões, através do telefone (41) 3097-4600 - Curitiba-PR e ou pelo e-mail [contato@bll.org.br](mailto: contato@bll.org.br)

13.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), site da Prefeitura Municipal: www.catigua.sp.gov.br, Plataforma BLL Compras: www.bll.org.br e poderá ser solicitado pelo endereço eletrônico licitacao@catigua.sp.gov.br

13.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio oficial do órgão promotor da licitação: catigua.sp.gov.br e na plataforma eletrônica do pregão.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO III - MODELOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS;

ANEXO IV - PER CAPITAS POR CARDÁPIOS;

ANEXO V - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;

ANEXO VI - RELAÇÃO DAS ESCOLAS E SUAS LOCALIZAÇÕES;

ANEXO VII - QUANTIDADE DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLAS / TIPOS DE SERVIÇOS E DE CARDÁPIOS;

ANEXO VIII - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS E PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS;

ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÕES;

ANEXO X - MODELO DE ATESTADO DE VISITA;

ANEXO XI - DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO XII - EXEMPLOS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR;

ANEXO XIII - TABELA DE PREÇOS PARA DESCONTO DA AGRICULTURA FAMILIAR;

ANEXO XIV - MINUTA CONTRATO.

ANEXO XV – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO.

ANEXO XVI – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE.

Catiguá - SP, 26 de Janeiro de 2026.

CLAUDEMIR JOSÉ GRAVA

Prefeito de Catiguá



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 001/2026

ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. Descrição da necessidade da contratação.

1.1. O objeto licitado, além de ser um serviço essencial a alimentação escolar, desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos, além de contribuir para a promoção da equidade social e da regularidade na frequência escolar.

1.2. Isto porque, o Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

1.3. De outro lado, como a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública, cabe ao Município promover e incentivar o atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução FNDE nº 06/2020.

1.4. A alimentação escolar tem um papel fundamental, posto que vários estudos evidenciaram que a aprendizagem, o rendimento e melhor aproveitamento na escola estão associados diretamente às condições de saúde e de segurança alimentar, sendo imprescindível a referida contratação, especialmente, porque, o Município não possui servidores suficientes em seu quadro de pessoal para atender toda a demanda da alimentação escolar com a qualidade e habilidade técnica esperadas.

1.5. Sendo assim, objetiva-se a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual.

Atualmente, a Prefeitura Municipal não possui um Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente elaborado. Apesar da ausência do PCA, a contratação está alinhada com os objetivos e consta no orçamento.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



3. Requisitos da contratação.

3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto constante deste estudo. O principal objetivo dessa vedação é garantir a **efetividade da fiscalização, a qualidade do serviço e, crucialmente, a responsabilidade integral** da Contratada perante as obrigações trabalhistas e previdenciárias. Embora o contrato não crie vínculo empregatício com a Administração, a licitação é vencida pela empresa que comprovou ter a **capacidade técnica, idoneidade e estrutura** para gerir a execução do objeto e seus trabalhadores. A subcontratação (total ou das parcelas principais) transfere a execução do objeto central para um terceiro que não passou pelo crivo completo da licitação, esvaziando a razão de ser da contratação original.

3.2. Haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a execução do objeto deste termo a contratada deverá prestar garantia de **5% (cinco por cento) do valor do contrato, com prazo de vigência não inferior à duração do contrato**, numa das modalidades abaixo:

I - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - Seguro-garantia;

III - Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

O Município restituirá ou liberará a garantia ofertada, no prazo máximo 60 (sessenta) dias após a assinatura do termo de recebimento definitivo dos serviços objetos desta licitação, conforme art. 100 da Lei nº 14.133/2021, mediante requerimento.

Em caso de rescisão do contrato ou de interrupção dos serviços não será devolvida a garantia, a menos que a rescisão ou paralisação decorra de acordo com o Município, nos termos da legislação vigente.

Havendo prorrogação de prazo formalmente admitido pela Administração, deverá o Contratado apresentar nova garantia de execução do Contrato, de forma a abranger o período de prorrogação, retendo a administração os créditos do Contratado, enquanto não efetivada tal garantia, ou valor a ela correspondente.

Ocorrendo aumento no valor contratual decorrente de acréscimos de obras ou serviços, o Contratado, por ocasião da assinatura do Termo Aditivo, deverá proceder ao reforço da garantia inicial, no mesmo percentual previsto.

A garantia deverá ser integralizada, no prazo máximo de 10 (dez) dias, inclusive quando houver aditivo.

A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

A Ordem de Serviço somente será emitida após a apresentação de uma das modalidades de garantia acima previstas, no prazo mencionado no contrato, sujeitando-se a Contratada às penalidades previstas nos artigos 155 e 162 da Lei 14.133/21 no caso de descumprimento.

4. Estimativa das quantidades para a contratação.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



ITEM	CARDÁPIO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)
1	DIÁRIA- BERÇÁRIO, CRECHE / PRÉ ESCOLA (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar)	35.530
2	DESJEJUM EMEF	12.900
3	REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF	45.370
4	LANCHE DA TARDE EMEF	8.040
5	REFEIÇÃO ESPECIAL	1.000
TOTAL		102.840

5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

5.1. Após levantamento não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a contratação na forma descrita nesse estudo, porquanto a Administração não possui tais servidores em seu quadro.

5.2. Para a contratação em tela, verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, no intuito de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem a nossa necessidade.

5.3. Na oportunidade, constatamos que a forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública.

5.4. Soluções:

1ª Solução - Gestão centralizada:

A entidade executora adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e pode haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento.

Para essa solução são necessários:

- a) Mão de obra própria por meio de concurso público específico para os cargos de cozinheira escolar, nutricionista, administrativo e ajudante geral;
- b) Processos licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e gás liquefeito de petróleo;
- c) Estoque central de alimentos com câmara fria e estoque de alimentos nas unidades escolares;
- d) Veículos para transporte de alimentos;
- e) Serviços de manutenção de equipamentos de linha branca, dedetização e desratização periódicas, manutenção e limpeza de caixas d'água.

2ª Solução - Gestão terceirizada:

Contratação de empresa especializada que forneça essas refeições aos estudantes das escolas do Município.

Para essa solução são necessários:



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



- a) Mão de obra própria por meio de concurso público para a supervisão dos serviços;
- b) Processo licitatório apenas para aquisição de gêneros da agricultura;
- c) Serviços de manutenção de limpeza de caixas d'água. Ficando o restante a cargo da terceirizada.

A 2ª Solução mostra-se mais adequada, pois eximirá a Prefeitura das diversas atividades envolvidas na alimentação escolar (questões do cotidiano escolar, tais como problemas com o pessoal, com fornecedores, manutenção das cozinhas, entre outros), fazendo com que os gestores dediquem seu tempo para a formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes pedagógicas.

6. Estimativa do valor da contratação.

6.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 1.350.578,50 (hum milhão, trezentos e cinquenta mil, quinhentos e setenta e oito reais e cinquenta centavos).**

6.2. Trata-se da estimativa preliminar do preço, que foi realizada pelo Departamento de Licitação, com base em cotações obtidas através de empresas, conforme anexo após esse ETP.

6.3. O valor estimado da contratação será elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

7. Descrição da solução como um todo.

7.1. A solução encontrada para o estudo é a terceirização da merenda escolar do município, que compreende a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, pelo sistema ponto a ponto e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá.

8. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação.

8.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

8.2. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

8.3. Dividir as contratações para o fornecimento de alimentação escolar na rede municipal de ensino não se mostra viável ou vantajoso para a administração. A gestão da merenda escolar abrange etapas como o pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições, sendo imprescindível manter a integridade do processo. Um rigoroso padrão de execução é necessário para assegurar o cumprimento de todos os requisitos de segurança alimentar e valor nutricional.

8.4. Além disso, segmentar as contratações gera obstáculos para manter a uniformidade na qualidade e segurança dos alimentos. Diferentes fornecedores poderiam adotar processos distintos de produção e manipulação, o que poderia comprometer a padronização exigida pelos critérios nutricionais estabelecidos.

8.5. Por fim, a fragmentação dos contratos também pode impactar negativamente a gestão



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



integrada da alimentação escolar, dificultando o acompanhamento e a supervisão dos processos.

8.6. O objeto não é divisível, sendo a responsabilidade da terceirização por uma única empresa vencedora.

8.7. Desta forma, a Secretaria Municipal de Educação e seus agentes conseguem atuar diretamente em uma fiscalização única e muito mais próxima da empresa contratada.

8.8. Com efeito, em razão da natureza do objeto e por sua indivisibilidade, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação.

9. Análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.

9.1. A terceirização integral da merenda escolar abrange atividades de alta relevância pública, incluindo: a) aquisição, armazenamento, controle e fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis; b) disponibilização de equipe qualificada para preparo, manipulação e distribuição de alimentos; c) controle sanitário rigoroso, conforme normas da ANVISA; d) execução de serviços correlatos (limpeza, higienização, utensílios e manutenção de boas práticas).

9.2. Referidas atividades demandam empresas efetivamente estruturadas, dotadas de capacidade técnica comprovada, com regularidades fiscal e sanitária plenas, com certificações e licenças específicas.

9.3. A merenda escolar é serviço essencial, diretamente relacionado à segurança alimentar dos alunos, à política pública de educação, à saúde pública e à integridade nutricional das refeições fornecidas.

9.4. A habilitação anterior à fase de lances: a) evita que empresas sem condições legais, sanitárias ou operacionais disputem o certame, apresentem lances irreais e posteriormente sejam inabilitadas; b) reduz risco de preços inexequíveis; c) assegura maior eficiência administrativa, impedindo retrabalhos e sucessivas convocações de empresas desclassificadas.

9.5. Cumpre salientar que o serviço em testilha envolve alto risco contratual, especialmente no que tange: a) à cadeia de fornecimento de alimentos; b) ao armazenamento e logística; c) à manutenção de padrões de segurança alimentar; d) à alimentação de alunos, cuja interrupção é inadmissível.

9.6. Com efeito, diante da complexidade técnica do objeto, da essencialidade do serviço e da necessidade de garantir eficiência, segurança alimentar, mitigação de riscos e continuidade da merenda escolar, justifica-se plenamente a adoção da inversão de fases, realizando-se a habilitação dos licitantes antes da etapa competitiva, nos termos do art. 17, §1º, da Lei Federal 14.133/21.

10. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Pretende-se suprir a necessidade da continuidade da alimentação escolar do município, permitindo que, no retorno das aulas, os alunos possam se alimentar de forma adequada, garantindo, assim, o direito à alimentação e ao atendimento das diretrizes do FNDE.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

Deverá a Administração indicar os gestores e os fiscais para acompanhar o contrato decorrente deste processo.

Devem ser providenciadas formas de fiscalização com relação à qualidade dos serviços e atendimento das especificações constantes na contratação.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



12. Contratações correlatas e/ou interdependentes.

Faz-se necessária a contratação interdependente para aquisição de alimentos da Agricultura Familiar, visto que o repasse do Governo Federal ao Município serve somente para a aquisição de insumos, sendo indispensável à complementação das refeições servidas pela empresa terceirizada com produtos oriundos da Agricultura Familiar adquiridos via processo.

13. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

13.1. A empresa vencedora deverá atentar-se às resoluções vigentes quanto às normas sanitárias e ambientais. Isso inclui a gestão adequada dos resíduos gerados no preparo e distribuição das refeições, a implementação de práticas que reduzam o desperdício de alimentos e o uso responsável de recursos como água e energia.

13.2. Além disso, busca-se priorizar fornecedores que adotem iniciativas sustentáveis, processos que diminuam a emissão de poluentes e a valorização de cadeias produtivas locais. Essas ações são fundamentais para mitigar os impactos ambientais, promovendo

14. Conclusão.

Diante dos estudos técnicos até então realizados, a contratação mostra-se VIÁVEL, não sendo possível, neste momento, observar óbices ao seu prosseguimento.

15. Responsável.

Silvana Federici dos Santos Oliveira – Secretaria Municipal de Educação.

Catiguá/SP, 26 de Janeiro de 2026.

SILVANA FEDERICI DOS SANTOS OLIVEIRA
Secretaria Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 001/2026

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. A contratação se dará conforme a tabela abaixo:

ITEM	CARDÁPIO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)
1	DIÁRIA - BERÇÁRIO, CRECHE / PRÉ ESCOLA (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar)	35.530
2	DESJEJUM EMEF	12.900
3	REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF	45.370
4	LANCHE DA TARDE EMEF	8.040
5	REFEIÇÃO ESPECIAL	1.000
TOTAL		102.840

1.3. O objeto a ser contratado se enquadra na categoria de bens e serviços comuns, conforme art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações reconhecidas e usuais do mercado.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 1.4.** O fornecimento do objeto tem natureza de serviço contínuo, conforme art. 6º, XV, da Lei Federal nº 14.133/2021, combinado com serviço com dedicação exclusiva de mão de obra, conforme art. 6º, XVI, alínea “a”, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 1.5.** O prazo de vigência para fornecimento do objeto será de 12 (doze) meses corridos, contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, podendo ser prorrogado nos termos da legislação em vigor, mediante justificativa.
- 1.6.** O critério de julgamento adotado será o de “**MENOR PREÇO**”, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

- 2.1.** A contratação a que se refere o item 1 acima deverá atender às condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, observando-se ainda:
- 2.1.1.** Os alimentos deverão ser preparados ponto a ponto nas cozinhas das Unidades Escolares, relacionadas no Anexo F, no mesmo dia de seu consumo.
- 2.1.2.** Quinzenalmente os Relatórios de visita técnica realizados pelas nutricionistas supervisoras deverão ser encaminhados à Nutricionista Responsável Técnica do Município.
- 2.1.3.** Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido que o Cardápio é o conjunto de alimentos per capita servido aos educandos, conforme modelos definidos no Anexo C. Os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista responsável técnica da empresa contratada e aprovados pela nutricionista responsável técnica do município, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.
- 2.1.4.** As preparações deverão ser elaboradas de acordo com as fichas técnicas de preparo (FTP) que deverão ser elaboradas pela empresa contratada e passada para as cozinheiras escolares em treinamento. Os valores de energia, macronutrientes e micronutrientes dos cardápios deverão estar de acordo com os valores de referência especificados na Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020.
- 2.1.5.** A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Escolares (Anexo F), de segunda-feira a sexta-feira, obedecendo o calendário escolar do ano letivo.
- 2.1.6.** Em caso de suspensão das atividades educacionais sem previsão no calendário escolar, a Contratada deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência pelo responsável pela Unidade Escolar.
- 2.1.7.** A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido deverá respeitar os PER CAPITAS definidos no Anexo D.
- 2.1.8.** Os alimentos adquiridos deverão, preferencialmente, ser de origem de práticas sustentáveis.
- 2.1.9.** Os locais da prestação de serviço deverão ser nas dependências das unidades escolares elencadas no Anexo F.
- 2.1.10.** À critério da CONTRATANTE, as Unidades Escolares (Anexo F) poderão ser acrescidas ou reduzidas.
- 2.1.11.** As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE.
- 2.1.12.** Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços deverão no que couber, rigorosamente, observar os demais dispositivos legais vigentes e regulamentares porventura aplicáveis.
- 2.1.13.** O objeto desta licitação deverá ser entregue de forma parcelada na Secretaria Municipal de Educação, contados da assinatura do contrato, correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, dentre quaisquer outros



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



decorrentes do fornecimento.

2.1.14. Caberá à CONTRATADA a execução integral do objeto do presente certame, bem como a disponibilização de funcionários para supervisão e preparo das refeições, fornecimento de gêneros, materiais de limpeza, descartáveis e demais insumos nos locais de consumo, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas (cozinha e estoque), gás – GLPS, e:

I. Planejamento dos Serviços - análise das adesões aos cardápios; elaboração dos cardápios observando à legislação vigente; dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros necessários para o preparo dessas refeições; compra dos gêneros e insumos; a logística para a distribuição dos gêneros e insumos nas escolas; programação das manutenções preventivas e corretivas; e eventuais substituições dos utensílios.

II. Gestão de Suprimentos – aquisição dos gêneros, materiais, gás - GLPs e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado; monitoramento das entregas nas escolas e o respectivo armazenamento; elaboração de plano de contingencia para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística; e pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado, etc.).

III. Gestão da Logística – programação da distribuição dos insumos nas escolas; distribuição destes insumos; e acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).

IV. Gestão de Recursos Humanos – realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pelo Município.

V. Gestão da Operação – Orientação e apoio técnico quando e se solicitado pela Prefeitura; coleta e controle de estatísticas operacionais; contagem periódica do estoque nas escolas; medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da Prefeitura); e serviços de controle de pragas.

VI. Gestão da Qualidade – elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas; elaboração do procedimento operacional padronizado (POP); avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas; orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos; e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os educandos.

2.2. Condições Gerais da Contratação.

2.2.1. Do não parcelamento da contratação: Em razão da natureza do objeto e por sua indivisibilidade, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação.

2.2.2. Do prazo de vigência: O prazo de vigência desta contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos da legislação em vigor, mediante justificativa.

2.2.3. Do custo estimado total da contratação: O custo total estimado da contratação a que se refere este Termo de Referência é de **R\$ 1.350.578,50 (hum milhão, trezentos e cinquenta mil, quinhentos e setenta e oito reais e cinquenta centavos)**.

2.3. Da fundamentação e descrição da necessidade da contratação.

2.3.1. A fundamentação da contratação encontra-se pormenorizada no ETP – Estudo Técnico Preliminar.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se estabelecida no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto constante deste Termo de Referência, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar - ETP. Admite-se que a Contratada realize a contratação de atividades meio, como por exemplo, dedetização, manutenção de seus equipamentos, etc., não havendo ligação direta e subcontratação do objeto.

4.2. Haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a execução do objeto deste termo a contratada deverá prestar garantia de **5% (cinco por cento) do valor do contrato, com prazo de vigência não inferior à duração do contrato**, numa das modalidades abaixo:

I - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - Seguro-garantia;

III - Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

O Município restituirá ou liberará a garantia ofertada, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a assinatura do termo de recebimento definitivo dos serviços objetos desta licitação, conforme art. 100 da Lei nº 14.133/2021, mediante requerimento.

Em caso de rescisão do contrato ou de interrupção dos serviços não será devolvida a garantia, a menos que a rescisão ou paralisação decorra de acordo com o Município, nos termos da legislação vigente.

Havendo prorrogação de prazo formalmente admitido pela Administração, deverá o Contratado apresentar nova garantia de execução do Contrato, de forma a abranger o período de prorrogação, retendo a administração os créditos do Contratado, enquanto não efetivada tal garantia, ou valor a ela correspondente.

Ocorrendo aumento no valor contratual decorrente de acréscimos de obras ou serviços, o Contratado, por ocasião da assinatura do Termo Aditivo, deverá proceder ao reforço da garantia inicial, no mesmo percentual previsto.

A garantia deverá ser integralizada, no prazo máximo de 10 (dez) dias, inclusive quando houver aditivo.

A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

A Ordem de Serviço somente será emitida após a apresentação de uma das modalidades de garantia acima previstas, no prazo mencionado no contrato, sujeitando-se a Contratada às penalidades previstas nos artigos 155 e 162 da Lei 14.133/21 no caso de descumprimento.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução será realizada de forma contínua, com dedicação exclusiva de mão de obra e deverá obedecer ao disposto neste Termo de Referência.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



5.2. O objeto será executado mediante as disposições contidas no instrumento de Contrato Administrativo, respeitadas as especificações deste Termo de Referência, sendo a violação de qualquer disposição passível de aplicação de penalidades legais e/ou contratuais, ou, ainda, rescisão, a depender da gravidade da violação, extensão do dano e sua reiteração.

5.3. Todo documento ou nota técnica desenvolvido pela contratada deverá apresentar conteúdo suficiente e preciso, baseado em elementos técnicos de acordo com a natureza do objeto.

5.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sob pena de aplicação das medidas coercitivas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e penalidades contratuais.

5.5. A inspeção e fiscalização pela Administração Municipal não isenta, tampouco diminui, a responsabilidade da licitante vencedora quanto a garantia do objeto.

5.6. A gestão contratual será realizada pela Secretaria Municipal de Educação. A fiscalização da execução contratual será realizada pela Secretaria Municipal de Educação e pela Secretaria Municipal de Saúde – Vigilância Sanitária.

5.7. A execução deverá seguir as disposições deste Termo de Referência, podendo haver alterações mediante justificativa técnica aceita pelo responsável pelo departamento, desde que necessárias ao bom andamento da execução contratual.

5.8. A Contratada deverá observar parâmetros de adequação ao interesse público, de economia na utilização, de facilidade na execução, de impacto ambiental e de acessibilidade.

5.9. A Contratada responsabiliza-se por todas as despesas decorrentes, tais como: encargos trabalhistas, previdenciários, despesas com alimentação, hospedagem, transporte de seus funcionários e equipamentos, combustível e quaisquer outras relacionadas para conclusão do objeto contratado, inclusive despesas de viagem e estadia para manutenção técnica durante a vigência contratual.

5.10. A contratada deverá observar parâmetros de adequação ao interesse público, de economia na utilização, de facilidade na execução, de impacto ambiental e de acessibilidade.

6. ESPECIFICIDADES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA DOS ALUNOS ATENDIDOS

6.1. Crianças com até 1 ano de idade

6.1.1. Para as crianças menores de 6 (seis) meses de idade, deverá ser fornecido apenas fórmula infantil nos horários de alimentação;

6.1.2. Para as crianças com idade entre 6 (seis) e 12 (doze) meses, além da alimentação complementar adequada, de acordo com a consistência, deverá ser fornecida a fórmula infantil, conforme modelo de cardápio (Anexo C).

6.2. Dieta Especial

6.2.1. A CONTRATADA deverá prover o atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, providenciando o envio dos produtos, cardápio e orientações previamente aprovadas e treinamento de merendeiros para o atendimento ao aluno, a contar do recebimento da autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE, acompanhada das orientações médicas.

6.2.2. A depender do grupo em que for classificado atendimento das necessidades alimentares, o valor da refeição padrão poderá sofrer acréscimos, conforme a seguir:



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Classificação das Dietas Especiais:

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO A

(Requerem a aquisição de alimentos muito específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados com prescrição médica ou de nutricionista, de Hidrolisado Proteico/ Fórmula de Aminoácidos Livres/ Fórmula Extensamente Hidrolisada. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca	Lanche	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA.
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia.	Lanche + Refeição *	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas enterais.	Lanche + Refeição	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO B

(Requerem a aquisição de alguns alimentos específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/ Intolerância/ Alergia ao Trigo.	Lanche* + Refeição	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose.	Lanche* + Refeição	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca.	Lanche	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares.	Lanche* + Refeição	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas para suprir déficits calóricos e/ou de outros nutrientes com prescrição de suplemento nutricional e/ou alimento específico. Exemplo: Baixo peso, deficiência de vitaminas e minerais.	Lanche* + Refeição	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas hipoglicídicas. Exemplo: Diabetes mellitus/ Hiperglicemias.	Lanche* + Refeição	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas hipolipídicas e/ ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade	Lanche* + Refeição	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas com prescrição de espessante para líquidos. Exemplo: patologias com prescrição de dieta pastosa.	Lanche + Refeição*	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
Dietas para Refluxo Gastroesofágico, com prescrição de Fórmula Infantil Anti-Refluxo ou outra Fórmula Infantil Específica.	Lanche	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA
Dietas Vegetarianas, com exclusão de alimentos de origem animal.	Lanche + Refeição*	DIÁRIA – BERÇÁRIO, CRECHE/ PRÉ ESCOLA DESJEJUM EMEF



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Exemplo: Vegetariano Estrito (Veganos); Lactovegetarianos; Ovovegetarianas.		REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF LANCHE DA TARDE EMEF
-----------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------

*Tipo de alimentação com maior incidência de alimentos específicos para as dietas. Entretanto, a alimentação do tipo “refeição”, poderá incluir alimentos especiais, sobre os quais não incidirão os acréscimos previstos neste instrumento.

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO C

(Requerem pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos)

Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos.

Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc.

Para estes casos, não incidirá percentual de acréscimo no pagamento da dieta.

NOTA: Para as ocorrências de outros tipos de dietas especiais, não previstas no quadro acima, ou, ainda, prescrição de dietas para patologias associadas, sua classificação quanto ao grupo (A ou B ou C) será realizada em conjunto pelas partes.

6.2.3. As dietas especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas, de acordo com a prescrição médica e/ou profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar ou nutricional, incidirá:

- Acréscimo de 50% (cinquenta por cento) no valor de cada refeição, para os alunos matriculados na EMEF;

- Acréscimo de 30% (trinta) para os alunos matriculados em EMEI e EMEIEF.

6.2.4. As dietas especiais constantes do grupo C não sofrerão qualquer espécie de acréscimo nos valores pagos à Contratada.

6.2.6. Outras classificações poderão substituir a atual, podendo os percentuais previstos de acréscimo ao pagamento serem distribuídos entre as novas categorias.

6.2.7. Abaixo é apresentado o número de alunos com necessidades alimentares especiais por patologia em agosto/2025, podendo haver alteração conforme evolução do quadro clínico dos alunos matriculados.

Patologia	Quantidade
Diabetes	3
Intolerância à lactose	3

6.3. Refeição Especial

6.3.1. Destinado a atender os alunos em atividades que acontecem fora do horário letivo, previstas em calendário escolar. Deverá ser solicitado com antecedência máxima de 30 dias e será composta por: 01 panificado individual, 01 bebida tetra pack individual e 01 sobremesa individual, conforme especificado no Anexo C.

6.3.2. Da mesma forma, respeitando-se a cultura e tradição regionais, serão elaborados cardápios típicos e diferenciados para as comemorações de Páscoa, Festa Junina, Semana das Crianças e Encerramento do ano letivo.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Obriga-se a CONTRATADA a prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpa e ingesta), armazenamento, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas de pré-preparo, preparo e estoque, elaboração e atualização de Manual de Boas Práticas, desenvolvimento de cardápios de acordo com as exigências legais e da CONTRATANTE e desenvolvimento e aplicação de programas de educação alimentar. Os alimentos adquiridos deverão, preferencialmente, ser de origem de práticas sustentáveis, em conformidade com este termo de referência e anexos, para atender a Alimentação Escolar nas unidades educacionais do Município.

7.2. Os alimentos serão preparados ponto a ponto nas cozinhas das unidades relacionadas no Anexo F deste edital, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas. A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Educacionais, de segunda à sexta-feira, nos locais indicados no Anexo F deste edital, obedecendo ao calendário do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não prevista em calendário, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, por escrito, pela gestão da Unidade Educacional.

7.3. A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no Anexo D deste edital.

7.4. Este Termo poderá a qualquer tempo ser alterado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

7.5. A CONTRATADA deverá iniciar os serviços objeto do presente Termo em até 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da Ordem de Serviço da Secretaria Municipal de Educação.

7.6. A quantidade a ser fornecida deverá atender as Unidades Escolares compreendendo o total estimado de alimentação/ano, de acordo com os cardápios indicados abaixo, desenvolvendo variações de composição, a serem aplicadas conforme permitirem as safras dos insumos para garantir melhor qualidade dos produtos oferecidos.

ITEM	CARDÁPIO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)
1	DIÁRIA - BERÇÁRIO, CRECHE / PRÉ ESCOLA (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar)	35.530
2	DESJEJUM EMEF	12.900
3	REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF	45.370
4	LANCHE DA TARDE EMEF	8.040



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



5	REFEIÇÃO ESPECIAL	1.000
	TOTAL	102.840

7.7. Em caso de prorrogação do contrato, as quantidades de alimentação/cardápios servidos poderão ser alteradas para mais ou para menos, em função do aumento ou diminuição de alunos no período, respeitado o disposto no Artigo 125 da Lei 14.133/21.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverá:

- a) Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e dos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
- b) Manter estrutura no município para funcionamento de escritório.
- c) Os cardápios devem ser elaborados para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: Creches - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g), Vitaminas: A (ug) e C (mg), Minerais (mg): Ca, Fe – Pré escola, Ensino Infantil, Ensino Fundamental - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g). E atendendo as demais determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em sua Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.
- d) Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 60 (sessenta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.
- e) Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Catiguá/SP.
- f) Alguns alimentos poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempéries e/ou problema de entrega, desde que o responsável pelo setor de alimentação escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.
- g) Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura, de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário.
- h) Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas em recipientes e temperatura apropriados nos locais onde foram preparados e servidos.
- i) Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
- j) Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências.
- k) Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.
- l) Apresentar 01 (um) Manual de Boas Práticas, elaborado de acordo com a Portaria MS 1428/93, de 26/11/93, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA, para cada unidade escolar.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



8.2. A CONTRATADA deverá propiciar a todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.

8.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar o número de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação em cada unidade.

8.3.1. O pessoal contratado pela ganhadora do certame deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observando-se as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo solidário empregatício desta Prefeitura.

8.3.2. Disponibilizar, equipe técnica nos termos da legislação vigente.

8.3.3. O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base as tabelas abaixo:

Ensino Infantil Berçário e Creche	
Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 60	1
61 - 120	2
121 - 180	3
<i>Acima de 180 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.</i>	

Pré-Escola e Fundamental I	
Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 100	1
101 - 200	2
201 - 300	3
<i>Acima de 270 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.</i>	

Fundamental II	
Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 100	1
101 - 200	2
201 - 300	3
<i>Acima de 300 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.</i>	

8.4. Fornecer e manter as suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



segurança (individual e coletivo), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

8.5. Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013.

8.6. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros de categoria profissional idêntica.

8.7. Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da CONTRATANTE nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.

8.8. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA, através de recomendações ou de instruções escritas e observar, rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

8.9. Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

8.10. Mensalmente, apresentar à Secretaria Municipal de Educação documento que comprove o vínculo profissional da equipe técnica envolvida na prestação do serviço.

8.11. Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares necessários ao cumprimento do objeto licitado. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus empregados.

8.12. Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

8.13. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da CONTRATANTE que forem substituídos deverão ser devolvidos no estado em que se encontrarem. Os equipamentos repostos pela licitante poderão ser por ela retirados ao final do contrato.

8.14. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.

8.15. Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, da cozinha das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário a desratização e desinsetização.

8.16. Quanto a gêneros e insumos, assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

8.17. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

8.18. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições/lanches nas cozinhas das unidades educacionais. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização local, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação de todas as unidades educacionais.

8.19. Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



total isenção da Prefeitura.

8.20. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, como dispõe a Constituição Federal.

8.21. A CONTRATADA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência. A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

8.22. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Catiguá/SP.

8.23. 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 educacionais. Fornecer alimentação escolar exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestarem serviço.

8.24. Servir a cada aluno o “per capita” mínimo constante do ANEXO D, salvo em casos autorizadas pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

8.25. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais.

9.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

9.3. A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Nutricionista, gestores e Comissão Fiscalizadora da Alimentação Escolar / Conselho Municipal de Alimentação Escolar, criado pela Lei Municipal nº 1.919/2000, alterada pela Lei Municipal nº 2334/2010, através dos membros nomeados pelo Decreto nº 061/2022, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

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

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

9.6. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Termo.

9.7. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Gestão tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal 14.133/21.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



9.8. A fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Educação não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

9.9. A CONTRATADA é única e exclusiva responsável pela imperfeição, insegurança ou falta de solidez dos trabalhos executados, ainda que verificadas após sua aceitação pela PREFEITURA, sendo certo que nenhum pagamento desta isentará a CONTRATADA de tal responsabilidade civil. Caso a CONTRATADA deixem de prestar os serviços, por razões que der causa, fica a PREFEITURA no direito de contratar qualquer outra empresa, por conta exclusiva da CONTRATADA, ficando as mesmas obrigadas a cobrir despesas não só do objeto contratado, como outras decorrentes, em razão de sua inadimplência.

9.10. Da garantia prestada pela CONTRATADA como garantia da execução do contrato, poderá ser abatido o valor correspondente a eventuais condenações em processos trabalhistas em que a mesma seja parte, desde que referente ao objeto da contratação, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

9.11. O valor subtraído da garantia para pagamento da condenação trabalhista, deverá ser complementado dentro do prazo designado pela CONTRATANTE, em notificação a ser enviada sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato, sem prejuízo da rescisão contratual.

9.12. O valor do contrato deverá ser distribuído prioritariamente nas fichas de Recursos do PNAE e QSE.

9.13. O presente termo de referência é regido pelas normas da Lei Federal 14.133/21.

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

10. DA AGRICULTURA FAMILIAR

10.1. Em atendimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FN DE nº 006/2020 e posteriores alterações, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e utilizados pela Entidade Executora, no âmbito do PNAE deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela CONTRATANTE diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando - se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, e também de grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023 através de Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE.

10.2. A CONTRATANTE fornecerá os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas/Associações, conforme exemplificado na tabela dos produtos da Agricultura Familiar, a serem utilizados nos cardápios das escolas. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

10.3. A CONTRATADA deverá utilizar com prioridade os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares credenciados pela CONTRATANTE na execução dos cardápios.

10.4. A CONTRATADA, juntamente com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública, bem como, deverá atestar, juntamente com o representante de cada unidade escolar e da cooperativa/associação, o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos.

10.5. A CONTRATADA deverá ainda realizar a higienização de cada produto entregue bem como



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



do ambiente, com o devido armazenamento para preparo e distribuição.

10.6. Imediatamente após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar a tabela de preços ANEXO K, com o valor de cada produto fornecido pela Agricultura Familiar, sendo que:

- a) os valores apresentados pela empresa para os gêneros na tabelado - ANEXO K, deverão ter como base mínima os valores praticados no mercado atacadista e deverão estar acompanhados das notas fiscais que comprovam o valor dos gêneros
- b) a empresa CONTRATADA deverá apresentar novos valores para os gêneros do ANEXO K, após o reajuste anual estabelecido no contrato;
- c) os produtos descritos no ANEXO J são exemplos de produtos que poderão ser adquiridos pelo programa da agricultura familiar e modificados conforme Chamada Pública anual.

10.7. A quantidade de gêneros fornecida pela agricultura familiar será descontada integralmente da CONTRATADA, com base na tabela de preços por ela apresentada, qual seja: ANEXO K, acima mencionado.

10.8. O valor a ser descontado será calculado de acordo com as entregas realizadas, que deverão refletir as quantidades solicitadas pela CONTRATANTE. Cabe destacar que as referidas quantidades poderão ser alteradas e ajustadas mês a mês, para que correspondam ao número de atendimentos feitos nas unidades.

10.9. Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do Produtor Rural credenciado, a CONTRATADA deverá suprir o cardápio do dia e comunicar a CONTRATANTE.

10.10. Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a CONTRATADA deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças e os gêneros estocáveis deverão ser utilizados durante o mês, com prévia comunicação à CONTRATANTE quanto às alterações necessárias nos cardápios.

10.11. Quando necessário a CONTRATADA deverá realizar o remanejamento do saldo remanescente dos produtos da Agricultura Familiar.

10.12. A entrega dos produtos nas unidades escolares deve obedecer ao horário de funcionamento das unidades, não ultrapassando o período de 7h às 17h.

10.13. O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

11. DA VISITA TÉCNICA

11.1. A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada às licitantes e poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento na Secretaria Municipal da Educação, pelos telefones (17) 92004-5560 e (17) 3564-1011 ou pelo e-mail: educatigua.sp@gmail.com, sendo necessário informar a razão social e CNPJ/MF da empresa interessada, bem como o nome completo, RG e CPF da pessoa que realizará a vistoria técnica para que o agendamento seja efetuado.

11.2. Concluídas as visitas técnicas nas unidades educacionais, o representante da empresa licitante, deverá comparecer a Secretaria Municipal da Educação, localizada na Rua José Serafim, nº 210, bairro Santa Isabel, CEP 15870-003, Catiguá/SP, para emissão de um documento em forma de atestado, conforme ANEXO J, que deverá fazer parte da documentação de habilitação da licitante.

11.3. Para a realização da visita técnica, as licitantes deverão estar representadas por seus administradores, procuradores ou prepostos, que deverão portar documento de identificação,



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.

11.4. A visitação será limitada a uma empresa por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

11.5. Caso não seja realizada a visita técnica, o licitante deverá, para fins de qualificação técnica, declarar que tem conhecimento pleno dos locais e das condições em que deverão ser executados os serviços.

12. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

12.1. O objeto será recebido provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do art. 140, I, “a” da Lei Federal 14.133/2021.

12.2. O recebimento definitivo ocorrerá em até 15 (quinze) dias, contados da expedição de termo de recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do art. 140, I, “b” da Lei Federal 14.133/2021.

13. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

13.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

13.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

13.3. Após a assinatura do contrato, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

13.4.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

13.4.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

13.4.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

13.4.4. No caso de constatadas ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ou à autoridade superior.

13.5. A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 118).



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

13.6. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução nela empregados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 119).

13.7. A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 120).

13.8. Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

13.8.1. A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

13.9. A Administração Municipal poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.10. As comunicações entre a Administração Municipal 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.

13.11. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, será exigida a apresentação da Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

14. DOS CRITÉRIOS DE MEDAÇÃO

14.1. A avaliação da execução do objeto deverá levar em conta os itens 1 e 2 deste Termo de Referência, do qual constam especificação do objeto, unidade de medida e quantitativos.

14.1.1. As medições serão realizadas mensalmente, de acordo com a execução do serviço objeto deste termo, observando-se o total de **REFEIÇÕES EFETIVAMENTE FORNECIDAS NO MÊS ANTERIOR AO PAGAMENTO**, que devem ser atestadas pela Nutricionista do Município, de acordo com a lista de presença dos alunos.

14.2. Poderão ser descontadas as importâncias relativas às quantidades de bens/serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis à Contratada, devendo haver proporcionalidade com a irregularidade verificada, quando restar comprovado:

14.2.1. Que não foram produzidos os resultados acordados;

14.2.2. Que a contratada deixou de executar ou não executou dentro das quantidades mínimas as atividades contratadas;

14.2.4. A realização dos descontos indicados no item anterior não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução dos serviços.

14.3. Os valores dos bens/serviços serão faturados de acordo com o preço auferido no processo de contratação.

14.4. As faturas deverão ser emitidas pela Contratada e apresentadas à contratante no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, ou enviadas por e-mail para compras@catigua.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



15. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento do valor contratado será realizado parceladamente, em 12 (doze) prestações mensais e sucessivas, até 30 (trinta) dias após a entrega e aceite definitivo do objeto desta contratação, mediante a entrega da nota fiscal discriminada conforme a nota de empenho, onde deverá constar o número da conta, agência, banco correspondente ao CNPJ participante da referida licitação, não sendo aceita emissão de boleto para o pagamento.

15.2. Havendo erro na nota fiscal/fatura (preço diferente do contratado ou qualquer outra irregularidade) ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do processo de pagamento será suspensa para que a contratada adote as providências necessárias à correção, passando a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da nota fiscal/fatura reapresentada.

15.3. Havendo atraso no pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, incidirá correção monetária sobre o valor devido, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)

I = (6 / 100)

I = 0,00016438

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%

15.4. O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados e de itens fornecidos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidade verificada por culpa da contratada, se for o caso.

16. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de “**MENOR PREÇO GLOBAL**”.

16.2. As exigências de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme Lei Federal nº 14.133/2021.

16.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Sistema Integrado de Registro do CEIS/CNEP - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União

(<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?paginacaoSimples=true&tamanhoPagina=&offset=&direcaoOrdenacao=asc&colunasSelecionadas=linkDetalhamento%2Ccadastro%2CcpfCnpj%2CnomeSancionado%2CuoSancionado%2Corgao%2CcategoriaSancao%2CdataPublicacao%2CvalorMultas%2Cquantidade>); e



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



c) Pesquisa na Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relação-de-apenados>).

16.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

16.5. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

16.6. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio da análise dos documentos apresentados.

16.7. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação de habilitação, ou encaminhar, quando solicitado pela contratante, a respectiva documentação atualizada.

16.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

16.10. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

16.11. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

16.12. Habilitação Jurídica:

16.12.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

16.12.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

16.12.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

16.12.5. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

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

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

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



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



16.13. Qualificação econômico-financeira:

16.13.1. Apresentar certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

16.14. Qualificação Técnica:

16.14.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

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

16.14.2. Para fins de comprovação da qualificação técnica da contratada, serão analisados os seguintes documentos:

16.14.2.1. Registro ou inscrição da licitante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição – CRN.

16.14.2.2. Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, registrado(s) junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas do local da prestação de serviços), emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis/similares com o objeto desta licitação (preparo e distribuição de alimentação com fornecimento de todos os gêneros e outros insumos necessários, pelo sistema ponto a ponto, nas unidades da contratante, elaboração de cardápios e a logística de distribuição destes gêneros e insumos, nos locais de consumo, bem como a disponibilização da mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo), que comprove ao menos 6 (seis) meses de experiência.

16.14.2.2.1. Para fins de comprovação, os atestados deverão dizer respeito à contratos executados com as seguintes características mínimas:

16.14.2.2.1.1. Apresentação de atestados de capacidade técnica conforme tabela abaixo: (Art. 67, § 1º, Lei nº 14.133/2021).

ITEM	CARDÁPIO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	QTD. A COMPROVAR 50%
1	DIÁRIA - BERÇÁRIO, CRECHE / PRÉ ESCOLA (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar)	35.530	17.765
2	DESJEJUM EMEF	12.900	6.450
3	REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF	45.370	22.685
4	LANCHE DA TARDE EMEF	8.040	4.020
5	REFEIÇÃO ESPECIAL	1.000	500
TOTAL		102.840	51.420



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



16.14.2.2.1.2. Os atestados de capacidade técnica deverão demonstrar a execução mínima de 50% (cinquenta por cento) da tabela anterior. (Art.67, § 2º, Lei nº 14.133/2021).

16.14.2.3. Em razão de o objeto tratar da contratação de serviços contínuos, o atestado ou atestados deverão demonstrar que o licitante já executou serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo de 06 (seis) meses. (Art. 67, § 5º, Lei nº 14.133/2021).

16.14.2.4. Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN, acompanhado da comprovação de seu vínculo com a licitante.

16.14.2.5. A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

16.14.2.6. Original ou cópia autenticada do Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, emitido pelo (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) em nome do responsável técnico da licitante.

16.15. Habilidades Fiscal, Social e Trabalhista:

16.15.1. No caso de pessoa física: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

16.15.2. No caso de pessoa jurídica: Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

16.15.3. Prova de inscrição no cadastro de **CONTRIBUINTE ESTADUAL** e/ou **MUNICIPAL**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, a saber:

16.15.3.1. Se o ramo de atividade da empresa for comércio, deverá apresentar prova de **INSCRIÇÃO ESTADUAL**;

16.15.3.2. Se o ramo de atividade da empresa for prestação de serviço, deverá apresentar prova de **CADASTRO MUNICIPAL**.

16.15.3.3. Se o ramo de atividade da empresa envolver comércio e prestação de serviço deverá apresentar prova de **INSCRIÇÃO ESTADUAL** e **MUNICIPAL**.

16.15.4. Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Estadual** da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

16.15.4.1. Para efeito de esclarecimento, as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação da Certidão emitida pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa);

16.15.5. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Federal**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

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

16.15.7. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

16.15.7.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

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

16.15.10. Declaração de que atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;

16.15.11. Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

16.15.12. Declaração de que cumpre a determinação de **reserva** de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no [art. 63, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021](#);

16.15.13. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

17. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Administração Municipal de Catiguá.

17.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.00 Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica; Fonte de Recurso: 01 Tesouro - Ficha 180; 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.41 Fornecimento de Alimentação; Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 319; 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.41 Fornecimento de Alimentação; Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 320.

18. DO REAJUSTE DE PREÇOS

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

18.2. Após o interregno de um ano, independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA ou IGPM de dois meses anteriores ao aditamento, desde que observados os preços, condições e índice mais vantajosos para a Administração, sendo que os valores e datas de atualização relacionados à mão de obra seguirão os determinados pela Convenção Coletiva da categoria do trabalhador, bem como a legislação previdenciária e trabalhista.

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



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 18.4.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 18.5.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 18.6.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 18.7.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 18.8.** O reajuste será realizado por apostilamento.

19. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 19.1.** O acompanhamento e a fiscalização do contrato serão realizados Secretaria Municipal de Educação, Sra. Silvana Federici dos Santos Oliveira.

Catiguá, 26 de Janeiro de 2026.

SILVANA FEDERICI DOS SANTOS OLIVEIRA
Secretária Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO III – MODELOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS

ESCOLAS DE ENSINO INFANTIL – PERÍODO INTEGRAL

CARDÁPIO – Diária - Berçário (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar) – Faixa Etária: 04 a 06 meses.

MÊS/2026					
Tipo de Refeição	2ª FERIA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Desjejum	Leite (fórmula infantil)				
Colação	Leite (fórmula infantil)				
Almoço	Leite (fórmula infantil)				
Lanche da tarde	Leite (fórmula infantil)				
Jantar	Leite (fórmula infantil)				
		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
Composição Nutricional (média semanal)		Vit. A (meg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)

ORIENTAÇÕES:

- Em conformidade com as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do Ministério da Saúde do Brasil, orientamos que as crianças menores de 6 meses, matriculadas na rede municipal de ensino, permaneçam em regime de aleitamento materno exclusivo, na impossibilidade do aleitamento, será oferecida fórmula infantil de segmento.
- Em caso de restrições alimentares, os cardápios devem ser adaptados mediante apresentação de laudo ou atestado médico.

CARDÁPIO – Diária - Berçário (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar) – Faixa Etária: 07 a 12 meses.

MÊS/2026					
Tipo de Refeição	2ª FERIA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Desjejum	Leite Integral ou Fórmula Infantil				
Colação	Banana Nanica	Maçã	Abacate	Mamão	Banana Maçã
Almoço					



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO:
CATIGUÁ NO RUMO CERTO
2025-2028

	Arroz, Caldo de Feijão, Carne Moída Refogada com Mandioca e Abóbora	Arroz, Caldo de Feijão, Frango em Cubos Refogado, Purê de Batata, Couve Picada	Arroz, Caldo de Feijão, Filé de Sobrecoxa Refogada, Batata Doce e Cenoura	Arroz, Caldo de Feijão, Carne Moída Refogada, Chuchu e Beterraba	Arroz, Caldo de Feijão, Frango em Cubos Refogado, Cenoura e Abobrinha
Lanche da Tarde	Melão	Banana Nanica	Banana Maçã	Maçã	Mamão
Jantar	Sopa de Fubá (fubá, frango refogado desfiado, espinafre e cenoura)	Sopa de Feijão (macarrão, feijão, carne moída, mandioquinha e chuchu)	Arroz, Caldo de Feijão, Ovo Mexido com Tomate e Brócolis	Canja (arroz, frango desfiado, cenoura e abobrinha)	Arroz, Caldo de Feijão, Carne em Tiras ao Molho com Batata e Agrião
Composição Nutricional (média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)

ORIENTAÇÕES:

- A introdução alimentar deve ocorrer de forma gradual, com alimentos de consistência adequada à idade, como bem cozidos, macios e cortados em pequenos pedaços. Deve respeitar o desenvolvimento individual de cada criança durante esse processo.
- É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.
- Em caso de restrições alimentares, os cardápios devem ser adaptados mediante apresentação de laudo ou atestado médico.

CARDÁPIO – Diária - Berçário, Creche / Pré Escola (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar) – Faixa Etária: 01 a 05 anos.

MÊS/2026					
Tipo de Refeição	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Desjejum	Leite em Chocolate Biscoito de Polvilho	Leite com Chocolate Bolo de Cenoura	Iogurte de Morango Salada de Frutas	Leite com Chocolate Pão com Requeijão	Leite com Chocolate Pão com Manteiga
Colação	Mamão	Melancia	Banana Nanica	Abacate	Maçã
Almoço	Arroz, Feijão Carne Moída com Batata Salada de Alface	Arroz, Feijão Frango ao Molho Salada de Couve com Tomate	Arroz, Feijão Carne em Cubos Refogada com Batata Doce Salada de Pepino	Arroz, Feijão Pernil Suíno com Mandioca Farofa de Cenoura e Ovo	Macarrão ao Molho de Carne Moída Salada de Repolho com Beterraba



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Lanche da Tarde	Vitamina de Frutas Biscoito Polvilho	Banana com Aveia	Leite Cereal de Chocolate	Leite com Chocolate Bolo de Laranja	Milk Shake de Cacau Pão com Manteiga
Jantar	Arroz, Frango em molho com Quiabo Polenta Cremosa Salada de Acelga	Arroz, Feijão Carne Moída ao Molho Salada de Repolho com Cenoura	Macarrão ao Molho de Carne Moída Salada de Alface com Tomate	Torta de Frango com Legumes Suco de Abacaxi	Arroz, Feijão Ovos Mexidos com Queijo Salada de Brócolis com Tomate
Composição Nutricional (média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	

ORIENTAÇÕES:

- É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.
- Toda última sexta-feira do mês será dedicada à comemoração dos aniversariantes, com um cardápio especial composto por: pão com molho de carne moída, suco natural e bolo.

ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL – PERÍODO PARCIAL CARDÁPIOS – Desjejum EMEF / Lanche da tarde EMEF e Refeição Manhã/Tarde EMEF.

MÊS/2026

Tipo de Refeição	2ª FERIA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Desjejum EMEF	Leite com Café Biscoito	Leite Cereal de Chocolate	Milk Shake de Cacau Pão com Manteiga	Leite com Chocolate Pão com Requeijão	Iogurte de Morango Salada de Frutas
Refeição Manhã/Tarde EMEF	Arroz, Feijão Carne Moída ao Molho Polenta Cremosa Salada de Alface	Galinha (arroz, filé de coxa de frango, cenoura, milho, tomate e cheiro verde) Feijão Carioca Salada de Pepino <i>Macã</i>	Arroz, Feijão Pernil Suíno Acebolado com Mandioca Farofa de Couve	Macarrão ao Molho de Carne Moída Salada de Repolho com Tomate <i>Melão</i>	Arroz, Feijão Estrogonofe de Frango Salada de Acelga com Beterraba
Lanche da Tarde EMEF	Milk Shake de Morango Biscoito Polvilho, Banana	Suco de Goiaba Pão com Presunto e Queijo	Suco de Abacaxi Torta de Frango com Legumes	Leite com Chocolate Bolo de Cenoura	Suco de Acerola Pão com Molho de Carne Moída
Composição Nutricional (média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



ORIENTAÇÕES:

- Devem ser elaborados cardápios específicos para o atendimento de estudantes com diagnóstico de patologias, mediante a apresentação de atestado médico, conforme estabelece a Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, do FNDE/MEC. Essa normativa determina que “os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, entre outras.”
- Em datas comemorativas, devem ser oferecidos complementos adicionais às refeições, conforme descrito:
 - **Páscoa:** Ovo de Páscoa (50g).
 - **Festa Junina:** Pipoca e Paçoca.
 - **Dia das Crianças:** Picolé.

CARDÁPIO – REFEIÇÃO ESPECIAL.

Cardápio será utilizado em passeios, eventos e atividades pedagógicas externas, solicitados pela contratante.

Tipo de Refeição	Composição
	<ul style="list-style-type: none">- 1 Lanche: pão tipo francês ou de leite, com recheio mínimo de:<ul style="list-style-type: none">• 20 g de queijo muçarela,• 20 g de presunto,• 15 g de tomate,• 10 g de alface.• Embalagem: atóxica, transparente, contendo etiqueta com lista de ingredientes, data de fabricação e validade.- 01 Néctar de Fruta – 200 ml.- 01 Fruta (100 g)<ul style="list-style-type: none">• Embalagem individual, atóxica e transparente.• Sugestão de frutas: banana, maçã, pera, goiaba, laranja e tangerina.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO IV – PER CAPITAS POR CARDÁPIOS

CARDÁPIO – Diária - Berçário (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar) - Faixa Etária: 04 a 06 meses.

CARDÁPIO – Diária - Berçário (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar) – Faixa Etária: 07 a 12 meses.

ALIMENTO	QUANTIDADE
Arroz	20g
Carne bovina/ carne suína/ frango	30g
Fórmula infantil de segmento	27g
Fruta	80g
Fruta para vitamina	15g
Fubá	10g
Legumes	20g
Leguminosas	15g
Leite em pó integral	26g
Macarrão p/ sopa	20g
Macarrão p/ macarronada	20g
Ovo de galinha	50g
Verduras	10g

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

Arroz	Almoço – 4 a 5vezes por semana Jantar – 3 a 4 vezes por semana
Carnes	1 tipo por refeição
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Leguminosas	Almoço – 4 a 5vezes por semana Jantar – 3 vezes por semana
Ovo de galinha	Quinzenal

CARDÁPIO – Diária - Berçário, Creche / Pré Escola (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar) – Faixa Etária: 01 a 05 anos.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



ALIMENTO	QUANTIDADE
Açúcar	4g
Arroz	25g
Aveia	5g
Biscoitos diversos	25g
Biscoito de polvilho	20g
Bolo	40g
Carne bovina/ carne suína/ frango	35g
Carne moída/ frango para macarronada/ risoto/ lanche/ sopa/ torta	30g
Cereal matinal	20g
Chocolate em pó	5g
Extrato de tomate	8g
Farinha de mandioca	15g
Fruta	100g
Fruta para salada de frutas (cada tipo)	20g
Fruta para vitamina	15g
Fubá	10g
Iogurte	100ml
Legumes para carne	20g
Legumes para arroz/farofa/ macarronada/ sopa/ torta	10g
Legumes para salada	25g
Legumes para sopa	20g
Leguminosas	15g
Leite em pó integral	26g
Macarrão macarronada	30g
Macarrão para sopa	20g
Manteiga/ requeijão	8g
Milho/ ervilha	10g
Ovo de galinha	50g
Pão de queijo	25g
Pão francês/ pão de leite	30g
Queijo	15g
Suco	120ml
Torta	80g



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Verdura para salada	15g
Verdura para farofa/ lanche	10g
Alho	0,5g
Cebola	1g
Cheiro verde	0,2g
Óleo de soja	1ml
Sal refinado	0,7g
Vinagre	0,5ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

Arroz	Almoço – 4 a 5vezes por semana Jantar – 2 a 3 vezes por semana
Pães/ bolos/ biscoitos	7 a 8 vezes por semana
Carne bovina/ carne suína/ frango	1 tipo por refeição
Fruta	Colação – 5 vezes por semana Desjejum/Lanche da tarde – 2 vezes por semana
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Leguminosas	Almoço – 4 a 5vezes por semana Jantar – 2 a 3 vezes por semana
Ovo de galinha	Quinzenal

CARDÁPIO – Desjejum EMEF / Lanche da tarde EMEF

ALIMENTO	QUANTIDADE
Açúcar	5g
Aveia	4g
Bebida láctea	220ml
Biscoitos diversos	40g
Biscoito de polvilho	30g
Bolo	80g
Café em pó	2g
Carne bovina/ frango/ torta	40g
Cereal matinal	35g
Chocolate em pó	6g
Fruta para salada de frutas (cada tipo)	30g
Fruta para vitamina	30g



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Iogurte de frutas	200ml
Leite em pó integral	26g
Manteiga/ requeijão	10g
Milho para pipoca	25g
Pão francês/ pão de leite	50g
Pão de queijo	50g
Queijo/ presunto	20g
Suco	220ml
Torta	80g

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

Bebida láctea/ Iogurte de frutas	Quinzenal
Bolo	1 vez por semana
Leite	3 a 4 vezes por semana
Pão de queijo	Mensal
Queijo	Quinzenal
Fruta	1 vez por semana

CARDÁPIO – Refeição Manhã/Tarde EMEF

ALIMENTO	QUANTIDADE EMEF
Almôndega	75g
Arroz	50g
Arroz para risoto	50g
Carne bovina cubos/ iscas/ moída	70g
Carne moída para macarronada/risoto/ lanche	60g
Extrato de tomate	10g
Farinha de mandioca/ farinha de milho	20g
File de Coxa sem osso e sem pele	75g
Filé de peixe	75g
Frango sem osso e sem pele	70g
Frango sem osso e sem pele para macarronada/ risoto/ lanche	60g
Fruta	130g
Fubá para polenta	20g
Hambúrguer	56g



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO:
CATIGUÁ NO RUMO CERTO
2025-2028

Legumes para carne	25g
Legumes para risoto/ macarronada/ farofa	15g
Legumes para salada	30g
Leguminosas	18g
Macarrão parafuso/ penne para macarronada	70g
Ovo	75g
Pernil suíno cubos	75g
Queijo/ presunto	20g
Salsicha para lanche	40g
Suco de polpa (pronto)	220ml
Trigo para quibe	20g
Verdura para farofa/ lanche	20g
Verdura para salada/ refogada	25g
Alho	1g
Cebola	2g
Cheiro verde	0,5g
Óleo de soja	2ml
Sal refinado	1g
Vinagre	0,7ml

FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

Arroz	4 a 5 vezes por semana
Feijão	4 vezes por semana
Carne bovina/ carne suína/ frango/ peixe	1 tipo por refeição
Legumes/ verduras	2 tipos por refeição
Ovo	Mensal
Fruta	2 vezes por semana



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO V – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PRODUTOS E PREPARADOS SOLÚVEIS

CACAU EM PÓ - Produto em pó, obtido do cacau puro, livre de açúcares e substâncias artificiais, sem umidade excessiva, isento de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes.

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL – Produto preparado com cacau em pó, o qual é obtido por processo tecnológico adequado, e açúcar podendo ter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos permitidos pela legislação, desde que não des caracterizem o produto e seja declarado no rótulo. No preparo de qualquer chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 50%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose ou lactose.

AÇÚCARES

AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida da cana de açúcar. Teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais.

Características organolépticas: Aspecto: cristal; Cor: branco translúcido, Cheiro: próprio, Sabor: doce.

Embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

LEITES E DERIVADOS

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS - Leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens plásticas de 1 litro. Não serão permitidas embalagens danificadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

IOGURTE DE MORANGO - Iogurte natural com polpa de fruta ou pedaços de fruta.

Leite integral, açúcar, polpa de morango natural de morango, fermentos lácteos. Produto sem adição de soro de leite, espessante e acidulantes.

LEITE EM PÓ INTEGRAL - Obtido através da desidratação do leite de vaca integral e próprio para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deve ser de procedência nacional. Produto quando reconstituído, conforme modo de preparo e rotulagem, deverá atingir os padrões de leite integral.

Características organolépticas: Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

LEITE À BASE DE SOJA – Produto obtido da soja, sabor original, com 0% de lactose e glúten, isento de conservantes. Deverá ser acondicionado em embalagem tetra Pack de 1 litro.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



FÓRMULA INFANTIL A BASE DE LEITE - Fórmula infantil de segmento, para lactentes de 06 a 12 meses de idade, com relação proteínas do soro de leite/ caseína, acrescido de probióticos. Atender as recomendações do codex alimentarius, FAO/OMS em relação à micronutrientes essenciais, vitaminas e minerais, componentes e distribuição energética.

FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA - Fórmula infantil de segmento, para lactentes de 06 a 12 meses de idade, isento a proteínas do soro de leite/ caseína, acrescido de probióticos. Atender as recomendações do codex alimentarius, FAO/OMS em relação à micronutrientes essenciais, vitaminas e minerais, componentes e distribuição energética. Isolada, a base da proteína de soja.

MANTEIGA COM SAL: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.

QUEIJO TIPO MUÇARELA – Produto proveniente de leite pasteurizado, produzida sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aromas próprios, com no máximo 3% de gordura, mantida sob refrigeração a +10º C, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A., SIF, SISP, SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados

REQUEIJÃO CREMOSO – Mistura homogênea apresentando teor de matéria gorda mínima de 55%, sem condimentos além de sal, isento de amido. Acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 359, de 04/09/97 do MAPA. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

BISCOITOS

BISCOITO CREAM CRACKER/ BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal; água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

BISCOITO DOCE (MAISENA, MARIA, LEITE) - Composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

BISCOITO DOCE TIPO ROSCA - Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal,



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



amido, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes, acidulante, ácido lático e glúten, isento de gordura trans. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades, larvas e, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas) Decreto 12.486 de 20/10/78.

BISCOITO DE POLVILHO - Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias. Composição obrigatória: polvilho, leite, farinha de soja, sal e ovo. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas) Decreto 12.486 de 20/10/78.

PÃES E BOLOS

Pão de leite; assado, pesando 50 gramas por unidade; de primeira qualidade, macio, feito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e produtos naturais, sem conservantes, acondicionado em embalagem apropriada com etiqueta constando os ingredientes, a data de fabricação e validade do produto. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. De acordo com a Resolução RDC ° 90 de 18/10/2000 e a RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA.

PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Especificações: Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, água; fermento biológico e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, contendo: nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO TIPO ALONGADO - HOT DOG - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; Isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente. Deve atender a rotulagem de acordo com legislação vigente e registro em Órgão competente. Contendo: nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO TIPO BISNAGUINHA - Produto obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, ovos, leite, água e sal. Isento de gordura trans. Peso unitário de 20g.

PRODUTOS PARA CONFEITARIA

GELÉIA DE FRUTAS - Tipo extra; sabores diversos; obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; em embalagem hermeticamente fechada e suas condições deverão estar de acordo



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores.

FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS

AMIDO DE MILHO - Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

AVEIA EM FLOCOS – Produto instantâneo; em flocos finos; rica em fibras, vitaminas e minerais; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

COCO RALADO - Produto obtido do coco ralado, sem adição de açúcar, isento de substâncias estranhas, aditivos e gordura trans.

FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido através das raízes da mandioca torrada e moída. Aspecto: flocos e homogêneo. Isenta de aditivos e gordura trans. Embalagem: saco plástico (polietileno) atóxico, com identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Produto elaborado com grãos de trigo, com adição de ferro e ácido fólico. Para a produção devem ser utilizados grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem: de 1 kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 35 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

FÉCULA DE BATATA - Produto obtido a partir do amiláceo da batata. A fécula deve ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 37 - Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas - Decreto 12.486 dê 20/10/78.

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Produto formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

FLOCOS DE MILHO AÇÚCARADO - Obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos; laminados e tostados, adicionados de açúcar (preferencialmente mascavo); extrato de malte, admitindo adição de mel; e sem corantes artificiais e gordura trans; com aspecto cor, cheiro e sabor



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

FLOCOS DE MILHO - Obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos; laminados e tostados, sem adição de açúcar, extrato de malte, admitindo adição de mel; e sem corantes artificiais e gordura trans; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 451 e 540/97-SNS/MS e RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico.

FUBÁ – Produto obtido da moagem do milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de aditivos e gordura trans. Cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

MACARRÃO COM SÊMOLA - o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Podendo conter os ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corantes naturais (urucum e cúrcuma); ou outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deve ser isento de gordura trans. Embalagem primária de pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxico termossoldado; contendo data de validade e número do lote de forma indelével. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tipos: espaguete, parafuso, ave maria, conchinha, argolinha e padre nosso.

POLVILHO AZEDO - Produto obtido da mandioca, tipo 1.

Coloração branca, sem aditivos, aspecto pó, sabor e odor característico. Isento de gordura trans.

CEREAIS

ARROZ AGULINHA – Subgrupo polido; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14%; isento de sujidades e materiais estranhos, mínimo de 80% de grãos inteiros. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

ERVILHA SECA – Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde; Odor: próprio; Sabor: próprio.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



ERVILHA – Produto submetido a tratamento térmico, sem adição de sal, açúcar ou vinagre. Tamanho e coloração uniformes; sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

FEIJÃO CARIOCA - Produto tipo 1, "in natura", variedades: carioca e preto, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.

FEIJÃO PRETO - Produto tipo 1, "in natura", variedades: carioca e preto, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.

LENTILHA – Produto "in natura", constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde/bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.

MILHO VERDE - Grãos de milho verde, submetidos a adequado processamento tecnológico, sem adição de sal, açúcar e vinagre. O produto deverá apresentar; cor amarelo vivo, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores a odores estranhos, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato dos grãos; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros. O pH adequado à composição e natureza do produto. As latas devem estar íntegras. Sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.

MILHO PARA PIPOCA: Milho para preparo de pipoca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/11. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.

TRIGO PARA QUIBE – Alimento integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. Aspecto: farelo; Cor: bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.

TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS

COLORÍFICO – Ingredientes: urucum. Produto em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores.

EXTRATO DE TOMATE- Concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em caixa cartonada, lata à vácuo ou vidro; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações.

LOURO DESIDRATADO - Alimento constituído de folhas sás, limpas e secas. Respeitar as especificações NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

ORÉGANO - Condimento seco, desidratado, pronto para tempero e consumo. Embalagem: saco plástico (polipropileno) atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto e rotulagem devem estar de acordo com a NTA 70 Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978 e RDC nº 276 de 02/09/05 – ANVISA.

SAL REFINADO - Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de anti-umectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03.

VINAGRE BRANCO - Preparado através de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na NTA 73 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes, não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres. Embalagem: conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e data de validade.

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

ÓLEO DE SOJA - Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

MARGARINA COM SAL – Produto com sal, isento de gordura trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem, mínimo de 80%; podendo conter vitamina e outras sustâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro, sabor próprio; em pote plástico e conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores.

MAIONESE - Emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem hermeticamente fechada.

BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



BEBIDA VEGETAL DE COCO - Bebida à base de coco e água, líquida, com sabor característico, isento de açúcar, lactose e aditivos.

SUCO DE POLPA CONCENTRADO - Composto por polpa de fruta concentrada, suco concentrado de maçã e benzoato de sódio. Não conter açúcar simples. Brix: 60%. Características organolépticas: Aspecto: líquido; Sabor: próprio da fruta; Cor, Odor: característico. Sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, maca, maracujá, tangerina e uva.

POLPA DE FRUTA - Sabores: abacaxi, acerola, goiaba, manga, pêssego, caju. Produto 100% natural, embalado a vácuo, com rotulagem específica, congelado.

CARNES E DERIVADOS

ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA (APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS) - Carne bovina, água, especiarias, corante caramelo, proteína de soja texturizada, tripolifosfato de sódio, farinha de rosca, cebola, sal, eritorbato de sódio (antioxidante). Todos os componentes do produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos deverão constar no rótulo. Produzido nos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Embalagem primária – saco de polietileno de baixa densidade, termosoldado.

CARNE BOVINA, ACEM/PALETA TIRAS OU CUBOS - Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes iscas ou cubos, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetida a processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Características: não apresentar gelo entre os cortes e temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

CARNE BOVINA, PATINHO/PALETA MOÍDO - Produto cárneo cru, extralimpo, sem aparas, sem osso, nervos, isento de aditivos, obtido a partir da moagem do patinho moído, e submetido ao processo de congelamento. Cor/ Sabor: característico. Carne proveniente de mamíferos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Características: temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - Produto cárneo cru, obtido a partir de cortes cubos, sem excesso de gordura, sebo e cartilagem, sem aditivos, submetida a processo de congelamento. Carne proveniente de mamíferos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

O produto deve conter: consistência firme, não amolecida e odor característico.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Características: não apresentar gelo entre os cortes, temperatura entre -12°C e -18°C, de acordo com a NTA 3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - Produto com consistência firme, cor característica (amarelo - rosado, sem escurecimentos e sem manchas), desossados. Isento de condimentos e aditivos. Manipulada com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18° C. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, de acordo com as especificações da NTA3 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978.

HAMBÚRGUER BOVINO GRELHADO CONGELADO (IQF) - Provenientes de carne bovina moída, água, gordura bovina, proteína de soja, sal, alho, açúcar, condimentos naturais, aroma idêntico ao natural de churrasco, antioxidante eritobato de sódio (INS 316), sabor leve de churrasco, com aproximadamente 50g a unidade. Não Conter Glúten. Embalagem primária: Produto envelopado em sacos de polietileno liso, transparente, em peso líquido de aproximadamente 2kg.

PESCADOS FILÉ DE PEIXE CONGELADO - Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador. O pescado oferecido será em filés, obtidos através de secção longitudinal. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os pescados devem ser entregues congelados. Os filés devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras; Cor: geralmente branca ou ligeiramente rósea; Odor: característico.

FILÉ DE FRANGO CONGELADO - Filé de peito de frango tipo sassame, congelado. Aspecto próprio firme, não amolecido e pegajoso, cor própria (amarelo-rosado) sem manchas esverdeadas e ossos, cheiro e sabor próprio. Produto proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. As aves não podem conter temperos, aditivos, nem adição de sal. As aves devem ser entregues congeladas. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. A rotulagem deve trazer a identificação do corte.

LINGUIÇA CALABRESA – Produto cárneo industrializado proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sob rígidas condições de higiene. Deve ser curado, adicionado de ingredientes, podendo ser submetido ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e/ ou cozimento. As carnes utilizadas na fabricação devem apresentar-se aparadas sem nervos e de cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura. Linguiças calabresas submetidas ao processo de cozimento podem conter até 20% de Carne Mecanicamente Separada (CMS). Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não deve apresentar sinais de bolor, mofo.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PRESUNTO - Presunto cozido, proveniente de pernil suíno, com no máximo 7% de gorduras, em peças de aproximadamente 3,5 Kg a vácuo ou hermeticamente fechado, produzido sob fiscalização, em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio, mantido sob refrigeração a +10° C, contendo as seguintes informações no rótulo: nome do fabricante, produto, temperatura em que deverá ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A./SIF/SISP/SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados.

QUIBE - Produto obtido a partir da carne bovina moída, trigo integral, água, especiarias (exceto pimenta), sal e outros ingredientes permitidos pela legislação. Peso unitário de aproximadamente 50g.

SALSICHA DE FRANGO – Produzida 100% de carne de frango, adicionado condimentos permitidos pela legislação. Características: cor: laranja, sabor/ odor característico. Não deve apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida e manchas esverdeadas.

HORTALIÇAS

ABACAXI - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres.

ABÓBORA PAULISTA -, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.

ACELGA - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

ALHO – Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.

ALFACE AMERICANA/ CRESPA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

BANANA NANICA/ MAÇÃ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

BATATA INGLESA - Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.

BETERRABA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres.

CABOTIÁ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.

CEBOLA - Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.

CENOURA - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.

CHEIRO VERDE - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.

CHUCHU - Primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.

COUVE MANTEIGA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

ESPINAFRE - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

GOIABA VERMELHA - Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

LARANJA - Primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas (pera, lima da pérsia).

LIMÃO - De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.

MAÇÃ NACIONAL - Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MAMÃO FORMOSA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MELÃO - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MELANCIA – Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

OVO DE GALINHA - fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.

REPOLHO VERDE - Primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



TANGERINA - Tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.

TOMATE - Tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.

TOMATE - Produto com tamanho médio, maduro, mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

VAGEM - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO VI – RELAÇÃO DAS ESCOLAS E SUAS LOCALIZAÇÕES

UNIDADE ESCOLAR		ENDEREÇO
01	EMEI Andreia Almagro Boaventura	Rua João Garbin Cabrera, 343, São Sebastião
02	EMEI Filomena Pedro Federci	Av. Manoel Simeão Rodrigues, 447, Santa Isabel
03	EMEF Serafim Sanches	Rua José Serafim, 134, Santa Isabel



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO VII – QUANTIDADE DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLAS/TIPOS DE SERVIÇOS E DE CARDÁPIOS

UNIDADE ESCOLAR	MATRICULADOS	TIPOS DE CARDÁPIOS
01 EMEI Andreia Almagro Boaventura	94	DIÁRIA- BERÇÁRIO, CRECHE / PRÉ ESCOLA (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar)
02 EMEI Filomena Pedro Federci	115	DIÁRIA- BERÇÁRIO, CRECHE / PRÉ ESCOLA (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar)
03 EMEF Serafim Sanches	349	Desjejum EMEF Refeição Manhã/Tarde EMEF Lanche da Tarde EMEF Refeição Especial



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 003/2026

ANEXO VIII – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS E PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

REF. PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 003/2026

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária, conforme especificações contidas no Termo de Referência.

Razão Social:	C.N.P.J		
Endereço:	Email:		
Cidade:	UF:	CEP:	TELEFONE



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



I- PROPOSTA DE PREÇOS:

ITEM	CARDÁPIO	PREÇOS UNITÁRIOS POR PARCELA (R\$)			QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (unidades)	TOTais (R\$)
		PARCELA (a)	PARCELA (b)	PARCELA (a+b)		
		GÊNEROS E OUTROS INSUMOS + MÃO DE OBRA INDIRETA (R\$)	MÃO DE OBRA DIRETA (R\$)	SERVIÇO INTEGRAL (R\$)		
		Preços Unitários	Preços Unitários	Preços Unitários		
		(a)	(b)	(c) = (a) + (b)	(d)	(e) = (c) x (d)
1	DIÁRIA-BERÇÁRIO, CRECHE / PRÉ ESCOLA (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar)				35.530	
2	DESJEJUM EMEF				12.900	
3	REFEIÇÃO MANHÃ/TARDE EMEF				45.370	
4	LANCHE DA TARDE EMEF				8.040	
5	REFEIÇÃO ESPECIAL				1.000	
TOTAL GERAL (R\$)					102.840	

*No preço proposto acima estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

Declaro expressamente que, nos preços unitários ofertados, estão inclusas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência e anexos, bem como todas as despesas diretas e indiretas e fornecimento de peças referentes aos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, incluindo os eletrodomésticos utilizados no preparo e distribuição da alimentação.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ ----- (valor por extenso).

VALIDADE DA PROPOSTA: De, no mínimo, 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

DADOS PARA CRÉDITO EM CONTA CORRENTE:

Banco:

Agência:

Conta:

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

II- PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Obs: O modelo da Planilha de Composição de Custos, de uso obrigatório, será anexado no endereço eletrônico

LOCAL, de de 2026.

Identificação da proponente

Assinatura do representante legal



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO IX - DECLARAÇÕES

(papel timbrado da empresa)

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026.

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de cumprimento do exigido no **Pregão Eletrônico nº 001/2026, DECLARA** que:

- a) tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto do processo licitatório.
- b) que cumpre a determinação de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021.
- c) não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito) anos, e qualquer trabalho a menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos;
- d) possui aptidão financeira para a execução do contrato/ata de registro de preço e que a sua PROPOSTA DE PREÇO comprehende a integralidade dos custos para atendimento de eventuais direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- e) atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;
- f) inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
- g) **para o caso de empresas ME, EPP e assemelhadas:** não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores, cujos termos declara conhecer na íntegra;
- h) **para o caso de empresas ME, EPP e assemelhadas:** que é enquadrada como _____ (MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006 e suas alterações posteriores, e que pretende utilizar-se do tratamento jurídico diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores;

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

_____, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 003/2026

ANEXO X – MODELO DE ATESTADO DE VISITA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 003/2026

Atestamos que a empresa _____, com sede na _____, Cidade _____ Estado _____, inscrita no CNPJ/MF. N.º _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) do R.G. n.º _____ e CPF n.º _____ realizou VISITA TÉCNICA nas unidades escolares, com a finalidade de verificação das condições locais, para avaliação da quantidade e natureza dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à realização do objeto da licitação, forma e condições da prestação dos serviços, meios de acesso aos locais e para a obtenção de quaisquer outros dados que julgaram necessários para a preparação de sua proposta.

(Local e data)

(Nome/assinatura e qualificação do representante da licitante)

(Nome/assinatura e cargo do servidor responsável por acompanhar a visita)



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

Eu, _____ (nome e qualificação completa), representante legal da empresa _____ (razão social e qualificação completa da pessoa jurídica), DECLARO que a empresa cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital que rege o certame acima indicado.

(Local e data)

(Nome/assinatura do representante legal)



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO XII – EXEMPLOS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	PRODUTO
1	ABACATE: 1ª qualidade; tamanho regular e grande; cor e formações uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
2	ABACAXI PÉROLA: 1ª qualidade; tamanho grande; cor e formações uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
3	ABOBRENTA ITALIANA: 1ª qualidade; tamanho regular; sem cortes; produtos frescos e com grau de maturação intermediário; deverá apresentar odor agradável; consistência firme; sem lesões de origem; sem rachaduras; sem danos físicos e mecânicos.
4	ALMEIRÃO: 1ª qualidade; sem defeitos; com folhas verdes; sem traços de descoloração; turgescentes; intactas; firmes e bem desenvolvidas; devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, todos típicos da variedade.
5	ACELGA: fresca; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
6	BRÓCOLIS: fresco; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacto e firme; isento de sujidades, parasitas e larvas.
7	BERINJELA: 1ª qualidade; em condições de consumo; tamanho médio; com casca sã e sem rupturas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
8	CEBOLINHA VERDE: 1ª qualidade; em condições de consumo; tamanho médio; sem rupturas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
9	COUVE-FLOR: fresco, 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
10	COUVE VERDE MANTEIGA: fresca; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; firme; com cor característica; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
11	LARANJA LIMA: 1ª qualidade; compacta; tamanho e coloração uniformes; fresca e firme bem desenvolvidas.; isenta de sujidades.
12	LARANJA PÉRA: 1ª qualidade; compacta; fresca e firme; tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
13	LIMÃO TAITI: fresco; 1ª qualidade; com cor, cheiro e sabor próprios; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido, sem sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



14	MAMÃO FORMOSA: 1ª qualidade; tamanho regular e grande; cor e formação uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
15	MANDIOCA SALSA – TIPO MANDIOQUINHA: fresca; 1ª qualidade; para consumo humano; raízes grandes; no grau normal de evolução; tamanho uniforme; casca inteira; sem rupturas e/ou defeitos.
16	MANGA PALMER: 1ª qualidade; cor e formação uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
17	PEPINO CAIPIRA: fresco; tamanho médio; coloração uniforme; liso; polpa intacta; sem manchas e bolores; isenta de sujidades e resíduos; sem danos físicos e/ou mecânicos.
18	SALSA (SALSINHA): 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; com cor característica; compacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas.
19	TANGERINA PONKAN: 1ª qualidade; compacta; fresca e firme; isenta de sujidades; tamanho e coloração uniformes; devem estar bem desenvolvidas.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO XIII– TABELA DE PREÇOS PARA DESCONTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	PRODUTO	PREÇO	Kg/L/Dz
1	<u>ABACATE</u> : 1ª qualidade; tamanho regular e grande; cor e formação uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
2	<u>ABACAXI PÉROLA</u> : 1ª qualidade; tamanho grande; cor e formação uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
3	<u>ABOBRENA ITALIANA</u> : 1ª qualidade; tamanho regular; sem cortes; produtos frescos e com grau de maturação intermediário; deverá apresentar odor agradável; consistência firme; sem lesões de origem; sem rachaduras; sem danos físicos e mecânicos.		
4	<u>ALMEIRÃO</u> : 1ª qualidade; sem defeitos; com folhas verdes; sem traços de descoloração; turgescentes; intactas; firmes e bem desenvolvidas; devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, todos típicos da variedade.		
5	<u>ACELGA</u> : fresca; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
6	<u>BRÓCOLIS</u> : fresco; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacto e firme; isento de sujidades, parasitas e larvas.		
7	<u>BERINJELA</u> : 1ª qualidade; em condições de consumo; tamanho médio; com casca sã e		



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



	sem rupturas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
8	<u>CEBOLINHA VERDE:</u> 1ª qualidade; em condições de consumo; tamanho médio; sem rupturas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
9	<u>COUVE-FLOR:</u> fresco, 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
10	<u>COUVE VERDE MANTEIGA:</u> fresca; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; firme; com cor característica; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
11	<u>LARANJA LIMA:</u> 1ª qualidade; compacta; tamanho e coloração uniformes; fresca e firme bem desenvolvidas.; isenta de sujidades.		
12	<u>LARANJA PÊRA:</u> 1ª qualidade; compacta; fresca e firme; tamanho e coloração uniformes; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
13	<u>LIMÃO TAITI:</u> fresco; 1ª qualidade; com cor, cheiro e sabor próprios; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvido, sem sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos.		
14	<u>MAMÃO FORMOSA:</u> 1ª qualidade; tamanho regular e grande; cor e formação uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
15	<u>MANDIOCA SALSA – TIPO MANDIOQUINHA:</u> fresca; 1ª qualidade; para consumo humano; raízes grandes; no grau normal de evolução; tamanho uniforme; casca inteira; sem rupturas e/ou defeitos.		
16	<u>MANGA PALMER:</u> 1ª qualidade; cor e formação uniformes; polpa intacta e		



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



	firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
17	PEPINO CAIPIRA: fresco; tamanho médio; coloração uniforme; liso; polpa intacta; sem manchas e bolores; isenta de sujidades e resíduos; sem danos físicos e/ou mecânicos.		
18	SALSA (SALSINHA): 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; com cor característica; compacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
19	TANGERINA PONKAN: 1ª qualidade; compacta; fresca e firme; isenta de sujidades; tamanho e coloração uniformes; devem estar bem desenvolvidas.		



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO XIV – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ---/2026, QUE FAZEM ENTRE SI A O MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXX, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026**

I - DAS PARTES CONTRATANTES

CONTRATANTE: O **MUNICÍPIO DE CATIGUÁ**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 45.124.344/0001-40, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida José Zancaner, nº 312, Centro - CEP 15.872-018, na cidade de Catiguá, Estado de São Paulo, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX e a

CONTRATADA: inscrito(a) no CNPJ/MF sob nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADA, neste ato representado(a) por, conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do Processo Administrativo nº 003/2026 - Pregão Eletrônico nº 001/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

II - DO OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária.

2.2. O objeto desta licitação deverá ser entregue de forma parcelada na Secretaria Municipal de Educação, contados da assinatura do contrato, correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

2.3. Caberá à CONTRATADA a execução integral do objeto do presente certame, bem como a disponibilização de funcionários para supervisão e preparo das refeições, fornecimento de gêneros, materiais de limpeza, descartáveis e demais insumos nos locais de consumo, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas (cozinha e



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



estoque), gás – GLPS, e:

- I. Planejamento dos Serviços - análise das adesões aos cardápios; elaboração dos cardápios observando à legislação vigente; dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros necessários para o preparo dessas refeições; compra dos gêneros e insumos; a logística para a distribuição dos gêneros e insumos nas escolas; programação das manutenções preventivas e corretivas; e eventuais substituições dos utensílios.
- II. Gestão de Suprimentos – aquisição dos gêneros, materiais, gás - GLPs e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado; monitoramento das entregas nas escolas e o respectivo armazenamento; elaboração de plano de contingencia para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística; e pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado, etc.).
- III. Gestão da Logística – programação da distribuição dos insumos nas escolas; distribuição destes insumos; e acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).
- IV. Gestão de Recursos Humanos – realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pelo Município.
- V. Gestão da Operação – Orientação e apoio técnico quando e se solicitado pela Prefeitura; coleta e controle de estatísticas operacionais; contagem periódica do estoque nas escolas; medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da Prefeitura); e serviços de controle de pragas.
- VI. Gestão da Qualidade – elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas; elaboração do procedimento operacional padronizado (POP); avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas; orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos; e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os educandos.

III - SUPORTE LEGAL

- 3.1. Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei Federal nº 14.133/2021 e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.
- 3.2. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

IV - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. Os recursos financeiros serão atendidos por verbas de recursos constantes do orçamento vigente, conforme classificação: 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.00 Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica; Fonte de Recurso: 01 Tesouro - Ficha 180; 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.41 Fornecimento de Alimentação; Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 319; 02.05 Departamento de Educação; 12.306.0005.2021 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino; 3.3.90.39.41 Fornecimento de Alimentação; Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 320.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



V - DA VINCULAÇÃO AOS TERMOS DO EDITAL E À PROPOSTA

- 5.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
 - 5.1.1. O Termo de Referência;
 - 5.1.2. O Edital da Licitação;
 - 5.1.3. A Proposta do contratado;
 - 5.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

VI - DA QUALIDADE E PERFEIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1. Os alimentos serão preparados ponto a ponto nas cozinhas das unidades relacionadas no ANEXO VI deste edital, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.
- 6.2. A alimentação escolar deverá ser servida nas Unidades Educacionais, de segunda à sexta-feira, nos locais indicados no ANEXO VI deste edital, obedecendo ao calendário do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não prevista em calendário, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, por escrito, pela gestão da Unidade Educacional.
- 6.3. A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido, deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no ANEXO IV deste edital.
- 6.4. A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:
 - 6.4.1. Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
 - 6.5. Manter estrutura no município para funcionamento de escritório.
 - 6.6. Os cardápios devem ser elaborados para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: Creches - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g), Vitaminas: A (ug) e C (mg), Minerais (mg): Ca, Fe – Pré escola, Ensino Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g). E atendendo as demais determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em sua Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.
 - 6.7. Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 60 (sessenta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.
 - 6.8. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando- se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Catiguá.

VII - DA VISTORIA

- 7.1. Fica reservado o direito à CONTRATANTE de vistoriar a prestação dos serviços da CONTRATADA, a fim de aferir a qualidade da prestação de serviços, a capacidade de produção e a qualidade dos gêneros empregados que se encontram, vistoria essa feita pela Comissão de Fiscalização da Alimentação Escolar nomeada pela Secretaria Municipal de Educação, que será composta assim que o contrato entrar em vigência.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



VIII - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

- 8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).
- 8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 8.3. Após a assinatura do contrato, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 8.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).
- 8.4.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 8.4.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 8.4.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 8.4.4. No caso de constatadas ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ou à autoridade superior.
- 8.5. A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 118).
- 8.5.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 8.6. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução nela empregados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 119).
- 8.7. A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 120).
- 8.8. Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).
- 8.8.1. A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 8.9. A Administração Municipal poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.10. As comunicações entre a Administração Municipal 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.

IX - DA SUJEIÇÃO AOS REGULAMENTOS



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



9.1. A CONTRATADA deverá sujeitar-se a todos os regulamentos de higiene e segurança, boas práticas de fabricação, e normas sanitárias nacionais, a fim de garantir a salubridade e a ordem nos serviços e qualidade das refeições fornecidas, seguindo todas as especificações do Termo de Referência – ANEXO II, não se desobrigando, no entanto, de cumprir exigências legais que possam ser feitas neste sentido, por órgãos de administração pública.

X - DA SAÍDA DO FUNCIONÁRIO DO SERVIÇO

10.1. A CONTRATADA deverá substituir, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que lhe fizer o Município de Catiguá, qualquer de seus funcionários cuja permanência no serviço for julgado inconveniente pela Administração, por conduta indevida, desídia no desempenho das funções, falta de urbanidade no trato com os usuários e outros atos que prejudiquem a prestação com qualidade dos serviços, correrão por conta da CONTRATADA quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados da proponente vencedora, eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

XI - DAS OBRIGAÇÕES

11.1. São obrigações da CONTRATADA:

11.1.2. Assegurar livre acesso por parte da fiscalização a todas as partes dos serviços;

11.1.3. Acatar prontamente as exigências e observações da fiscalização baseadas nas especificações, regras de boa técnica e normas em vigor;

11.1.4. A CONTRATADA deverá apresentar uma relação nominal de todos os seus funcionários que realizarão a prestação dos serviços, para que a Administração providencie credenciais para seu ingresso nas dependências em que irão prestar serviços, a CONTRATADA deverá comunicar qualquer alteração ocorrida nesta relação, visando atualização dos credenciamentos;

11.1.5. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer com que seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação devendo fornecer uniformes e equipamentos de segurança aos seus funcionários de acordo com a função, quando necessário, os equipamentos de proteção individual básicos de segurança e de higiene;

11.1.6. Ser a única responsável pela segurança de trabalho de seus operários, técnico e de terceiros e de possíveis prejuízos que venha a ocasionar, ao município ou a terceiros, e responsável pela qualidade dos gêneros empregados no preparo das refeições;

11.1.7. Cumprir com as obrigações trabalhistas, não atrasando com os impostos que lhe couberem;

11.1.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento;

11.1.9. A CONTRATADA, nos termos da legislação trabalhista e previdenciária, deve proceder às anotações e registros pertinentes a todos os empregados que atuarem nos serviços, assumindo exclusivamente todas as obrigações advindas de eventuais demandas judiciais ajuizadas em qualquer juízo que versarem sobre pleitos trabalhistas e/ou previdenciários propostos por empregados ou terceiros que alegarem vínculo com a CONTRATADA;

11.1.10. Apresentar, quando solicitado, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;

11.1.11. A CONTRATADA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital do Pregão Eletrônico nº. 001/2026 – Processo Administrativo nº. 003/2026.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



XII - DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. O início da prestação dos serviços ocorrerá de acordo com a Ordem de serviço expedida pela CONTRATANTE.

XIII - DO VALOR CONTRATUAL

13.1. O valor do presente contrato, decorrente da proposta vencedora, é de R\$ _____ (_____).

XIV - VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O contrato firmado, com base no presente processo licitatório terá vigência de 12 (doze) meses, a iniciar após o recebimento da Ordem de Serviço, e poderá ser prorrogado, até o limite máximo previsto na Lei 14.133/21.

14.2. A CONTRATADA poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pela Administração em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato, ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência, no Protocolo Geral da Prefeitura do Município de Catiguá/SP.

14.3. As prorrogações de prazo de vigência, de que trata o subitem anterior serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei 14.133/21.

XV - DO REAJUSTE

15.1. Os preços são fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, a contar do mês do orçamento desta licitação. Ultrapassando esse período, será concedido reajuste do preço contratado.

Parágrafo Primeiro: Para cálculo do reajuste será considerada como mês inicial de referência - o mês do orçamento da presente licitação, quais seja: -----

15.2. Os índices para reajuste serão aplicados em cada uma das parcelas que compõem os Preços Unitários indicados na Planilha de Composição de Custos, Anexo VIII deste Edital.

15.3. O reajuste se dará da seguinte forma:

15.3.1. Reajuste das Parcelas (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar e (c) Custos Diversos, será utilizada a variação ocorrida no IPC/FIPE calculado mensalmente pela USP/FIPE.

15.3.2. Para o reajuste da Parcela (e) - Mão de Obra Indireta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Nutricionistas, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Catiguá.

15.3.3. Para o reajuste da Parcela (g) - Mão de Obra Direta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Cozinheiras, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Catiguá.

15.3.4. Após o interregno de um ano, independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA ou IGPM de dois meses anteriores ao aditamento, desde que observados os preços, condições e índice mais vantajosos para a Administração, sendo que os valores e datas de atualização relacionados à mão de obra seguirão os determinados pela Convenção Coletiva da categoria do trabalhador, bem como a legislação previdenciária e trabalhista.

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



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



15.3.6. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

15.3.7. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

15.3.10. O reajuste será realizado por apostilamento.

15.3.11. A Partir do disposto no item 15.1. acima, os Preços Unitários serão reajustados pela seguinte fórmula:

Preço Unitário:

$$PSn = \left[\text{Parcela (A)} \times \left(\frac{IPC_n}{IPC^0} + \left[\frac{\text{Piso Salarial Nutricionista } n}{\text{Piso Salarial Nutricionista } ^0} \right] \right) \right] + \left[\text{Parcela (B)} \times \left(\frac{\text{Piso Salarial Cozinheiras } n}{\text{Piso Salarial Cozinheiras } ^0} \right) \right]$$

PSn= Preço Unitário reajustado para o período “n”.

PARCELA (A) GÊNEROS E OUTROS INSUMOS + MÃO DE OBRA INDIRETA = Valor dos itens (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar, (c) Custos Diversos e (e) Mão de Obra Indireta, constantes da Planilha de Composição de Custos.

IPC/FIPE n= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês “n” em que se aplica o reajuste.

IPC-FIPE 0= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês do orçamento da presente licitação.

Piso Salarial Nutricionistas n= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês “n”.

Piso Salarial Nutricionistas 0= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês do orçamento da presente licitação.

XVI - DO PAGAMENTO

16.1. Mensalmente será realizado o pagamento à CONTRATADA, sendo o valor correspondente à soma dos produtos das quantidades de cada cardápio servidas no período multiplicadas pelo respectivo preço unitário contratado. Da soma, será subtraído o valor despendido pela PREFEITURA para o fornecimento dos produtos da Agricultura Familiar.

16.2. O Preço Unitário contratado de cada cardápio são os valores apresentados pela licitante vencedora, como preços unitários da Proposta.

16.3. O controle do número de refeições servidas apresentadas na medição deverá ser realizado tanto por parte da Contratada, como da Contratante.

16.4. As amostras dos alimentos não serão consideradas na contagem dos cardápios.

16.5. A medição deverá ser feita mensalmente e entregue na Secretaria de Educação, através de planilhas, dois dias úteis após o término de cada quinzena.

16.6. As planilhas serão corrigidas pelo Setor de Alimentação Escolar em dois dias úteis, e estando tudo em conformidade será liberado para a contratada emitir o Documento Fiscal.

16.7. O pagamento será de acordo com o recebimento dos recursos do convênio, em 15 (quinze) dias após a entrada do documento fiscal na Prefeitura, e será efetuado através de “Depósito



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



Bancário” na conta específica da empresa vencedora desta licitação, informada em sua proposta, no Banco ____; Agência____, Conta Corrente____, ou na conta bancária destacada na Nota fiscal constante para pagamento dos produtos/serviços.

16.8. Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Secretaria Municipal da Educação em até dois dias úteis após a liberação pela licitante.

16.9. Deverá constar nos Documentos Fiscais o número do processo, bem como banco, agência e número da conta corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informação fundamental.

16.10. Deverá constar, ainda, a descrição dos custos com o fornecimento dos gêneros alimentícios, de acordo com instruções da Contratante, nos termos do artigo 51, §3º da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, e aqueles inerentes ao preparo dos alimentos, em notas distintas.

16.11. Se forem constatados erros nos Documentos Fiscais, desconsiderar-se-á a data do vencimento previsto, sendo que o pagamento será efetuado em 15 (quinze) dias após a apresentação dos documentos corrigidos.

16.12. O CNPJ do Documento Fiscal deverá ser o mesmo dos documentos apresentados na licitação, não sendo aceito CNPJ diferente, nem mesmo filial.

XVII - DAS GARANTIAS DE EXECUÇÃO

17.1. A partir da assinatura do contrato, será exigida prestação de garantia em qualquer das modalidades previstas no parágrafo 1º do Art. 96 da Lei nº 14.133 de 2021, no valor de 5% (cinco por cento) do valor contratado.

17.2. A garantia prestada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deve explicitar a cobertura integral do contrato, inclusive quanto ao pagamento imediato à Prefeitura do Município de Catiguá em quaisquer das hipóteses previstas neste Edital.

17.3. A parte adjudicatária terá até 15 (quinze) dias a partir da assinatura do contrato, admitindo-se uma prorrogação, mediante requerimento justificado e aceito pela CONTRATANTE.

17.4. O não cumprimento do disposto nas cláusulas supra configura-se inadimplementos contratual na forma do Art. 58, § 3º da Lei 14.133 de 2021.

17.5. Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subsequentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos, conforme previsto no Art. 98 da Lei nº 14.133 de 2021.

17.6. O reforço e/ou a regularização da garantia deverá ser efetuado no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento da comunicação, efetuada por escrito pela CONTRATANTE à CONTRATADA, sob pena de se instituir inadimplemento contratual, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela CONTRATADA durante o transcurso do prazo, se ocorrer motivo justificado aceito pela CONTRATANTE.

17.7. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente em tempo hábil para que nenhum período fique descoberto.

17.8. As garantias e seus reforços se destinam à satisfação de créditos da CONTRATANTE não solvidos espontaneamente pela CONTRATADA.

17.9. O não pagamento espontâneo da CONTRATADA da de seus débitos para com a CONTRATANTE, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, ensejará o desconto do valor da garantia prestada pela CONTRATADA.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



XVIII - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

18.1. A CONTRATADA não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste.

XIX - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 19.1. Acompanhar e fiscalizar os serviços;
- 19.2. Comunicar a CONTRATADA todas as irregularidades observadas durante o recebimento dos itens solicitados;
- 19.3. Notificar a CONTRATADA no caso de irregularidades encontradas na entrega dos itens solicitados;
- 19.4. Conceder prazo, na forma deste documento, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas;
- 19.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 19.6. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares;
- 19.7. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes, quando aplicável.

XX - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a CONTRATADA que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato.

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa: moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- b.1.) O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza o CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei n. 14.133/2021.
- c) compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

20.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

20.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

20.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada de eventual garantia prestada ou será cobrada judicialmente.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

20.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

XXI - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

21.1. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua extinção com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Título III, Capítulo VIII da Lei Federal nº 14.133/2021.

21.2. A extinção do contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
 - b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
 - c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
 - d) Constituirão motivos para extinção do Contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:
 - e) não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
 - f) desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
 - g) alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
 - h) decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato; razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade CONTRATANTE;
- j) não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

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

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

XXII - PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



22.1. As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento deste Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

XXIII - DA POLÍTICA ANTICORRUPÇÃO

23.1. Para execução deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou comprometer a dar quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que sejam, tanto por conta própria quanto por outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, sejam de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste Contrato, ou de outra forma a ele não relacionados, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

XIV - DO FORO COMPETENTE

24.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Tabapuã, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e para único efeito, conjuntamente com as 02 (duas) testemunhas a seguir, a todo ato presentes para que se produza os jurídicos e legais efeitos, comprometendo- se as partes a cumprir e fazer cumprir o presente, por si e seus sucessores em juízo ou fora dele.

Catiguá - SP, -- de ----- de 2025.

MUNICÍPIO DE CATIGUÁ

CONTRATANTE

----- - Prefeito Municipal

RAZÃO SOCIAL
CONTRATADA

Nome do Representante Legal – Função

Testemunhas:

1.

2.



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO XV – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extrairindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damos-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

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

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026

ANEXO XVI – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ N°

CONTRATADA:

CNPJ N°

CONTRATO N° (DE ORIGEM):**DATA DA ASSINATURA:****VIGÊNCIA:****OBJETO:****VALOR (R\$):**

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

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)



Prefeitura Municipal de Catiguá

CNPJ: 45.124.344/0001-40



AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026 EDITAL Nº 001/2026

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes (Lei Federal 11.947/2009, Resolução FNDE nº. 06/2020, com a Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA e demais alterações), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino de Catiguá, pelo sistema ponto a ponto, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, elaboração de cardápios, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais, em conformidade com as normas técnicas fixadas pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária, conforme especificações contantes do Termo de Referência.

LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 092, de 28 de dezembro 2023, e demais legislações aplicáveis, com suas posteriores alterações e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

DATA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 11 DE FEVEREIRO DE 2026.

HORÁRIO: 09H00MIN00SEG, HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF.

ENTREGA DAS PROPOSTAS: ATÉ 08H30MIN, DO DIA 11 DE FEVEREIRO DE 2026.

LOCAL: BLL COMPRAS - <https://bllcompras.com/Home/Login>

EDITAL NA ÍNTegra: Cópia do Edital ou maiores informações, poderão ser obtidos no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Catiguá - SP, pelo telefone: (17) 3564-9500, de segunda à sexta-feira e pelos Sites: www.catigua.sp.gov.br e www.bllcompras.com, pelo e-mail: licitacao@catigua.sp.gov.br e suporte ao Fornecedor da BLL Compras (41) 3097-4600 / contato@bll.org.br.

Catiguá - SP, 26 de Janeiro de 2026.

CLAUDEMIR JOSÉ GRAVA
Prefeito do Município de Catiguá