



EDITAL 013/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 927492 - 06/2026

CONTRATANTE (UASG) (927492)

OBJETO: EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, COMPLETAS E INDIVIDUALIZADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA TRANSPORTE E CONSUMO.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: O ORÇAMENTO SERÁ SIGILOSO, CONFORME ART 24, DA LEI FEDERAL 14.133/2021.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 02/09/2026 às 9h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL

MODO DE DISPUTA: ABERTO

TRATAMENTO DIFERENCIADO ME/EPP/EQUIPARADAS: AMPLA PARTICIPAÇÃO

SUMÁRIO

1. DO OBJETO	2
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	2
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	3
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	5
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	6
6. DA FASE DE JULGAMENTO	8
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	10
8. DOS RECURSOS	12
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	13
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	15
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	15



EDITAL 013/2026
PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 927492 - 06/2026
(Processo Administrativo nº SEI VAS-020405/000833/2026)

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Vassouras, por meio do Setor de Licitações da Secretaria Municipal de Saúde, sediado à Praça Juiz Machado Júnior, 19 – Centro, Vassouras/RJ, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei Federal nº 14.133/2021](#), e Decretos Municipais nº 5.526/2023, 5.567/2024 e 5.569/2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- a) O objeto da presente licitação é Registro de Preços para futura e **EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, COMPLETAS E INDIVIDUALIZADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA TRANSPORTE E CONSUMO**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- b) A licitação será pelo menor preço global, conforme tabela constante do Termo de Referência.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- a) Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- b) 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.
- c) É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.
- d) A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- e) Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- f) Não poderão disputar esta licitação:
- i. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - ii. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;



- iii. 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;
- iv. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- v. 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;
- vi. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- vii. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- viii. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- ix. 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.

g) O impedimento de que trata o item 2 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- a) Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- b) Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- c) Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.a)i e 7.j)i deste Edital.
- d) No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - i. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - ii. 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;



iii. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

iv. 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.

e) O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

f) O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

i. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

ii. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

g) A falsidade da declaração de que trata os itens d) ou f) sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

h) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

i) Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

j) Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

k) Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

i. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

ii. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

l) O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

i. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

ii. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.



- m) O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item k) possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- n) Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- o) O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- a) O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - i. Valores unitário e total do item;
 - ii. Marca;
 - iii. Fabricante;
 - iv. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- b) Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- g) Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- h) 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, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratuais, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- i) O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- j) Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- k) O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato



cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

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

- a) A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- b) 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.
 - i. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
 - ii. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - iii. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- c) O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- d) O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- e) 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.
- f) O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- g) Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- h) O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- i) 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 será de R\$ 0,10 (dez centavos).
- j) 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.
- k) O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- l) Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - i. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - ii. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.



- iii. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- iv. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- v. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- m) Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- n) Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- o) 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.
- p) Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- q) Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- r) Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
 - i. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - ii. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - iii. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
 - iv. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- s) Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances)
 - i. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:



- 5.s.i.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.s.i.2.** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.s.i.3.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.s.i.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

ii. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- 5.s.ii.1.** empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.s.ii.2.** empresas brasileiras;
- 5.s.ii.3.** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.s.ii.4.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

t) Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

i.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.

ii.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

iii.O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

iv.O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

u) Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

a) Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº](#)



14.133/2021, legislação correlata e no item 2.f) do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>); ou
- c) Conforme certidão consolidada do Tribunal de Contas de União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

b) 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.

c) 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*)

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

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

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

d) Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

e) Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

f) Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

g) Será desclassificada a proposta vencedora que:

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

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

i.A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.h.i.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.h.i.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.



- ii. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- i) Se houver indícios de inexecuibilidade 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.
- j) 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;
- i. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- ii. 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.
- k) 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.
- l) Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- m) Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- n) Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- o) No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- p) Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- a) Os documentos previstos no item 08 do 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 arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- i. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira deverá ser enviada até o horário previsto para abertura do certame e poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- b) Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.



- i. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- c) Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- i. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30% (trinta por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- d) Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia enviada via sistema. Caso haja dúvidas em eventuais cópias, poderá ser solicitado o documento autenticado ou a apresentação do documento original.
- e) Será verificado se o licitante apresentou 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).
- f) 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.
- g) 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 infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- h) A habilitação poderá verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- i) É de responsabilidade do licitante, conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
- A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- j) A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- i. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, até a hora da abertura do certame.
- ii. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a



proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

k) A verificação no SICAF, ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante vencedor.

i. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

ii. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

l) 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, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

i. 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

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

m) 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.

n) 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, observado o prazo disposto no subitem j)i.

o) 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.

p) Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

q) Além dos documentos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, deverão ser apresentados os documentos relativos à qualificação técnica previstos no item 8.4 do Termo de Referência, especialmente a Licença Sanitária vigente e o(s) atestado(s) de capacidade técnica, observadas as condições ali estabelecidas.

8. DOS RECURSOS

a) 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.

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

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

i. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

ii. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;



iii. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

- d) Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- e) 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.
- f) Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- g) O prazo para apresentação de contra razões 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.
- h) O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- i) O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- a) Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - i. 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;
 - ii. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 9.a.ii.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 9.a.ii.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 9.a.ii.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 9.a.ii.4.** deixar de apresentar amostra;
 - 9.a.ii.5.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - iii. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 9.a.iii.1.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - iv. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - v. fraudar a licitação
 - vi. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 9.a.vi.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 9.a.vi.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 9.a.vi.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - vii. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - viii. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- b) Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:



- i. advertência;
 - ii. multa;
 - iii. impedimento de licitar e contratar e
 - iv. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- c) Na aplicação das sanções serão considerados:
- i. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - ii. as peculiaridades do caso concreto
 - iii. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - iv. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - v. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- d) A multa será recolhida em percentual de até 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, a contar da comunicação oficial.
- i. Para as infrações previstas nos itens a)i, a)ii e a)iii, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - ii. Para as infrações previstas nos itens a)iv, a)v, a)vi, a)vii e a)viii, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- e) 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.
- f) Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- g) A sanção de impedimento de licitar e contratar serão aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens a)i, a)ii e a)iii, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- h) Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens a)iv, a)v, a)vi, a)vii e a)viii, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens a)i, a)ii e a)iii que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- i) A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item a)iii, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- j) A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15



(quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

k) 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.

l) 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

a) 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.

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

c) A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo E-mail: licitacaosaudevassouras@gmail.com.

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

i. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

a) Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

b) 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.

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

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

e) 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.



- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.
- i) Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- j) A Ata de Registro de Preços e eventuais Contratos serão encaminhadas para o correio eletrônico da Licitante vencedora, para assinatura, e deverão ser reencaminhados para o Secretaria Municipal de Saúde. O reencaminhamento poderá acontecer das seguintes maneiras:
- j.I) Via SEDEX, para o endereço: Praça Juiz Machado Júnior, n.º 19, Centro, Vassouras/RJ ou
- j.II) No caso de Ata de Registro de Preços, deverá ser enviado para o endereço eletrônico do Setor de Licitações: licitacaosaudevassouras@gmail.com, desde que esteja assinado eletronicamente com certificado digital
- j.III) No caso de contrato, deverá ser enviado para o endereço eletrônico da Assessoria Consultiva: assessoriaconsultivasms@gmail.com, desde que esteja assinado eletronicamente com certificado digital
- j.IV) Seja qual for o meio do reencaminhamento do contrato, fica acordado entre as partes que este dar-se-á em até 03 (três) dias corridos, contados da data em que a Secretaria Municipal de Saúde encaminhar o documento. O comprovante de postagem deverá ser enviado para os e-mail citados no prazo citado.
- k) A Nota de Empenho será encaminhada ao licitante vencedor por e-mail.
- l) Uma vez lavrada a Ata de Registro de Preços o ÓRGÃO GERENCIADOR e os ÓRGÃOS ADERENTES estarão aptos a proceder aos procedimentos para as respectivas contratações.
- m) O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.vassouras.rj.gov.br/>.
- n) Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- i. ANEXO I - Termo de Referência e Cardápios (anexo II do cardápio)
 - ii. ANEXO II – Modelo Proposta
 - iii. ANEXO III – Minuta Ata de Registro de Preços
 - iv. ANEXO IV – Minuta Contrato
 - v. ANEXO V – Modelo Declaração Unificada

Vassouras 18 de agosto de 2026.

Líliá Marques Simões Rodrigues
Secretária Municipal de Saúde



PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 927492 - 06/2026

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de **refeições prontas, completas e individualizadas**, acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo, destinadas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Vassouras/RJ, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

Item	CATSER	Descrição	Unidade	Quantidade
01	3697	Refeição pronta completa conforme necessidade do setor requisitante, podendo ser Almoço e/ou Jantar, para os cardápios: Normal, Dieta Pastosa, dieta para hipertensos e diabéticos, Preparados em conformidade com os cardápios em anexo (serviço de refeição pronta incluindo aquisição, produção, preparo e distribuição). Refeição acondicionada em embalagem descartável de isopor, nº 09, com tampa, destinada ao acondicionamento dos pratos quentes. A salada deverá ser acondicionada separadamente em embalagem descartável retangular de alumínio, com capacidade mínima de 250 ml, com tampa apropriada, destinada ao acondicionamento de alimentos, observadas as normas sanitárias aplicáveis, acompanhada de um sachê de sal e um sachê de azeite. A refeição deverá ser acompanhada de uma fruta, previamente higienizada e acondicionada individualmente, e um suco de 200 ml.	UN	37.463



		Deverá acompanhar, ainda, um kit de utensílios descartáveis, composto por uma faca descartável reforçada, um garfo descartável reforçado e dois guardanapos de papel. O cardápio, incluindo a composição, variedade e especificações das refeições, encontra-se discriminado no Termo de Referência.		
02	3697	Refeição pronta completa Campanhas e Eventos, tipo Almoço ou Jantar em conformidade com cardápios em anexo (serviço de refeição pronta incluindo aquisição, produção, preparo e distribuição). Refeição acondicionada em embalagem descartável de isopor, nº 09, com tampa, destinada ao acondicionamento dos pratos quentes. A salada deverá ser acondicionada separadamente em embalagem descartável retangular de alumínio, com capacidade mínima de 250 ml, com tampa apropriada, destinada ao acondicionamento de alimentos, observadas as normas sanitárias aplicáveis, acompanhada de um sachê de sal e um sachê de azeite. A refeição deverá ser acompanhada de uma fruta, previamente higienizada e acondicionada individualmente, uma garrafa de água de 500ml e um suco de 200 ml. Deverá acompanhar, ainda, um kit de utensílios descartáveis, composto por uma faca descartável reforçada, um garfo descartável reforçado e dois guardanapos de papel. O cardápio, incluindo a composição, variedade e especificações das refeições,	UN	1.400



		encontra-se discriminado no Termo de Referência.		
--	--	--	--	--

1.2 O objeto da presente contratação caracteriza-se como fornecimento contínuo, por se tratar de fornecimento de refeições prontas destinado ao atendimento de necessidades permanentes da Secretaria Municipal de Saúde, cuja demanda se renova ao longo da execução contratual, sendo necessária a manutenção regular e ininterrupta do fornecimento para atender aos serviços, unidades e ações da Secretaria.

1.2.1 A contratação não se caracteriza como contrato por escopo, uma vez que não possui como finalidade a entrega de um resultado específico e previamente delimitado a ser concluído em uma única oportunidade, mas sim o fornecimento sucessivo e parcelado de refeições, conforme as necessidades da Administração durante a vigência da contratação.

1.3A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, contados na forma estabelecida na legislação e na regulamentação aplicáveis, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3.1 Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços terão sua vigência estabelecida de acordo com as disposições neles previstas e com a legislação aplicável, podendo ser prorrogados sucessivamente, desde que atendidos os requisitos legais, especialmente aqueles previstos no art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando se tratar de serviços e fornecimentos contínuos.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular de refeições prontas, completas e adequadas às demandas dos serviços vinculados à Secretaria Municipal de Saúde de Vassouras/RJ, contemplando servidores, colaboradores e demais públicos atendidos, conforme as necessidades específicas de cada unidade, setor, campanha ou ação de saúde.

2.2 A necessidade está relacionada à manutenção e à continuidade das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde, especialmente nos serviços que demandam permanência prolongada dos servidores e usuários nas unidades de saúde, bem como nas atividades externas, campanhas, ações institucionais e demais eventos promovidos ou apoiados pela Administração Municipal.

2.3 A Constituição Federal de 1988 reconhece a alimentação como direito social e estabelece a saúde como direito de todos e dever do Estado, constituindo fundamento para a adoção de medidas destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde.

2.4 A Lei Federal nº 8.080/1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde e a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, estabelece a alimentação como um dos fatores determinantes e condicionantes da saúde.

2.5 A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) estabelece como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e à nutrição.



2.6 A Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS) contempla a promoção da alimentação adequada e saudável como estratégia de promoção da saúde e de melhoria da qualidade de vida da população.

2.7 A Lei Federal nº 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), estabelece diretrizes relacionadas à garantia do direito humano à alimentação adequada, devendo ser observadas as disposições aplicáveis ao objeto da contratação.

2.8 A execução do objeto deverá observar as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas vigentes pertinentes à produção, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos preparados.

2.9 A demanda apresenta caráter contínuo e, simultaneamente, variável, uma vez que decorre tanto da rotina dos serviços de saúde quanto da realização de campanhas, ações e eventos cuja programação pode sofrer alterações em razão de agendas e necessidades estabelecidas pelas esferas federal, estadual e municipal.

2.10 A contratação de empresa especializada permitirá atender às demandas ordinárias e extraordinárias de forma planejada e sob demanda, possibilitando o fornecimento das refeições nos locais e horários definidos pela Administração, inclusive em atividades realizadas fora das unidades de saúde e em diferentes localidades do Município.

2.11 A contratação mostra-se necessária para garantir condições adequadas de alimentação durante a execução das atividades da Secretaria Municipal de Saúde, contribuindo para a continuidade dos serviços, o adequado desenvolvimento das ações de saúde e o atendimento das necessidades dos servidores e demais públicos definidos pela Administração.

2.12 Dessa forma, a contratação pretendida encontra-se fundamentada na necessidade administrativa identificada no Estudo Técnico Preliminar e mostra-se compatível com as atribuições da Secretaria Municipal de Saúde e com a continuidade dos serviços públicos por ela desenvolvidos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de **refeições prontas, completas e individualizadas**, acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo, destinadas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Vassouras/RJ, abrangendo as unidades, setores, serviços, campanhas e demais ações previstas neste Termo de Referência.

3.1.1 A contratação será processada nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante **pregão eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento pelo menor preço global**, considerando que os itens que compõem o objeto possuem natureza e características diretamente relacionadas e constituem solução integrada de fornecimento de refeições prontas.

A adoção do critério de **menor preço global** justifica-se pela necessidade de que o fornecimento dos dois itens seja realizado por **uma única empresa contratada**, tendo em vista que ambos compreendem o mesmo serviço de fornecimento de refeições prontas, diferenciando-se essencialmente quanto à destinação e aos complementos específicos das refeições destinadas às campanhas e eventos.



A contratação de um único fornecedor possibilita maior padronização da qualidade, uniformidade dos procedimentos de preparo, acondicionamento, transporte e entrega, além de facilitar o controle sanitário, a fiscalização contratual, a gestão dos pedidos e a responsabilização da contratada pela execução integral do objeto.

A adoção do menor preço global também busca assegurar maior eficiência operacional e administrativa, evitando a necessidade de gerenciamento simultâneo de fornecedores distintos para serviços de mesma natureza e reduzindo os riscos de incompatibilidade na execução, diferenças de padrões de qualidade e dificuldades na logística de fornecimento.

3.1.2 Residência Terapêutica I: Para o fornecimento de alimentação no dispositivo da Residência Terapêutica Tipo I que é realizado de acordo com o Projeto Terapêutico Singular de cada unidade, ou seja, com os acordos realizados entre o dispositivo não há alteração. Ressalto que o dispositivo SRT trata-se de “moradia” onde todos os residentes têm acompanhamento integral de segunda a segunda – 24 horas.

3.1.3 Residência Terapêutica II: Para o fornecimento de alimentação no dispositivo da Residência Terapêutica Tipo II que é realizado de acordo com o Projeto Terapêutico Singular de cada unidade, ou seja, com os acordos realizados entre o dispositivo não há alteração. Ressalto que o dispositivo SRT trata-se de “moradia” onde todos os residentes têm acompanhamento integral de segunda a segunda – 24 horas.

3.1.4 CAPS Dr Horácio Tavernard: Para o fornecimento de alimentação no dispositivo do CAPS que é realizado de acordo com o Projeto Terapêutico Singular de cada unidade, ou seja, com os acordos realizados entre o dispositivo e o paciente que definem a sua permanência em seu dispositivo de referência, alternando por turnos e dias da semana de atendimento, que são divididos em Intensivos (todos os dias da semana – 08:00 às 17 horas), Semi – Intensivos (três vezes por semana – 08:00 às 17 horas) e Não – Intensivo (de uma vez por semana até 3 vezes ao mês – 08:00 às 17 horas). A partir disso, faz-se necessário que os dispositivos tenham disponíveis as refeições.

3.1.5 CAPS Morada das Palmeiras: Para o fornecimento de alimentação no dispositivo do CAPS INFANTIL que é realizado de acordo com o Projeto Terapêutico Singular de cada unidade, ou seja, com os acordos realizados entre o dispositivo e o paciente que definem a sua permanência em seu dispositivo de referência, alternando por turnos e dias da semana de atendimento, que são divididos em Intensivos (todos os dias da semana, incluindo sábado, domingo e feriado – 08:00 às 17 horas), Semi – Intensivos (três vezes por semana – 08:00 às 17 horas) e Não – Intensivo (de uma vez por semana até 3 vezes ao mês – 08:00 às 17 horas). A partir disso, faz-se necessário que os dispositivos tenham disponíveis as refeições.

3.1.6 Setor de Transportes: Destinado para os motoristas plantonistas do setor.

3.1.7 Vigilância em Saúde (Campanhas): Destinado para atender aos servidores e voluntários que participam e executam as Campanhas previstas para o ano de execução do objeto.

3.1.8 Regulação Hospitalar: Para atender aos médicos, enfermeiros e técnicos. O setor de regulação hospitalar é um setor que funciona sob esquema de plantões de 24 horas ininterruptos dos técnicos de enfermagem em escala de 12 horas, 07 dias na semana.

3.1.9 SAD: Destinado para os enfermeiros, técnicos de enfermagem e motoristas que trabalham em escala 12 x 36.



3.1.10 SAMU: Destinado para atender aos médicos, enfermeiros e motoristas plantonistas do setor.

3.2 Especificações:

3.2.1 As refeições deverão ser fornecidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3.2.2 No preparo das refeições deverão ser utilizados gêneros alimentícios de boa qualidade, dentro do prazo de validade e em condições adequadas para consumo, sendo vedada a utilização de produtos que apresentem alterações de características, deterioração, contaminação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade e segurança, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

3.2.3 As refeições deverão ser preparadas e acondicionadas de forma a garantir sua qualidade, segurança e características sensoriais até o momento da entrega, observando-se os controles de tempo e temperatura previstos na legislação sanitária aplicável.

3.2.4 As refeições deverão ser acondicionadas individualmente nas embalagens especificadas no item 1 deste Termo de Referência, observando-se a composição e os quantitativos definidos nos cardápios anexos.

3.2.5 As frutas deverão ser previamente higienizadas e acondicionadas individualmente em recipiente apropriado para contato com alimentos, com capacidade e características compatíveis com o tipo de fruta fornecida, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

3.2.6 Os sucos deverão ser fornecidos em embalagem individual com capacidade mínima de **200 ml**, devidamente fechada e acondicionada de forma a preservar sua qualidade e segurança, devendo ser entregues em condições adequadas de temperatura para consumo.

3.2.7 Os temperos destinados às saladas deverão ser fornecidos individualmente, em sachês apropriados, contendo, conforme especificação do cardápio, sal, azeite e vinagre.

3.3 Elaboração dos cardápios:

3.3.1 Os cardápios deverão observar os gêneros alimentícios e respectivos padrões de qualidade abaixo especificados, sem prejuízo das demais condições estabelecidas nos cardápios anexos a este Termo de Referência:

CATEGORIA	ITENS
Para Bife	Filé de Lombo, Contrafilé, Miolo de Alcatra
Para Assar	Lagarto, Chã de Fora
Para Cozido	Chã de Dentro, Patinho
Para Moer	Chã de Dentro, Chã de Fora, Patinho
Para Estrogonofe	Contrafilé, Peito de Frango
Suína com Pouca Gordura	Lombo, Pernil, Carré, Costelinha, Linguiça (de Carne Suína Pura)
Frango	Peito, Contra Coxa Desossada



Peixe	Pescada, Bacalhau, Filé de Merluza Dourada
Vísceras	Fígado Bovino, Moela de Frango
Ovos	De Granja tipo extra
Leite	Pasteurizado e de 1ª Qualidade
Arroz	Agulhinha extra
Massas	Com Ovos e de 1ª Qualidade
Sal	Refinado e Iodado
Óleo	De milho, refinado e sem reutilização
Alho	In Natura, descascado e de 1ª Qualidade
Verduras e Legumes	Extras, de 1ª Qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes, bem desenvolvidas e uniformes
Frutas	Extras, de 1ª Qualidade, da época, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras

3.3.2 Os cardápios destinados ao fornecimento das refeições objeto desta contratação constam dos **Anexos deste Termo de Referência** e estabelecem os parâmetros mínimos de composição, variedade, qualidade e adequação nutricional a serem observados pela contratada.

3.3.3 Os cardápios poderão conter opções de substituição dos componentes alimentares, desde que previamente estabelecidas nos respectivos anexos e mantidas os padrões de qualidade, composição e valor nutricional definidos pela Administração.

3.3.3.1 A contratada deverá assegurar variedade adequada das refeições ofertadas, sendo vedada a utilização da mesma proteína principal por período superior a **02 (dois) dias consecutivos**, devendo ser promovida a rotatividade dos demais componentes do cardápio, de modo a garantir diversidade alimentar, equilíbrio nutricional e aceitabilidade das refeições.

3.3.4 Os cardápios anexos foram elaborados pela profissional **Tatiana de Paula Furtado, Nutricionista, inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas sob o nº CRN 241004/35/P**, observando os princípios de adequação nutricional, variedade alimentar e equilíbrio das refeições destinadas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde.

3.4 Os folhosos, frutas e outros alimentos que não sofrerão processo de cocção, deverão ser sanitizados com produtos específicos.

3.5 Quando for servida carne suína ou peixe em geral, será colocada à disposição 1/4 de unidade de limão Tahiti, compatíveis com as expectativas de consumo.

3.6 Quanto às dietas: Será elaborada de acordo com prescrição médica, sem sal e sem gordura, atendendo, além das restrições na composição, a sua consistência.

3.7 Para cada refeição deverão ser fornecidos os materiais descartáveis e complementos necessários ao acondicionamento e consumo, observadas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, incluindo:



3.7.1 01 (um) conjunto contendo faca, garfo e colher descartáveis resistentes, além de guardanapo de papel, devidamente acondicionados;

3.7.2 01 (uma) embalagem descartável de **isopor, tipo nº 09, com tampa**, destinada ao acondicionamento dos pratos quentes;

3.7.3 01 (uma) embalagem descartável **retangular de alumínio, com capacidade mínima de 250 ml, com tampa apropriada**, destinada ao acondicionamento da salada;

3.7.4 A salada deverá ser acompanhada de **01 (um) sachê individual de sal e 01 (um) sachê individual de azeite**, próprios para consumo e devidamente acondicionados;

3.7.5 01 (uma) **fruta**, previamente higienizada e acondicionada individualmente em embalagem apropriada para contato com alimentos;

3.7.6 01 (um) **suco em embalagem individual com capacidade de 200 ml**, devidamente fechado e acondicionado de forma a preservar sua qualidade e segurança para consumo;

3.7.7 Para as refeições correspondentes ao **Item 02 – Campanhas e Eventos**, deverá ser fornecida, adicionalmente, **01 (uma) garrafa de água mineral, sem gás, com capacidade de 500 ml**, devidamente lacrada e em embalagem individual, observadas as normas sanitárias e de qualidade aplicáveis;

3.7.8 As refeições deverão ser identificadas com, no mínimo, a data e o horário de preparo ou montagem, o tipo de refeição e a indicação de dieta normal ou especial, quando aplicável, além das demais informações exigidas pela legislação sanitária.

3.8 A CONTRATADA deverá executar o preparo das refeições observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, as técnicas culinárias recomendadas, os padrões de higiene e segurança alimentar e as disposições da **Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004**, bem como demais normas sanitárias aplicáveis.

3.9 A CONTRATADA deverá comprovar a utilização de água potável em todas as etapas de preparo dos alimentos, apresentando, quando solicitado pela CONTRATANTE, laudos de potabilidade emitidos por laboratório competente, além dos comprovantes de limpeza e higienização periódica dos reservatórios de água, observando a periodicidade mínima recomendada pelos órgãos de vigilância sanitária.

3.10 A CONTRATADA será integralmente responsável pela qualidade sanitária dos alimentos fornecidos, devendo substituir imediatamente qualquer refeição que apresente suspeita de deterioração, contaminação, alteração de características sensoriais ou qualquer outra irregularidade que possa comprometer a segurança alimentar dos consumidores.

3.11 Em caso de suspeita de contaminação alimentar, a CONTRATADA deverá providenciar, sem ônus para a CONTRATANTE, a realização das análises laboratoriais necessárias para identificação das causas e adoção das medidas corretivas cabíveis.

3.12 A CONTRATADA deverá manter amostras testemunhas das preparações servidas, devidamente identificadas, acondicionadas em recipientes higienizados e mantidas sob refrigeração ou congelamento pelo prazo mínimo recomendado pela Vigilância Sanitária, para eventual investigação epidemiológica ou análise laboratorial.

3.13 A CONTRATADA deverá garantir o controle e monitoramento das temperaturas durante as etapas de recebimento, armazenamento, preparo, cocção, manutenção, transporte e distribuição dos



alimentos, mantendo os respectivos registros disponíveis para apresentação à fiscalização contratual sempre que solicitado.

3.14 O transporte das refeições deverá ocorrer em condições que preservem a qualidade, integridade, temperatura e segurança dos alimentos, utilizando recipientes térmicos apropriados e higienizados.

3.15 A distribuição das refeições deverá ocorrer nos horários e locais previamente definidos pela CONTRATANTE, observando a pontualidade necessária para o adequado atendimento das demandas dos serviços municipais.

3.16 Todas as refeições transportadas deverão estar devidamente identificadas com informações mínimas referentes ao tipo de refeição, data e horário de preparo, prazo para consumo e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

3.17 A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais descartáveis necessários ao consumo das refeições, incluindo talheres descartáveis resistentes, guardanapos e demais itens complementares, em quantidade compatível com o quantitativo de refeições fornecidas.

3.18 As refeições deverão ser produzidas exclusivamente em estabelecimento devidamente licenciado pelos órgãos competentes de Vigilância Sanitária, sendo vedada a produção em local diverso daquele informado na documentação de habilitação e fiscalização do contrato.

3.19 Os manipuladores de alimentos deverão utilizar uniformes limpos, equipamentos de proteção individuais adequados e manter rigorosos padrões de higiene pessoal durante todas as etapas de produção, acondicionamento e distribuição das refeições.

3.20 A CONTRATADA deverá manter Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Manuais de Boas Práticas atualizados, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 e a RDC ANVISA nº 275/2002, disponibilizando-os sempre que solicitados pela fiscalização.

3.21 Utilizar produtos recomendados para a higienização de frutas e vegetais crus devidamente aprovados pelo Ministério da Saúde.

3.22 Utilizar na complementação de higiene das mãos soluções anticépticas tais como álcool gel a 70%, detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, toalha de papel não reciclado ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Requisitos Gerais

4.1.1 A contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística compatível com o objeto, de modo a atender às solicitações da Secretaria Municipal de Saúde de forma regular, eficiente, segura e dentro dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.1.2 A empresa deverá estar regularmente constituída e habilitada para o exercício das atividades relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos preparados, observando a legislação sanitária, trabalhista, ambiental e demais normas aplicáveis.



4.1.3 A contratada deverá disponibilizar estrutura física, equipamentos, veículos, utensílios, materiais e mão de obra necessários à adequada execução do objeto, não cabendo à CONTRATANTE fornecer insumos ou estrutura para a produção das refeições.

4.1.4 A execução dos serviços deverá ocorrer de forma integral pela contratada, desde a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários até o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições nos locais definidos pela Administração.

4.2 Requisitos Sanitários e de Segurança Alimentar

4.2.1 A contratada deverá cumprir integralmente a legislação sanitária vigente aplicável aos serviços de alimentação, especialmente:

4.2.1.1 Lei Federal nº 6.437/1977;

4.2.1.2 Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações;

4.2.1.3 Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, quando aplicável às atividades desenvolvidas pela contratada;

4.2.1.4 Normas da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal vigentes;

4.2.1.5 Demais normas e regulamentos sanitários aplicáveis ao objeto durante a vigência contratual.

4.2.2 A contratada deverá possuir, durante toda a execução contratual, as licenças, autorizações e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes para o regular funcionamento do estabelecimento e para o exercício da atividade objeto da contratação.

4.2.3 A contratada deverá possuir **Licença Sanitária vigente**, expedida pelo órgão competente, compatível com a atividade desenvolvida.

4.2.4 Deverá possuir **Alvará de Funcionamento** ou documento equivalente exigido pelo Município onde estiver estabelecida, compatível com a atividade exercida.

4.2.5 A contratada deverá manter **Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs** implementados e atualizados, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

4.2.6 A contratada deverá manter responsável técnico legalmente habilitado **quando exigido pela legislação aplicável à atividade**, devendo apresentar a respectiva documentação quando solicitada pela Administração.

4.3 Requisitos de Produção e Manipulação dos Alimentos

4.3.1 As refeições deverão ser preparadas exclusivamente em estabelecimento devidamente licenciado pelos órgãos competentes e em condições adequadas de funcionamento, higiene e segurança alimentar.

4.3.2 A contratada deverá observar as boas práticas de fabricação, manipulação, armazenamento, preparo, acondicionamento e transporte dos alimentos.

4.3.3 Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de procedência conhecida, em condições adequadas de conservação e dentro do prazo de validade.

4.3.4 É vedada a utilização de matérias-primas ou alimentos que apresentem sinais de deterioração, contaminação, alteração de características sensoriais ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade e segurança.



4.3.5 A contratada deverá realizar a adequada higienização de utensílios, equipamentos, superfícies e instalações utilizadas na produção das refeições.

4.3.6 Os manipuladores de alimentos deverão receber capacitação compatível com as atividades desenvolvidas e observar rigorosos padrões de higiene pessoal.

4.3.7 Os manipuladores deverão utilizar uniformes adequados, limpos e em condições apropriadas de uso, bem como os equipamentos de proteção necessários às atividades desempenhadas.

4.3.8 Os alimentos deverão apresentar características adequadas de aparência, aroma, textura, sabor e temperatura, compatíveis com o padrão estabelecido nos cardápios e com as condições de segurança para consumo.

4.4 Requisitos de Transporte e Entrega

4.4.1 As refeições deverão ser transportadas em condições que preservem sua qualidade, integridade, temperatura e segurança sanitária.

4.4.2 O transporte deverá ser realizado em veículos, recipientes ou equipamentos apropriados e higienizados, de acordo com a legislação sanitária aplicável.

4.4.3 A contratada deverá adotar medidas para evitar contaminações físicas, químicas ou biológicas durante o transporte e a entrega.

4.4.4 A contratada deverá realizar o controle das condições de temperatura dos alimentos durante o transporte, observando os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária aplicável.

4.4.5 As refeições deverão ser **preparadas e entregues no estabelecimento ou local indicado pela CONTRATANTE em intervalo máximo de 01 (uma) hora**, contado entre o término do preparo/montagem da refeição e sua efetiva entrega ao destinatário, de modo a preservar as condições de qualidade, temperatura e segurança dos alimentos.

4.4.6 A contratada deverá possuir estrutura logística suficiente para atender às demandas ordinárias e extraordinárias da Secretaria Municipal de Saúde, inclusive aquelas decorrentes de campanhas, ações externas e eventos realizados em diferentes localidades do Município.

4.4.7 Eventuais alterações de local ou horário de entrega deverão ser comunicadas pela CONTRATANTE à contratada com antecedência compatível com a natureza da demanda, ressalvadas situações emergenciais ou imprevisíveis devidamente justificadas.

4.5 Requisitos Nutricionais

4.5.1 As refeições deverão observar a composição, os quantitativos, os padrões de qualidade e as demais especificações estabelecidas nos cardápios anexos a este Termo de Referência.

4.5.2 A composição das refeições deverá contemplar, conforme o cardápio correspondente:

- a) arroz;
- b) feijão;
- c) proteína, podendo ser carne bovina, frango, peixe ou carne suína;
- d) guarnição;
- e) salada e/ou legumes;
- f) fruta;
- g) suco de 200 ml;
- h) demais complementos previstos no cardápio.



4.5.3 Os cardápios deverão apresentar variedade e alternância dos componentes, evitando repetições excessivas e observando os padrões nutricionais definidos pela Administração.

4.5.4 As dietas especiais deverão ser fornecidas conforme as especificações estabelecidas no Termo de Referência e nos respectivos cardápios, observando-se as restrições e características de consistência aplicáveis.

4.6 Sustentabilidade

4.6.1 A contratada deverá adotar medidas destinadas à redução dos impactos ambientais decorrentes da execução contratual, observando a legislação ambiental aplicável.

4.6.2 Deverão ser observadas, especialmente:

- a) Lei Federal nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- b) Decreto Federal nº 10.936/2022;
- c) normas ambientais federais, estaduais e municipais aplicáveis;
- d) disposições ambientais estabelecidas pelo Município de Vassouras, quando aplicáveis ao objeto.

4.6.3 A contratada deverá priorizar a redução da geração de resíduos e adotar práticas de reutilização, reciclagem e destinação ambientalmente adequada, quando cabíveis.

4.6.4 Os resíduos gerados durante a execução contratual deverão receber destinação ambientalmente adequada, observando-se a legislação vigente.

4.6.5 A contratada deverá adotar medidas para redução do desperdício de água, energia elétrica, gás e demais insumos utilizados no preparo das refeições.

4.7 Indicação de Marcas ou Modelos

4.7.1 Não haverá exigência de marca ou modelo específico para os gêneros alimentícios, embalagens, materiais ou demais produtos empregados na execução contratual.

4.7.2 Os produtos e materiais utilizados deverão atender aos padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar e demais especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e nos seus anexos.

4.7.3 A definição das características dos produtos e materiais não poderá restringir injustificadamente a competitividade do certame, observando-se os princípios da isonomia, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

4.8 Fiscalização e Controle de Qualidade

4.8.1 A CONTRATANTE poderá realizar inspeções, diligências, verificações e demais procedimentos de fiscalização durante a execução contratual, visando verificar o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

4.8.2 A contratada deverá permitir e facilitar o acesso da fiscalização às instalações, documentos e informações relacionados à execução do objeto, sempre que necessário e observados os limites legais.

4.8.3 A Administração poderá rejeitar refeições que apresentem desconformidade quanto à composição, qualidade, quantidade, acondicionamento, temperatura, higiene, aparência ou qualquer outro requisito estabelecido neste Termo de Referência.



4.8.4 As refeições rejeitadas por desconformidade deverão ser substituídas pela contratada, **sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE**, no prazo compatível com a necessidade do serviço e definido pela fiscalização.

4.8.5 A rejeição de refeições não exime a contratada da responsabilidade pelo cumprimento das demais obrigações contratuais, nem impede a aplicação das medidas administrativas cabíveis, quando for o caso.

4.9 Execução Integrada do Objeto

4.9.1 Considerando a adoção do critério de julgamento pelo **menor preço global**, a empresa vencedora deverá estar apta a executar integralmente os **Itens 01 e 02**, não sendo admitida a adjudicação ou contratação isolada de apenas um dos itens.

4.9.2 A exigência de execução conjunta justifica-se pela identidade e complementaridade dos serviços, que envolvem a produção, acondicionamento, transporte e fornecimento de refeições prontas, sendo necessária a manutenção de padrão único de qualidade, controle sanitário, logística e procedimentos de execução.

4.9.3 A execução por um único fornecedor também permitirá maior eficiência na fiscalização e gestão contratual, padronização dos alimentos e embalagens e melhor coordenação das entregas ordinárias e destinadas às campanhas e eventos.

5 - MODELO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1 A execução do objeto será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade da CONTRATANTE, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou outro instrumento formal equivalente, observadas as condições, quantidades, locais, datas e horários estabelecidos neste Termo de Referência.

5.1.1 A execução do fornecimento terá início após a formalização da contratação e mediante emissão da respectiva Ordem de Fornecimento pela CONTRATANTE, observados os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

5.2 O fornecimento das refeições será realizado conforme a demanda dos setores requisitantes, nos locais, dias e horários definidos pela CONTRATANTE, observando-se as seguintes condições:

5.2.1 Residência Terapêutica I: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 12:00 horas**, e o **Jantar às 18:00 horas**, de segunda a sexta-feira, sábados, domingos e feriados. Endereço: Rua Nilo Peçanha, 39.

5.2.2 Residência Terapêutica II: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 12:00horas**, e o **Jantar às 18:00 horas**, de segunda a sexta-feira, sábados, domingos e feriados. Endereço: Avenida Sebastião Manoel Furtado, 516, Santa Amália

5.2.3 CAPS Dr Horácio Tavernard: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 12:00horas**, de segunda a sexta-feira. Endereço: Rua Comandante Alves Branco, 32, Centro



5.2.4 CAPS Morada das Palmeiras: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 12:00horas**, de segunda a sexta-feira. Endereço: Rua General Osório, 152, Centro

5.2.5 Setor de Transportes: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 12:00horas**, e o **Jantar às 20:00 horas** de segunda a sexta-feira, sábados, domingos e feriados. Endereço: Av. Otávio Gomes, 251, Centro.

5.2.6 Vigilância em Saúde (Campanhas): Será acordado pelo setor requisitante dia e horário para o fornecimento das refeições, que deverão ser entregues, em remessa única, por Campanha. Endereço: Rua Visconde de Cananéia, 61

5.2.7 Regulação Hospitalar: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 12:00horas**, e o **Jantar às 20:00 horas**, de segunda a sexta-feira, sábados, domingos e feriados. Endereço: Praça Juiz Machado Junior, 19, Centro.

5.2.8 SAD: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 11:00horas**, de segunda a sexta-feira, sábados, domingos e feriados. Endereço: Rua Elpídio José Pereira, 02, Santa Amália.

5.2.9 SAMU: O quantitativo e tipo o de cardápio para o dia será informado pelo setor requisitante, por meio de ordem de fornecimento, sendo o **Almoço impreterivelmente às 12:00 horas**, e o **Jantar às 19:00 horas**, de segunda a sexta-feira, sábados, domingos e feriados. Endereço: Av. Otávio Gomes, 251, Centro.

Preparo e entrega

5.3 As refeições deverão ser **preparadas na mesma data de seu fornecimento**, não sendo admitida a entrega de refeições preparadas em data anterior.

5.3.1 As refeições deverão ser entregues em prazo **não superior a 01 (uma) hora contado do término de seu preparo/montagem**, de modo a preservar sua qualidade, características sensoriais, temperatura e segurança sanitária.

5.3.2 A CONTRATADA deverá organizar sua produção e logística de forma a compatibilizar o horário de preparo com o horário de entrega estabelecido pela CONTRATANTE, sem prejuízo da observância do prazo máximo previsto no item anterior.

Solicitação e entrega

5.4 As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade da CONTRATANTE e mediante recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento ou instrumento formal equivalente.

5.5 Para fins deste Termo de Referência consideram-se instrumentos formais de solicitação aqueles emitidos pela Administração, tais como Ordem de Fornecimento, Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho ou documento equivalente, desde que contenham as informações necessárias à execução do fornecimento.

5.6 A CONTRATADA deverá apresentar comprovante de entrega contendo, no mínimo, o local, a data, o horário, a quantidade de refeições fornecidas, a identificação do tipo de refeição e a identificação e assinatura do responsável pelo recebimento.



Demais condições de execução

5.7 A CONTRATADA deverá garantir que as refeições sejam armazenadas, acondicionadas e transportadas em condições adequadas de temperatura, higiene e conservação, observando a legislação sanitária aplicável.

5.7.1 Os veículos, recipientes e equipamentos utilizados no transporte deverão ser mantidos em adequadas condições de higiene e conservação, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos.

5.7.2 Na hipótese de danos às refeições, embalagens ou demais componentes do fornecimento durante o transporte, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição dos itens comprometidos, sem ônus para a CONTRATANTE, no menor prazo possível e de forma compatível com o horário da refeição, de modo a não prejudicar o atendimento dos usuários e servidores.

5.7.3 A entrega poderá ocorrer com antecedência de até **15 (quinze) minutos** em relação ao horário estabelecido pela CONTRATANTE, desde que sejam preservadas as condições adequadas de temperatura, acondicionamento e segurança dos alimentos.

5.7.4 A CONTRATADA deverá possuir estrutura operacional e logística suficiente para realizar as entregas nos locais definidos pela CONTRATANTE, inclusive em campanhas, ações externas e eventos realizados em diferentes localidades do Município.

5.8 A avaliação dos resultados da contratação observará os indicadores de desempenho estabelecidos no **Anexo II – Demonstrativo dos Resultados Pretendidos**, especialmente quanto à economicidade, celeridade e qualidade da execução contratual.

Do Recebimento

5.9 O objeto será recebido nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.9.1 O pagamento será realizado de acordo com a quantidade de refeições **efetivamente fornecidas e recebidas**, devidamente atestadas pelo responsável designado pela CONTRATANTE.

5.9.2 O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência inicial da quantidade e das condições aparentes das refeições e respectivas embalagens, sem prejuízo da posterior verificação de conformidade.

5.9.3 No recebimento deverão ser verificadas, entre outras, as seguintes condições:

- a) quantidade de refeições entregues;
- b) tipo de refeição e cardápio solicitado;
- c) atendimento às dietas especiais, quando solicitadas;
- d) integridade e adequação das embalagens;
- e) condições de higiene e acondicionamento;
- f) temperatura das refeições, quando aplicável;
- g) presença dos acompanhamentos e itens complementares previstos;
- h) data e horário de preparo/montagem; e
- i) demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

5.9.4 As refeições que estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, na Ordem de Fornecimento ou no contrato poderão ser recusadas, total ou parcialmente, devendo a CONTRATADA providenciar sua substituição ou regularização **sem ônus adicional para a**



CONTRATANTE e em prazo compatível com o horário da refeição, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis.

5.9.5 O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade quantitativa e qualitativa das refeições fornecidas, mediante atesto do fiscal ou servidor formalmente designado pela CONTRATANTE, observado o prazo estabelecido no contrato.

5.9.6 Na hipótese de controvérsia sobre a execução do objeto quanto à dimensão, qualidade ou quantidade, será observado o disposto no art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021, permitindo-se o pagamento da parcela incontroversa, quando cabível.

5.9.7 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade, segurança sanitária e adequada execução do objeto, nem pelas responsabilidades decorrentes da legislação aplicável.

6- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas estabelecidas e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 5.529/2023 e demais normas aplicáveis, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da execução contratual, o cronograma de fornecimento será prorrogado pelo período correspondente, quando cabível, devendo as circunstâncias ser formalmente registradas nos autos do processo.

6.3 As comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão ser realizadas preferencialmente por escrito, admitindo-se o uso de correio eletrônico ou outro meio eletrônico oficialmente disponibilizado pela Administração, desde que seja possível comprovar o recebimento e o conteúdo da comunicação.

6.4 A CONTRATANTE poderá convocar o representante da CONTRATADA sempre que necessário para adoção de providências relacionadas à execução do objeto, especialmente quando identificadas irregularidades, atrasos, falhas no fornecimento ou necessidade de esclarecimentos.

6.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a CONTRATANTE poderá realizar reunião inicial com o representante da CONTRATADA, quando considerada necessária, para apresentação das condições de execução, dos mecanismos de fiscalização, das obrigações contratuais, dos procedimentos para solicitação e entrega das refeições, dos critérios de recebimento e dos mecanismos de controle de qualidade.

Gestão e fiscalização

6.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor(es) formalmente designado(s) pela CONTRATANTE, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou por seus respectivos substitutos.

6.7 O Município de Vassouras/RJ designará formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) do contrato, observadas as competências estabelecidas na legislação aplicável e nos atos normativos municipais.

6.8 Compete ao gestor do contrato, sem prejuízo das demais atribuições previstas na legislação e nos regulamentos municipais, acompanhar a execução administrativa do ajuste, coordenar as providências



necessárias ao seu adequado cumprimento e promover a comunicação entre os setores envolvidos na contratação.

6.9 Compete ao fiscal do contrato acompanhar e verificar a execução do objeto, registrando as ocorrências identificadas e adotando as providências necessárias para assegurar o cumprimento das condições estabelecidas no contrato e neste Termo de Referência.

6.10 A fiscalização deverá verificar, especialmente:

- a) o quantitativo de refeições efetivamente fornecido;
- b) o cumprimento dos locais, datas e horários de entrega estabelecidos;
- c) a conformidade das refeições com os cardápios e especificações contratadas;
- d) o atendimento às dietas especiais, quando solicitadas;
- e) as condições de acondicionamento e integridade das embalagens;
- f) as condições higiênico-sanitárias aparentes das refeições e dos materiais utilizados;
- g) a temperatura das refeições, quando aplicável;
- h) o cumprimento do prazo máximo de 01 (uma) hora entre o preparo/montagem e a entrega;
- i) a presença dos acompanhamentos e demais itens previstos para cada refeição; e
- j) a regularidade da documentação e dos comprovantes de entrega.

6.11 O fiscal do contrato deverá registrar as ocorrências relacionadas à execução contratual, especialmente aquelas que possam comprometer a qualidade, a segurança alimentar, a pontualidade ou a continuidade do fornecimento.

6.12 Identificada qualquer irregularidade, inexistência ou desconformidade na execução do objeto, o fiscal do contrato deverá comunicar formalmente a CONTRATADA, determinando a adoção das medidas necessárias para sua correção, estabelecendo prazo compatível com a natureza da ocorrência e com a urgência necessária à continuidade do fornecimento.

6.13 As refeições entregues em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência ou no instrumento contratual poderão ser recusadas, total ou parcialmente, devendo a CONTRATADA providenciar sua substituição ou regularização sem ônus adicional para a CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis, quando for o caso.

6.14 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto, pela qualidade dos alimentos fornecidos, pela segurança sanitária das refeições, pelo cumprimento da legislação aplicável e pelos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros.

6.15 O gestor e o fiscal do contrato deverão manter os registros necessários ao acompanhamento da execução contratual, incluindo ordens de fornecimento, comprovantes de entrega, ocorrências, notificações, substituições e demais documentos pertinentes à fiscalização.

7- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 Medição e liquidação

7.1.1 A medição do objeto será realizada com base na quantidade de refeições **efetivamente fornecidas, recebidas e atestadas** pelo fiscal do contrato ou servidor formalmente designado pela



CONTRATANTE, observadas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na Ordem de Fornecimento e no instrumento contratual.

7.1.2 O pagamento será realizado exclusivamente em relação às refeições efetivamente fornecidas e aceitas pela CONTRATANTE, não sendo devido pagamento por refeições não entregues, recusadas ou que não atendam às especificações contratadas.

7.1.3 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação da despesa, observadas as disposições da legislação aplicável e dos regulamentos municipais.

7.1.4 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente apresentado contém os elementos necessários e essenciais, tais como:

- a) data de emissão;
- b) dados da CONTRATADA e da CONTRATANTE;
- c) número do contrato, Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, quando aplicável;
- d) período a que se refere o fornecimento;
- e) quantidade de refeições fornecidas;
- f) valor unitário e valor total; e
- g) eventual destaque dos valores relativos às retenções tributárias cabíveis.

7.1.5 A Nota Fiscal deverá ser acompanhada dos documentos comprobatórios da execução do fornecimento, especialmente dos comprovantes de entrega e do respectivo atesto pelo fiscal ou servidor responsável, quando exigidos pela CONTRATANTE.

7.1.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou do documento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o documento será devolvido à CONTRATADA para regularização, ficando suspenso o prazo para liquidação até a efetiva correção, sem ônus para a CONTRATANTE.

7.1.7 A CONTRATANTE poderá verificar, durante a execução contratual e por ocasião do pagamento, a manutenção das condições de habilitação e regularidade fiscal da CONTRATADA, nos termos da legislação aplicável.

7.1.8 Constatada eventual irregularidade fiscal, a CONTRATADA será notificada para regularização, observados os procedimentos e prazos previstos na legislação aplicável, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

7.1.9 A eventual irregularidade fiscal da CONTRATADA não autoriza, por si só, a suspensão de pagamentos referentes a parcelas do objeto que tenham sido regularmente executadas e devidamente atestadas, observadas as disposições legais aplicáveis.

7.2 Prazo de pagamento

7.2.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

7.3 Forma de pagamento



7.3.1 O pagamento será realizado mediante ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA.

7.3.2 Será considerada como data do pagamento aquela em que for emitida a respectiva ordem bancária.

7.3.3 Por ocasião do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

7.3.4 Caso a CONTRATADA seja regularmente optante pelo Simples Nacional, serão observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 quanto às retenções tributárias, mediante apresentação da documentação comprobatória exigida pela legislação.

7.4 Critérios de aceitação para fins de pagamento

7.4.1 Para fins de medição e pagamento, as refeições fornecidas serão verificadas pelo fiscal do contrato ou servidor formalmente designado, considerando, no mínimo:

- a) quantidade efetivamente entregue;
- b) local, data e horário da entrega;
- c) conformidade com o tipo de refeição solicitado;
- d) composição e cardápio estabelecidos;
- e) atendimento às dietas especiais, quando solicitadas;
- f) integridade e adequação das embalagens;
- g) condições de higiene e acondicionamento;
- h) temperatura dos alimentos, quando aplicável;
- i) presença dos acompanhamentos e demais itens previstos; e
- j) identificação da refeição e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

7.4.2 As refeições que apresentarem desconformidade poderão ser recusadas, total ou parcialmente, devendo a CONTRATADA providenciar a substituição ou regularização **sem ônus para a CONTRATANTE e no menor prazo possível, compatível com a necessidade de atendimento da refeição**, sem prejuízo das medidas administrativas e sanções cabíveis.

7.4.3 Somente serão consideradas para fins de medição e pagamento as refeições efetivamente entregues e aceitas pela CONTRATANTE.

7.4.4 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos decorrentes de sua execução inadequada, pela qualidade dos alimentos fornecidos ou pelo descumprimento das obrigações previstas no contrato, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

7.5 Custos da contratação

7.5.1 A proposta apresentada pela CONTRATADA deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto, incluindo, entre outros, aquisição dos gêneros alimentícios, mão de obra, preparo, acondicionamento, embalagens, material descartável, transporte, entrega, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, seguros e demais despesas necessárias ao fornecimento das refeições.



7.5.2 Não serão admitidas cobranças adicionais relativas a custos que já estejam contemplados nos preços contratados.

8- FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, sob o **Sistema de Registro de Preços**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço global**, considerando que os itens 01 e 02 integram uma solução única de fornecimento de refeições prontas e possuem identidade quanto à natureza, forma de produção, acondicionamento, transporte e entrega, sendo necessária a execução conjunta por uma única empresa, de modo a assegurar padronização, uniformidade, controle sanitário e eficiência logística.

8.2 Habilitação Jurídica

8.2.1 Comprovação da existência jurídica da pessoa licitante e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada, na forma da legislação vigente.

8.3 Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.3.1 A habilitação fiscal, social e trabalhista será aferida mediante a verificação dos requisitos previstos na legislação aplicável, especialmente:

- a) regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b) regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- c) regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- d) demais documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista exigidos pela legislação vigente.

8.4 Qualificação Técnica

8.4.1 A licitante deverá comprovar que possui capacidade técnica e operacional para executar o objeto, observando a legislação sanitária aplicável aos serviços de alimentação, especialmente a **RDC ANVISA nº 216/2004**, suas alterações e demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais pertinentes.

8.4.2 Quando exigido pela legislação aplicável à atividade desenvolvida pela licitante, deverá ser comprovada a existência de **responsável técnico devidamente habilitado**, com registro no respectivo conselho profissional competente.

8.4.3 Deverá ser apresentada **Licença Sanitária vigente**, expedida pelo órgão competente, compatível com a atividade de produção, manipulação, preparo e/ou fornecimento de alimentos.

8.4.4 Deverá ser apresentada **comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação**, mediante atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, nos termos da legislação aplicável.

8.4.5 A licitante deverá demonstrar que dispõe de estrutura adequada para a produção, acondicionamento, armazenamento e transporte das refeições, em condições compatíveis com as exigências sanitárias e operacionais estabelecidas neste Termo de Referência.

8.5 Justificativa das Exigências de Qualificação Técnica



8.5.1 As exigências de qualificação técnica estabelecidas neste Termo de Referência possuem relação direta com o objeto e destinam-se a assegurar que a futura contratada disponha de condições técnicas, sanitárias e operacionais suficientes para o fornecimento adequado das refeições prontas.

8.5.2 A exigência de **Licença Sanitária vigente** justifica-se pela natureza do objeto, que envolve produção, manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano, sendo necessária a comprovação de regularidade do estabelecimento perante o órgão de Vigilância Sanitária competente.

8.5.3 A exigência de **atestado de capacidade técnica** tem por finalidade demonstrar experiência anterior da licitante na execução de objeto compatível com o pretendido pela Administração, contribuindo para a redução de riscos relacionados à descontinuidade do fornecimento, falhas operacionais e inadequações sanitárias.

8.5.4 A exigência de responsável técnico somente será aplicável quando houver previsão legal ou regulamentar específica para a atividade desenvolvida pela licitante, não constituindo exigência adicional quando não houver obrigatoriedade legal.

8.5.5 A verificação da estrutura operacional da licitante destina-se exclusivamente a assegurar sua capacidade para produzir, acondicionar, armazenar e transportar as refeições nas condições de higiene, segurança alimentar, qualidade e pontualidade estabelecidas neste Termo de Referência.

8.5.6 As exigências de qualificação técnica deverão guardar pertinência e proporcionalidade com o objeto contratado, observando os princípios da **isonomia, razoabilidade, proporcionalidade, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração**, não devendo ser exigidos documentos ou condições que não sejam indispensáveis à adequada execução do objeto.

8.6 Habilitação Econômico-Financeira

8.6.1 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante, conforme exigências e condições estabelecidas na legislação vigente.

8.6.2 No caso de empresas em recuperação judicial ou extrajudicial, deverão ser observadas as disposições da legislação aplicável e a jurisprudência pertinente, não devendo ser estabelecida exigência além daquela legalmente admitida.

9- ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O valor estimado da contratação será definido pelo setor competente da Administração, mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

9.2 A pesquisa de preços deverá considerar as características e especificações dos Itens 01 e 02, contemplando as diferentes modalidades de fornecimento previstas neste Termo de Referência, de modo que os valores estimados sejam compatíveis com as condições de mercado e com a execução integral do objeto.

9.3 A estimativa do valor da contratação deverá considerar, de forma geral, todos os custos necessários ao fornecimento das refeições, incluindo preparação, acondicionamento, materiais descartáveis, complementos previstos para cada item, transporte, entrega, mão de obra, tributos, encargos e demais despesas necessárias à execução do objeto.



9.4 O valor estimado e a respectiva memória de cálculo deverão integrar os autos do processo administrativo, servindo de parâmetro para a contratação, observada a metodologia de pesquisa de preços adotada pela Administração.

10- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 Consta em anexo a adequação orçamentária emitida pelo setor de contabilidade desta Secretaria.

Órgão	Função	Subfunção	Programa	Ação	Fonte de Recursos	Natureza da Despesa
03.01	10	122	0040	2.247	1600/1621/1635	3.3.90.30.00.00.00
Fundo Municipal de Saúde	Saúde	Administração Geral	Fundo Municipal de Saúde	Manutenção dos Serviços de Saúde	Transferência SUS (Provenientes do Governo Federal e Estadual) e Royalties	Material de Consumo
		301	44	2.197		
		Atenção Básica	Atenção Básica	Manutenção das Atividades de Atenção Básica		
				2.281		
				Incremento Temporário ao Custeio dos Serviços de Atenção Primária (Emendas Parlamentares)		
		302	43	2.201		
		Assistência Hospitalar e Ambulatorial	Assistência Hospitalar e Ambulatorial	Manutenção das Atividades de Média e Alta Complexidade		
				2.204		
				Regulação Ambulatorial e Hospitalar		
				2.237		
				Incremento Para Custeio da Média e Alta Complexidade (Emendas Parlamentares)		
				2.250		
				Manutenção dos Serviços da Rede de Urgência e Emergência (SAMU e SAD)		
				2.251		
				Manutenção dos Serviços da Rede de Atenção Psicossocial		
		305	128	2.216		
		Vigilância Epidemiológica	Vigilância Epidemiológica	Manutenção das Atividades da Vigilância Epidemiológica		

11- INDICAÇÃO DO LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO



11.1 Locais de Entrega

O fornecimento das refeições será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da CONTRATANTE e mediante solicitação formal, nos locais, datas e horários previamente definidos pela Administração, conforme especificado abaixo:

11.1.1 Residência Terapêutica I: Rua Nilo Peçanha, nº 39 – Vassouras/RJ. Almoço às 12h00 e jantar às 18h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.1.2 Residência Terapêutica II: Avenida Sebastião Manoel Furtado, nº 516, Santa Amália – Vassouras/RJ. Almoço às 12h00 e jantar às 18h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.1.3 CAPS Dr. Horácio Tavernard: Rua Comandante Alves Branco, nº 32, Centro – Vassouras/RJ. Almoço às 12h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.1.4 CAPS Morada das Palmeiras: Rua General Osório, nº 152, Centro – Vassouras/RJ. Almoço às 12h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.1.5 Setor de Transportes: Avenida Otávio Gomes, nº 251, Centro – Vassouras/RJ. Almoço às 12h00 e jantar às 20h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.1.6 Vigilância em Saúde – Campanhas e Eventos: Rua Visconde de Cananéia, nº 61 – Vassouras/RJ, ou outro local previamente indicado pela CONTRATANTE para realização da campanha ou evento.

As refeições do Item 02 serão entregues em remessa única, na data, horário e local previamente definidos pela CONTRATANTE.

11.1.7 Regulação Hospitalar: Praça Juiz Machado Júnior, nº 19, Centro – Vassouras/RJ. Almoço às 12h00 e jantar às 20h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.1.8 Serviço de Atendimento Domiciliar – SAD: Rua Elpidio José Pereira, nº 02, Santa Amália – Vassouras/RJ. Almoço às 11h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.1.9 SAMU: Avenida Otávio Gomes, nº 251, Centro – Vassouras/RJ. Almoço às 12h00 e jantar às 19h00, de segunda a domingo, inclusive feriados.

11.2 Regras para o Recebimento

11.2.1 As refeições serão recebidas no ato da entrega pelo fiscal do contrato ou servidor formalmente designado, que realizará a conferência inicial da quantidade, do tipo de refeição, das condições das embalagens, da identificação, da temperatura, quando aplicável, e da conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

11.2.2 O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência inicial da conformidade das refeições fornecidas, não implicando aceitação definitiva do objeto.

11.2.3 As refeições que apresentarem desconformidade com as especificações previstas neste Termo de Referência, tais como quantidade divergente, embalagem danificada, ausência de componentes previstos, identificação inadequada, temperatura incompatível, alteração das características sensoriais ou qualquer outra irregularidade, poderão ser recusadas, no todo ou em parte.

11.2.4 Constatada a desconformidade, a CONTRATADA deverá realizar a substituição ou regularização da refeição recusada, **sem ônus adicional para a CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos**, contado da comunicação realizada pelo fiscal ou servidor responsável, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.



11.2.5 Considerando a natureza perecível do objeto, a substituição das refeições recusadas deverá observar o mesmo padrão de qualidade, composição, acondicionamento e segurança sanitária exigido para o fornecimento original.

11.2.6 O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência quantitativa e qualitativa das refeições efetivamente fornecidas e a verificação de sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato e na respectiva ordem de fornecimento, mediante atesto do fiscal ou servidor formalmente designado.

11.2.7 O recebimento definitivo não afasta a responsabilidade da CONTRATADA por eventuais vícios, defeitos, irregularidades ou danos decorrentes da execução do objeto que sejam posteriormente identificados.

11.2.8 O recebimento provisório ou definitivo não implica a aceitação de refeições fornecidas em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, permanecendo a CONTRATADA responsável pela integral execução do objeto.

12– ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA

12.1 Garantia Contratual

Considerando as características do objeto, sua natureza de fornecimento de refeições prontas e a forma de execução contratual, **não será exigida garantia contratual**, nos termos da legislação aplicável, tendo em vista que os riscos envolvidos na execução serão mitigados mediante as demais obrigações e mecanismos de fiscalização, recebimento, substituição e aplicação de sanções previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

12.2 A não exigência de garantia contratual deverá estar devidamente fundamentada no processo administrativo da contratação, considerando as características, os riscos e as condições de execução do objeto.

12.3 Substituição de refeições e manutenção das condições de fornecimento

A ausência de exigência de garantia contratual não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto.

12.3.1 Caso sejam constatados danos, avarias, desconformidades nas refeições ou nas embalagens, problemas de acondicionamento, transporte, temperatura, quantidade ou qualquer outra irregularidade que comprometa a qualidade ou a segurança das refeições fornecidas, a CONTRATADA deverá realizar a substituição ou regularização **sem ônus adicional para a CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos**, contado da comunicação realizada pelo fiscal ou servidor responsável.

12.3.2 A obrigação prevista no item anterior será aplicável durante toda a execução do fornecimento, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis quando caracterizada falha ou inexecução contratual.



13– OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Executar o objeto de acordo com as condições, especificações, quantitativos, locais, datas e horários estabelecidos neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, no contrato e nas respectivas ordens de fornecimento.

13.2 Executar o preparo das refeições observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, os padrões de higiene e segurança alimentar e as disposições da legislação sanitária aplicável, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas pertinentes.

13.3 Preparar as refeições **na data do respectivo fornecimento**, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de **01 (uma) hora após o preparo**, de modo a preservar a qualidade, segurança e características dos alimentos.

13.4 Utilizar matérias-primas e gêneros alimentícios de boa qualidade, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de conservação, sendo vedada a utilização de produtos que apresentem alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

13.5 Garantir que os folhosos, frutas e demais alimentos que não forem submetidos ao processo de cocção sejam devidamente higienizados e sanitizados com produtos apropriados e autorizados pela legislação sanitária vigente.

13.6 Fornecer as refeições devidamente acondicionadas em embalagens apropriadas, observando as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, incluindo:

- a) embalagem descartável de **isopor nº 09, com tampa**, para acondicionamento dos pratos quentes;
- b) embalagem descartável **retangular de alumínio, com capacidade mínima de 250 ml e tampa apropriada**, destinada ao acondicionamento da salada;
- c) fruta previamente higienizada e acondicionada individualmente;
- d) suco de **200 ml**;
- e) para as refeições do **Item 02 – Campanhas e Eventos**, 01 (uma) garrafa de água mineral de **500 ml**;
- f) kit de utensílios descartáveis e demais complementos previstos neste Termo de Referência.

13.7 Disponibilizar, para cada refeição, os materiais descartáveis e complementos previstos neste Termo de Referência, devidamente acondicionados e em quantidade compatível com o número de refeições fornecidas, incluindo talheres descartáveis resistentes, guardanapos, sachês de sal e azeite, observadas as condições específicas estabelecidas para cada item.

13.8 Identificar as refeições de forma adequada, contendo, no mínimo, a data e o horário de preparo ou montagem, o tipo de refeição e a indicação de dieta normal ou especial, quando aplicável, além das demais informações exigidas pela legislação sanitária.

13.9 Garantir o transporte das refeições em condições adequadas de higiene, conservação e segurança sanitária, utilizando veículos, recipientes ou equipamentos apropriados e higienizados, de modo a preservar a qualidade, integridade e temperatura dos alimentos.

13.10 Realizar o controle das condições de temperatura dos alimentos durante as etapas de armazenamento, preparo, transporte e distribuição, observando os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária aplicável.



13.11 Manter as condições adequadas de higiene dos veículos, equipamentos, utensílios e recipientes utilizados no transporte e fornecimento das refeições, adotando medidas para prevenir contaminações físicas, químicas e biológicas.

13.12 Efetuar as entregas nos locais, datas e horários estabelecidos pela CONTRATANTE, observando a pontualidade necessária ao atendimento dos serviços de saúde.

13.13 Será admitida tolerância de até **15 (quinze) minutos de antecipação** em relação ao horário estabelecido para a entrega, não sendo admitido atraso injustificado que comprometa o atendimento dos usuários e servidores.

13.14 Manter estrutura operacional e logística suficiente para atender às demandas ordinárias e extraordinárias da Secretaria Municipal de Saúde, inclusive aquelas relacionadas a campanhas, ações externas e eventos.

13.15 Substituir, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, as refeições que apresentarem qualquer desconformidade relacionada à quantidade, qualidade, acondicionamento, temperatura, integridade das embalagens, composição, características sensoriais ou demais especificações previstas neste Termo de Referência.

13.16 A substituição prevista no item anterior deverá ocorrer no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**, contado da comunicação realizada pelo fiscal do contrato ou servidor responsável, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.17 Responsabilizar-se integralmente pela qualidade e segurança sanitária das refeições fornecidas, inclusive pela realização, às suas expensas, de análises laboratoriais que se mostrem necessárias em caso de suspeita de contaminação decorrente da execução do objeto.

13.18 Manter, quando exigido pela legislação sanitária aplicável, amostras testemunhas das preparações servidas, devidamente identificadas e acondicionadas em condições adequadas, pelo período mínimo estabelecido pelos órgãos competentes.

13.19 Manter o estabelecimento utilizado para a produção das refeições devidamente licenciado pelos órgãos competentes, especialmente pela Vigilância Sanitária, durante toda a execução contratual.

13.20 Manter os manipuladores de alimentos devidamente uniformizados, observando as normas de higiene pessoal e utilizando os equipamentos de proteção necessários à execução segura das atividades.

13.21 Manter atualizados e disponíveis, quando exigidos pela legislação aplicável, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, para apresentação à fiscalização sempre que solicitados.

13.22 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer ocorrência que possa comprometer o regular fornecimento das refeições ou o cumprimento dos horários e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

13.23 Responsabilizar-se por todos os custos decorrentes da execução do objeto, incluindo aquisição dos alimentos e insumos, preparo, mão de obra, embalagens, materiais descartáveis, frutas, sucos, água de 500 ml para o Item 02, transporte, tributos, encargos e demais despesas necessárias ao integral cumprimento das obrigações contratuais.

13.24 Cumprir as demais obrigações estabelecidas na legislação aplicável, na Ata de Registro de Preços, no contrato e nos demais documentos que integram a contratação.



14- MECANISMOS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

14.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as disposições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, no contrato e demais documentos que integram a contratação.

14.2 Receber o objeto nos prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, verificando a quantidade, qualidade, acondicionamento, temperatura, integridade das embalagens e demais especificações exigidas.

14.3 Fornecer à CONTRATADA, por meio dos setores requisitantes, as informações necessárias à execução do fornecimento, especialmente quanto aos quantitativos, tipos de refeições, cardápios, dietas especiais, locais, datas e horários de entrega.

14.4 Emitir as respectivas Ordens de Fornecimento ou documentos equivalentes, contendo as informações necessárias para a correta execução do objeto.

14.5 Comunicar formalmente à CONTRATADA qualquer irregularidade, desconformidade ou ocorrência identificada durante o fornecimento das refeições, estabelecendo, quando cabível, prazo para sua correção ou substituição.

14.6 Recusar, total ou parcialmente, as refeições que não atendam às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta da CONTRATADA ou nos documentos que integram a contratação, sem prejuízo da aplicação das medidas e sanções cabíveis.

14.7 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação por meio de servidor(es) formalmente designado(s), nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

14.8 Registrar e comunicar à CONTRATADA as ocorrências relacionadas à execução do objeto, inclusive atrasos, entregas em quantidade insuficiente, refeições em desacordo com o cardápio ou dieta solicitada, problemas de acondicionamento, temperatura, higiene ou integridade das embalagens.

14.9 Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, após o regular recebimento do objeto e a correspondente liquidação da despesa, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

14.10 Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto, sempre que solicitados pela CONTRATADA, desde que relacionados às obrigações contratuais.

14.11 Comunicar à CONTRATADA, com antecedência compatível com a natureza da demanda, eventuais alterações de local, data, horário ou quantitativo das entregas, ressalvadas as situações emergenciais ou imprevisíveis devidamente justificadas.

14.12 Aplicar à CONTRATADA, quando cabível, as penalidades previstas na legislação, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Vassouras, 10 de Agosto de 2026



Elisângela do Nascimento Fernandes Gomes
Diretora de Atenção em Saúde
Matrícula SMS – 110.051-3

Elisângela do N. Fernandes Gomes
Diretora de Atenção em Saúde
Secretaria Municipal de Saúde
Prefeitura de Vassouras
Mat. 110.051-3

Elaine Pereira Alves
Coordenadora de Atenção Primária
Enfermeira-CRNs
Matrícula: SMS/PM 110.490-0

Elaine Pereira Alves
Coordenadora da Atenção Básica
Matrícula SMS - 110.490-0

Tatiana Furtado
Nutricionista
CRN 241004/35/P

Tatiana de Paula Furtado
Nutricionista
CRN 241004/35/P



ANEXO I - Cardápio

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO I



CARDÁPIO NORMAL

PLANTONISTAS /CAPS/RT

ALMOÇO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
PRATO PRINCIPAL	BIFE DE PANELA 180g	PEITO DE FRANGO AO CUBO ENSOPADO 180g	BIFE A ROLÊ (SEM PALITO) 200g	PEIXE A DORÊ 180g	CARNE ASSADA RECHEADA 180g	SOBRECOXA ASSADA 250g	COZIDO 280g
OPÇÃO	FRIGIDEIRA DE FRANGO 180g	BOLO DE BATATA COM CARNE MOIDA 200g	OMELETE DE PRESUNTO E QUEIJO 180g	HAMBURGUER CASEIRO 180g	OVOS MEXIDOS 150g	ISCA DE CARNE ACEBOLADA 180g	FRANGO PICADINHO COM CENOURA AO SUGO 200g
ACOMPANHAMENTO 180g	BATATA SOUTTE	VAGEM COM ABÓBORA	FAROFA COM AMEIXA	PURÊ MISTO	AIPIM AO FORNO	ESPAGUETE AO SUGO	PIRÃO
ARROZ 180g	BRANCO COMUM	BRANCO COMUM	ARROZ DE FORNO	BRANCO COMUM	BRANCO COMUM	ARROZ COLORIDO	BRANCO COMUM
FEIJÃO 150g	PRETO	PRETO	CARIOCA	PRETO	PRETO	CARIOCA	PRETO
SALADA	MIX DE FOLHAS 30g	AGRIÃO 30g	COUVE REFOGADA 50g	ACELGA COM ABACAXI E PASSAS 50g	MIX DE FOLHAS 30g	BROCÓLIS 50g	COUVE FLOR AO VINAGRETE 50g

SALADA	CENOURA PALITO COZIDA 50g	TOMATE COM MANJERICÃO 50g	PEPINO 30g	BERINJELA COM OREGANO 50g	TOMATE COM PEPINO 50g	ALFACE 30g	CHICÓREA COM TOMATE 50g
SALADA	CHUCHU COM MILHO VERDE 50g	ABOBRINHA AO ALHO 50g	BETERRABA RALADA 50g	TOMATE 50g	QUIABO 50g	VAGEM COM CENOURA 50g	BANANA DA TERRA COZIDA 50g
SOPA							
SOBREMESA média 120g a 150g	LARANJA DESCASCADA E EMBALADA	BANANA	MAÇÃ	LARANJA DESCASCADA E EMBALADA	PÊRA	BANANA	LARANJA
SUCO mínimo 200ml	UVA	GUARANÁ	LARANJA	UVA	ACEROLA	GUARANÁ	UVA

CARDÁPIO NORMAL

PLANTONISTAS /RT

JANTAR

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
PRATO PRINCIPAL	FRANGO GRELHADO 180g	BIFE DE PANELA 180g	LASANHA DE FRANGO 180g	ESCONDIDINHO DE CARNE MOIDA 200g	PEITO DE FRANGO A CAÇADORA 200g	BIFE AO MOLHO FERRUGEM 180g	CHURRASQUINHO MISTO 200g
OPÇÃO	OMELETE DE	PICADINHO DE	FRITADA DE	ISCA DE FRANGO	CARNE MOIDA	TORTA DE	OVOS MEXIDOS



Prefeitura Municipal de Vassouras
Secretaria Municipal de Saúde

Proc: SEI 833/2026
Folha:

	QUEIJO 180g	FRANGO AO MOLHO SHOYO 180g	LEGUMES 200g	COM CENOURA 200g	COM VAGEM 200g	FRANGO COM LEGUMES 200g	COM CHEIRO VERDE 150g
ACOMPANHAMENTO 180 g	PANACHE DE LEGUMES	BATATA DOCE CORADA	BATATA PALHA	ABÓBORA SOUTE	INHAME COZIDO	FAROFÁ DE COUVE	BATATA CORADA
ARROZ 180g	BRANCO COMUM	ARROZ COM CENOURA E PETIT POIS	BRANCO COMUM	BRANCO COMUM	BRANCO COMUM	BRANCO COMUM	BRANCO COMUM
FEIJÃO 150g	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO
SALADA	COUVE FLOR 50g	ALFACE 30g	MIX DE FOLHAS 30g	ESPINAFRE REFOGADO 50g	ALFACE COM AGRIÃO 30g	CHICÓRIA COM CENOURA 50g	MIX DE FOLHAS 30g
SALADA	CHICORIA REFOGADA 50g	TOMATE 50g	ERVILHA EM VAGENS REFOGADA 50g	TOMATE COM RUCULA 50g	QUIABO 50g	BETERRABA COZIDA 50g	TOMATE COM PEPINO 50g
SALADA	JILÓ 50g	CHUCHU 50g	BRÓCOLIS REF 50g	CENOURA COM VAGEM 50g	CHUCHU C MILHO 50g	VINAGRETE 50g	VAGEM 50g
SOPA 360ML - POTE TÉRMICO DE ISOPOR	SOPA DE AIPIM COM FRANGO	CANJA	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE MASSINHA	SOPA DE ERVILHA	CALDO VERDE	LEGUMES COM FEIJÃO

							MANTEIGA
SOBREMESA media 120g a 150g	DOCE DE BANANA TABLETE	PERA	DOCE DE LEITE EM TABLETE	BANANA	LARANJA	PAÇOCA	MAÇÃ
SUCO mínimo 200ml	ACEROLA	UVA	GUARANÁ	LARANJA	UVA	GUARANÁ	ACEROLA

CARDÁPIO DIETA PASTOSA

CAPS /RT

ALMOÇO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
PRATO PRINCIPAL	CARNE MOIDA AO MOLHO 180g	FRANGO DESFIADO AO MOLHO BRANCO 180g	MUSCULO DESFIADO COM BATATAS 200g	BOLO DE AIPIM COM CARNE MOIDA 200g	FRANGO DESFIADO AO SUGO 180g	MUSCULO DESFIADO AO MOLHO FERRUGEM 180g	FRICASSE DE FRANGO SEM BATATA PALHA 200g
OPÇÃO	OVOS COZIDOS 150g	OVOS MEXIDOS 150g	OMELETE DE QUEIJO 180g	OMELETE DE FRANGO 180g	OMELETE DE ESPINAFRE 180g	OVOS MEXIDOS 150g	OVOS COZIDOS 150g
ACOMPANHAMENTO 180g	POLENTA	PURÊ DE BATATA	QUIBEBE	CHUCHU AO MOLHO BRANCO	PURÊ MISTO	PURÊ DE INHAME	CREME DE ESPINAFRE SEM TALO
ARROZ 180g	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA



Prefeitura Municipal de Vassouras
Secretaria Municipal de Saúde

Proc: SEI 833/2026
Folha:

FEIJÃO 150g	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)
SALADA	COUVE FLOR BATIDINHA 50g	ESPINAFRE SEM TALO BATIDINHO 50g	CHICÓRIA BATIDINHA E REFOGADA 50g	COUVE SEM TALO BATIDINHA E REFOGADA 50g	ABOBORA SOUTTE BEM COZIDA 50g	COUVE FLOR BATIDINHA 50g	CHICORIA BATIDINHA REFOGADA 50g
SALADA	BETERRABA BEM COZIDA 50g	TOMATE SEM PELE PICADINHO 30g	CENOURA BEM COZIDA 50g	BETERRABA BEM COZIDA 50g	CHUCHU BEM COZIDO 50g	FOLHAS DE RUCULA BATIDINHA 50g	ABOBORA BEM COZIDA 50g
SALADA	FOLHAS DE COUVE BATIDINHA E REFOGADA 50g	CHUCHU COZIDO 50g	TOMATE SEM PELE PICADINHO 50g	FLORES DO BRÓCOLIS BATIDINHA 50g	TOMATE SEM PELE PICADINHO 50g	CENOURA NO RALADOR FINO E PEQUENO 50g	CHUCHU BEM COZIDO 50g
SOPA							
SOBREMESA _media 120g a 150g	PERA COZIDA	BANANA	MAÇÃ COZIDA	BANANA	PERA COZIDA	MAÇÃ COZIDA	BANANA
SUCO _minimo 200ml	UVA	GUARANÁ	LARANJA	UVA	ACEROLA	GUARANÁ	UVA

CARDÁPIO DIETA PASTOSA

CAPS / RT

JANTAR

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
PRATO PRINCIPAL	MUSCULO AO MOLHO DESFIADO 180g	CARNE MOIDA COM CHUCHU AO MOLHO 180g	ISCAS DE FRANGO AO MOLHO 180g	MUSCULO EM CUBOS PEQUENOS ENSOPADO 180g	ALMONDEGAS AO MOLHO 200g	BOLO DE BATATA COM FRANGO 200g	MUSCULO EM TIRAS AO MOLHO MADEIRA 180g
OPÇÃO	OMELETE DE QUEIJO 180g	OVOS COZIDOS 150g	OVOS MEXIDOS 150g	FRITADA DE BRÓCOLIS 180g	OMELETE DE QUEIJO E PRESUNTO 180g	OVOS MEXIDOS 150g	OVOS FRITOS 150g
ACOMPANHAMENTO 180g	PURÊ DE AIPIM	PURÊ DE BATATA DOCE	TALHARIM AO SUGO	PURÊ DE BATATA	POLENTA	SOUFLE DE CHUCHU	PIRÃO
ARROZ 180g	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA	BRANCO BEM COZIDO QUASE PAPA
FEIJÃO 150g	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)	PRETO (BATIDO E COADO FAZENDO UM CALDO GROSSO)
SALADA	ALFACE BATIDINHA 30g	BETERRABA BEM COZIDA 50g	TOMATE SEM PELE PICADINHO 50g	ALFACE BATIDINHA 30g	CENOURA PICADINHA BEM COZIDA 50g	CHICORIA REFOGADA E BATIDINHA 50g	COUVE REFOGADA BATIDINHA 50g
SALADA	CENOURA RALADA FINA E PEQUENA 50g	FLOR DO BROCOLIS BATIDINHO 50g	ESPINAFRE REFOGADO BATIDINHO 50g	CHUCHU COZIDO 50g	TOMATE SEM PELE PICADINHO 50g	BETERRABA BATIDINHA 50g	TOMATE SEM PELE PICADINHO 50g
SALADA	TOMATE SEM PELE PICADINHO	REPOLHO COZIDO	ABOBORA COZIDA 50g	COUVE FLOR BATIDINHA 50g	FLOR DO BROCOLOS	ESPINAFRE REFOGADO	CENOURA BEM COZIDA 50g



Prefeitura Municipal de Vassouras
Secretaria Municipal de Saúde

Proc: SEI 833/2026
Folha:

	50g	BATIDINHO 50g			BATIDINHO 50g	BATIDINHO 50g	
SOPA 360ML - POTE TÉRMICO DE ISOPOR	CREME DE AIPIM	CREME DE LEGUMES	CALDO VERDE	CREME DE BATATA	CREME DE INHAME	CREME DE LEGUMES	CREME DE AIPIM
SOBREMESA <u>media</u> 120g a 150g	PÊRA COZIDA	BANANA	MAÇÃ COZIDA	BANANA	PÊRA COZIDA	MAÇÃ COZIDA	BANANA
SUCO <u>minimo</u> 200ml	ACEROLA	UVA	GUARANÁ	LARANJA	UVA	GUARANÁ	ACEROLA

DIABÉTICOS E HIPERTENSOS

CAPS/RT

ALMOÇO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
PRATO PRINCIPAL	BIFE DE PANELA 180g	FILÉ DE FRANGO GRELHADO 180g	BIFE A ROLÊ (, sem palito) 200g	FILÉ DE PEIXE GRELHADO 180g	CARNE ASSADA 180g	SOBRE COXA ASSADA 250g	BIFE ACEBOLADO 180g
OPÇÃO	FRIGIDEIRA DE FRANGO 180g	CARNE MOIDA COM CHUCHU 200g	ISCA DE FRANGO GRELHADA 180g	CARNE MOIDA AO MOLHO 180g	OVOS MEXIDOS 150g	ISCA DE CARNE COM CEBOLA 180g	FRANGO PICADINHO AO MOLHO 180g
ACOMPANHAMENTO 180g	COUVE FLOR AO ALHO E OLEO	BRÓCOLIS REFOGADO	ABÓBORA SOUTTE	CENOURA COM PETIT POIS	CREME DE ESPINAFE	QUIBEBE	VAGEM COM MILHO
ARROZ 180g	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL

FEIJÃO 150g	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO
SALADA	MIX DE FOLHAS 30g	AGRIÃO 30g	QUIABO AO VINAGRETE 50g	ALFACE 30g	PEPINO 50g	BRÓCOLIS 50g	COUVE FLOR 50g
SALADA	CHUCHU COM MILHO VERDE 50g	TOMATE COM ORÉGANO 50g	REPOLHO 50g	TOMATE 50g	JILÓ 50g	ALFACE 30g	CHICÓRIA 30g
SALADA	CENOURA SOUTTE 50g	BERINGELA 50g	COUVE 50g	ABOBRINHA 50g	TOMATE 50g	REPOLHO ROXO 50g	TOMATE COM RÚCULA 50g
SOPA							
SOBREMESA <u>media</u> 120g a 150g	LARANJA DESCASCADA E EMBALADA	BANANA	MAÇÃ	LARANJA DESCASCADA E EMBALADA	PÊRA	BANANA	LARANJA
SUCO <u>minimo</u> 200ml	UVA SEM AÇUCAR	CAJÚ SEM AÇUCAR	LARANJA SEM AÇUCAR	UVA SEM AÇUCAR	ABACAXI SEM AÇUCAR	CAJÚ SEM AÇUCAR	UVA SEM AÇUCAR

DIABÉTICOS E HIPERTENSOS

CAPS / RT

JANTAR

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
PRATO PRINCIPAL	FILÉ DE FRANGO	BIFE AO MOLHO	FRANGO	MUSCULO	FRANGO A	ISCA DE CARNE	FILÉ DE PEIXE



Prefeitura Municipal de Vassouras
Secretaria Municipal de Saúde

Proc: SEI 833/2026
Folha:

	GRELHADO 180g	180g	ASSADO 250g	COZIDO 200g	CAÇADORA 200g	COM CEBOLA E PIMENTÃO 200g	GRELHADO 180g
OPÇÃO	OVOS MEXIDOS 150g	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO 180g	OMELETE DE QUEIJO 180g	ISCA DE FRANGO 180g	CARNE MOÍDA COM VAGEM 200g	ISCA DE FRANGO AO SUGO 180g	OVOS MEXIDOS 150g
ACOMPANHAMENTO 180g	CENOURA COM VAGEM E CHUCHU AO MOLHO	ABOBRINHA AO ALHO E ÓLEO	SOUFLE DE LEGUMES	BERINGELA AO FORNO	COUVE FLOR AO MOLHO BRANCO	COUVE REFOGADA	ABOBRINHA AO VINAGRETE
ARROZ 180g	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL	INTEGRAL
FEIJÃO 150g	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO
SALADA	COUVE 50g	ESPINAFRE 50g	VAGEM COM ERVILHA 50g	BETERRABA RALADA 50g	QUIABO 50g	ABÓBORA	MIX DE FOLHAS
SALADA	TOMATE 50g	ABÓBORA 50g	TOMATE 50g	COUVE 50g	CENOURA 50g	CHICÓRIA 30g	TOMATE 50g
SALADA	PEPINO 50g	AGRIÃO 30g	ALFACE 30g	JILÓ 50g	TOMATE COM	VAGEM 50g	PEPINO 50g

					RÚCULA 50g		
SOPA 360ML - POTE TÉRMICO DE ISOPOR	DE AGRIÃO FRANGO E ABÓBORA E NABO	REPOLHO MUSCULO AIPO CENOURA	ESPINAFRE FRANGO CHUCHU E ABÓBORA	CARNE MOÍDA MAXIXE CENOURA VAGEM	FRANGO REPOLHO ABÓBORA E COUVE	MUSCULO EPINAFRE AIPO E CHUCHU	FRANGO COM COUVE FLOR VAGEM AGRIÃO
SOBREMESA media 120g a 150g	MAÇÃ	PERA	LARANJA	BANANA	PERA	LARANJA	MAÇÃ
SUCO minimo 200ml	ABACAXI COM HORTELÃ SEM AÇÚCAR	UVA SEM AÇÚCAR	CAJÚ SEM AÇÚCAR	LARANJA SEM AÇÚCAR	UVA SEM AÇÚCAR	CAJÚ SEM AÇÚCAR	LARANJA SEM AÇÚCAR

CAMPANHA DE VACINAÇÃO

ALMOÇO				
	PRIMEIRO	SEGUNDO	TERCEIRO	QUARTO
PRATO PRINCIPAL	LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE LARANJA 200G	PEITO DE FRANGO A MILANEZA 200G	CARNE ASSADA RECHEADA 200G	CHURRASCO MISTO 200G
OPÇÃO	FRANGO GRELHADO AO MOLHO ROSÊ 200G	ISCA DE CARNE AO MOLHO COM CHAMPIGNON 200G	FRANGO ASSADO 250G	LASANHA DE FRANGO 200G
ACOMPANHAMENTO 180g	BATATA CORADA	PURÊ DE BATATA	AIPIM AO FORNO	FAROFA DE BANANA



ARROZ 180g	BRANCO	BRANCO	BRANCO	BRANCO
FEIJÃO 150g	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO
SALADA	ALFACE 30G	COUVE FLOR 50G	MOLHO A CAMPANHA 50G	AGRIÃO 30G
SALADA	BROCOLIS 50G	AGRIÃO 30G	ALFACE 30G	CENOURA COM VAGEM 50G
SALADA	CENOURA 50G	TOMATE 50G	QUIABO 50G	TOMATE 50G
SOBREMESA media 120g a 150g	LARANJA	PÊRA	MAÇÃ	TANGERINA
SUCO mínimo 200ml	MANGA	UVA	LARANJA	GUARANÁ

TODOS OS DIAS, INCLUIR: GARRAFA DE ÁGUA MINERAL DE 500ML DESCARTÁVEL + KIT EMBALADO DE 01 FACA DESCARTÁVEL REFORÇADA + 01 GARFO DESCARTÁVEL REFORÇADO + DOIS GUARDANAPOS + 01 SACHÊ DE SAL E DE AZEITE.

□

ANEXO II

LISTA DE SUBSTITUIÇÃO

1. Grupos de Pratos Principais e Opções (Proteínas)

Substituir mantendo o mesmo peso bruto/cozido estipulado para o dia

Bife de Panela / Carne Assada / Bife ao Molho / Músculo:

- Iscas de carne acebolada
- Carne moída refogada (com vagem, chuchu ou quiabo)
- Rolê de carne (sem palito)
- Almôndegas ao molho de tomate natural
- **Peito de Frango (Ensopado, Grelhado ou Cacadora) / Sobrecoxa:**
 - Frango picadinho/em cubos com cenoura ao sugo
 - Frigideira de frango desfiado com legumes
 - Iscas de frango aceboladas ou ao molho shoyo
 - Torta ou bolo de batata com frango desfiado
- **Peixe (à Dorê ou Grelhado):**
 - Filé de peixe assado ao forno com tomates e ervas
 - Isquinhas de peixe grelhadas
- **Ovos (Omeletes, Mexidos ou Cozidos):**
 - Fritada de legumes (abobrinha, brócolis ou espinafre)
 - Ovos mexidos com cheiro verde e queijo branco
 - Crepioca de queijo (exclusivo para desjejum/lanches)

2. Linha de Consistência Pastosa (CAPS / RT / Dietas Especiais)

Todas as substituições deste grupo devem garantir a textura macia, purê, desfiada ou semissólida, sem a presença de talos, peles ou sementes.

- **Carnes e Proteínas Pastosas (150g a 200g):**
 - Carne moída bem cozida ao molho espesso
 - Frango cozido e finamente desfiado (ao molho branco, sugo ou fricassê sem batata palha)
 - Músculo cozido até o ponto de desfiar (com batatas ou ao molho ferrugem)
 - Ovos mexidos macios, ovos cozidos picadinhos ou omelete de queijo/espinafre macia
- **Acompanhamentos Pastosos (180g):**
 - Purê de batata, batata-doce, aipim, inhame ou abóbora (quibebe)
 - Polenta cremosa ou pirão de caldo de carne/peixe bem liso
 - Soufflé de chuchu ou creme de espinafre (rigorosamente sem talos)
- **Arroz e Feijão Pastosos:**
 - **Arroz (180g):** Arroz branco bem cozido, tipo "papa".
 - **Feijão (150g):** Caldo de feijão preto ou carioca, batido no liquidificador e coado em peneira grossa.
- **Vegetais e Saladas Pastosas (50g):**
 - Cenoura ou beterraba cozidas à exaustão e amassadas (ou cenoura ralada no ralo fino/pequeno)
 - Couve-flor ou brócolis cozidos, utilizando apenas as flores picadinhos ou batidinhas
 - Chuchu ou abóbora bem cozidos em cubos macios
 - Tomate sem pele e sem sementes, finamente picadinho
 - Folhas (alface, chicória, couve, espinafre, rúcula) rigorosamente refogadas, batidinhas ou picadas muito finas, sem talos.

3. Linha para Diabéticos e Hipertensos (Cardápio Restrito)

Substituições focadas no controle glicêmico e na restrição de sódio/gorduras saturadas. Proibido o uso de açúcar adicionado ou farináceos refinados.

- **Arroz (180g):** Substituir apenas por Arroz Integral, Arroz Integral com Cenoura ou Arroz Integral Colorido (com vegetais permitidos).
- **Guarnições e Vegetais:**
 - Abobrinha, berinjela, chuchu, vagem, quiabo, couve-flor e brócolis (preparados ao alho e óleo, vinagrete ou vapor — *nunca fritos ou ao molho branco tradicional*).
- **Sucos (Mínimo 200ml):**
 - Polpa de fruta pura (Uva, Caju, Maracujá, Acerola, Abacaxi com hortelã ou Laranja) **rigorosamente sem adição de açúcar**.
- **Sobremesas (120g a 150g):**
 - Frutas frescas da estação in natura (Laranja descascada, Banana, Maçã, Pêra, Melão ou Melancia). *Fica totalmente proibida a substituição por doces em tablete (banana/leite) ou paçoca para este grupo.*

4. Acompanhamentos e Guarnições Gerais (Cardápio Normal e Vacinação)

Equivalência de carboidratos e amidos para pratos com padrão de 180g.

- Batata souté / Batata corada / Batata-doce corada
- Purê de batata / Purê misto (batata e cenoura)
- Aipim ao forno / Inhame cozido
- Farofa com ameixa / Farofa de couve / Farofa de banana
- Espaguete ao sugo / Talharim ao sugo
- Panaché de legumes / Soufflé de legumes

5. Desjejum e Lanches (Café da Manhã e Tarde)

Substituições equivalentes para panificação, bolos e bebidas.

- **Pães (1 unidade ou 2 fatias):**
 - Pão francês (com manteiga ou ovo) ↔ Pão de forma (com mussarela ou queijo branco) ↔ Pão de forma integral (para restritos) ↔ Torrada integral.
- **Bolos e Preparações Simples (1 fatia média):**
 - Bolo de laranja ↔ Bolo de cenoura ↔ Bolo de fubá ↔ Bolo de milho ↔ Bolo de banana com farinha de aveia (para restritos) ↔ Crepioça com queijo branco ↔ Mingau de aveia.
- **Bebidas (Mínimo 200ml):**
 - Café puro com açúcar (ou adoçante) ↔ Café com leite integral ↔ Café com leite semidesnatado (para restritos) ↔ Leite com achocolatado ↔ Iogurte integral/desnatado com granola ↔ Suco de frutas natural.

6. Sopas e Cremes (Pote Térmico de Isopor - 360ml)

Para alternância diária ou de acordo com a consistência da dieta:

- **Consistência Normal (com pedaços):** Canja de galinha, Sopa de aipim com frango, Sopa de legumes com massinha, Sopa de ervilha, Caldo verde com couve, Sopa de carne moída com maxixe e vagem, ou Sopa de legumes com feijão-manteiga.
- **Consistência Pastosa (Cremes Lisos):** Creme de aipim, Creme de legumes, Caldo verde (com couve batida), Creme de batata ou Creme de inhame.



Anexo II do Termo de Referência

LISTA DE SUBSTITUIÇÃO

1. Grupos de Pratos Principais e Opções (Proteínas)

Substituir mantendo o mesmo peso bruto/cozido estipulado para o dia

Bife de Panela / Carne Assada / Bife ao Molho / Músculo:

- Iscas de carne acebolada
- Carne moída refogada (com vagem, chuchu ou quiabo)
- Rolê de carne (sem palito)
- Almôndegas ao molho de tomate natural
- **Peito de Frango (Ensopado, Grelhado ou Cacadora) / Sobrecoxa:**
 - Frango picadinho/em cubos com cenoura ao sugo
 - Frigideira de frango desfiado com legumes
 - Iscas de frango aceboladas ou ao molho shoyo
 - Torta ou bolo de batata com frango desfiado
- **Peixe (à Dorê ou Grelhado):**
 - Filé de peixe assado ao forno com tomates e ervas
 - Isquinhas de peixe grelhadas
- **Ovos (Omeletes, Mexidos ou Cozidos):**
 - Fritada de legumes (abobrinha, brócolis ou espinafre)
 - Ovos mexidos com cheiro verde e queijo branco
 - Crepioca de queijo (exclusivo para desjejum/lanches)

2. Linha de Consistência Pastosa (CAPS / RT / Dietas Especiais)

Todas as substituições deste grupo devem garantir a textura macia, purê, desfiada ou semissólida, sem a presença de talos, peles ou sementes.

- **Carnes e Proteínas Pastosas (150g a 200g):**
 - Carne moída bem cozida ao molho espesso
 - Frango cozido e finamente desfiado (ao molho branco, sugo ou fricassê sem batata palha)
 - Músculo cozido até o ponto de desfiar (com batatas ou ao molho ferrugem)
 - Ovos mexidos macios, ovos cozidos picadinhos ou omelete de queijo/espinafre macia
- **Acompanhamentos Pastosos (180g):**
 - Purê de batata, batata-doce, aipim, inhame ou abóbora (quibebe)
 - Polenta cremosa ou pirão de caldo de carne/peixe bem liso
 - Soufflé de chuchu ou creme de espinafre (rigorosamente sem talos)
- **Arroz e Feijão Pastosos:**
 - **Arroz (180g):** Arroz branco bem cozido, tipo "papa".
 - **Feijão (150g):** Caldo de feijão preto ou carioca, batido no liquidificador e coado em peneira grossa.
- **Vegetais e Saladas Pastosas (50g):**
 - Cenoura ou beterraba cozidas à exaustão e amassadas (ou cenoura ralada no ralo fino/pequeno)
 - Couve-flor ou brócolis cozidos, utilizando apenas as flores picadinhas ou batidinhas
 - Chuchu ou abóbora bem cozidos em cubos macios
 - Tomate sem pele e sem sementes, finamente picadinho
 - Folhas (alface, chicória, couve, espinafre, rúcula) rigorosamente refogadas, batidinhas ou picadas muito finas, sem talos.

3. Linha para Diabéticos e Hipertensos (Cardápio Restrito)

Substituições focadas no controle glicêmico e na restrição de sódio/gorduras saturadas. Proibido o uso de açúcar adicionado ou farináceos refinados.

- **Arroz (180g):** Substituir apenas por Arroz Integral, Arroz Integral com Cenoura ou Arroz Integral Colorido (com vegetais permitidos).
- **Guarnições e Vegetais:**
 - Abobrinha, berinjela, chuchu, vagem, quiabo, couve-flor e brócolis (preparados ao alho e óleo, vinagrete ou vapor — *nunca fritos ou ao molho branco tradicional*).
- **Sucos (Mínimo 200ml):**
 - Polpa de fruta pura (Uva, Caju, Maracujá, Acerola, Abacaxi com hortelã ou Laranja) **rigorosamente sem adição de açúcar.**
- **Sobremesas (120g a 150g):**
 - Frutas frescas da estação in natura (Laranja descascada, Banana, Maçã, Pêra, Melão ou Melancia). *Fica totalmente proibida a substituição por doces em tablete (banana/leite) ou paçoca para este grupo.*

4. Acompanhamentos e Guarnições Gerais (Cardápio Normal e Vacinação)

Equivalência de carboidratos e amidos para pratos com padrão de 180g.

- Batata souté / Batata corada / Batata-doce corada
- Purê de batata / Purê misto (batata e cenoura)
- Aipim ao forno / Inhame cozido
- Farofa com ameixa / Farofa de couve / Farofa de banana
- Espaguete ao sugo / Talharim ao sugo
- Panaché de legumes / Soufflé de legumes

5. Desjejum e Lanches (Café da Manhã e Tarde)

Substituições equivalentes para panificação, bolos e bebidas.

- **Pães (1 unidade ou 2 fatias):**
 - Pão francês (com manteiga ou ovo) ↔ Pão de forma (com mussarela ou queijo branco) ↔ Pão de forma integral (para restritos) ↔ Torrada integral.
- **Bolos e Preparações Simples (1 fatia média):**
 - Bolo de laranja ↔ Bolo de cenoura ↔ Bolo de fubá ↔ Bolo de milho ↔ Bolo de banana com farinha de aveia (para restritos) ↔ Crepio com queijo branco ↔ Mingau de aveia.
- **Bebidas (Mínimo 200ml):**
 - Café puro com açúcar (ou adoçante) ↔ Café com leite integral ↔ Café com leite semidesnatado (para restritos) ↔ Leite com achocolatado ↔ Iogurte integral/desnatado com granola ↔ Suco de frutas natural.

6. Sopas e Cremes (Pote Térmico de Isopor - 360ml)

Para alternância diária ou de acordo com a consistência da dieta:

- **Consistência Normal (com pedaços):** Canja de galinha, Sopa de aipim com frango, Sopa de legumes com massinha, Sopa de ervilha, Caldo verde com couve, Sopa de carne moída com maxixe e vagem, ou Sopa de legumes com feijão-manteiga.
- **Consistência Pastosa (Cremes Lisos):** Creme de aipim, Creme de legumes, Caldo verde (com couve batida), Creme de batata ou Creme de inhame.



PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 927492 - 06/2026

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS- SMS

Prezado Sr. Pregoeiro

Atendendo a consulta formulada através do Pregão Eletrônico nº **927492 - 06/2026**, referente ao Processo Administrativo **SEI VAS-020405/000833/2026**, apresento-lhe a Proposta objetivando para o objeto descrito na planilha abaixo, **para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Vassouras/RJ**, nas condições abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	R\$ Unitário	Marca	Item
1	Refeição pronta completa	UNI	37.463			1
2	Refeição pronta completa – Campanhas e Eventos	UNI	1400			2

1. Cotamos para o objeto em licitação o valor abaixo:

R\$ _____ (_____)

2) O Prazo de Validade da presente Proposta é de 60 (sessenta) dias.

3) **Informações Complementares:**

a) **Dados da Proponente:**

I - Razão Social: _____;

II - CNPJ: _____ Insc. Est.: _____;

III - Insc. Municipal: _____;

IV - Endereço: _____;

V - Telefones: _____ VI - Correio Eletrônico: _____;

VII - Banco: _____; Agência/nº.: _____; Conta-Corrente nº.: _____;

b) **Dados do representante legal**, que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou na procuração:

I - Nome: _____;

II - Nacionalidade: _____;

III - Estado Civil: _____;

IV - Profissão: _____;

V - RG nº: _____ Órgão Exp.: _____;

Data de Emissão: ____/____/____;

VI - CPF: _____;

VII - Correio eletrônico para envio do Contrato: _____;

(local) _____, ____ de _____ de 2026.

(Assinatura do representante legal)

Nome: _____ CPF: _____



PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 927492 - 06/2026

ANEXO III

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 927492 - 06/2026

1. A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VASSOURAS/RJ, inscrita no CNPJ: 11.216.262/0001-04, com sede na Praça Juiz Machado Jr, 19 – Centro, Vassouras/RJ, CEP: 27700-000, na cidade de Vassouras/RJ, na qualidade e ora designado ÓRGÃO GERENCIADOR, representado neste ato pelo(a) Ordenadora de Despesa, Lilia Marques Simões Rodrigues, Secretária Municipal de Saúde, e a EMPRESA [Empresa], situada na Rua _____, nº __, Bairro____, Cidade/UF, E-mail @ e Telefone: (00) 0000 0000, e inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.000/0001-00, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato por [Gerente], cédula de identidade nº ____ e CPF nº _____, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 5.569, de 4 de janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

2. DO OBJETO

2.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de **refeições prontas, completas e individualizadas**, acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I [do edital de Licitação nº 927492 - 06/2026.], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

3.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, completas e individualizadas, acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do município de Vassouras/RJ, de acordo com as especificações, quantitativos e condições definidas no termo de Referência, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme as especificações contidas no Edital; Termo de referência – **Anexo I** do Edital e Proposta Realinhada do referido Pregão Eletrônico, transcritas abaixo

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	R\$ Unitário	Marca
1	Refeição pronta completa	UNI	37.463		
2	Refeição pronta completa – Campanhas e Eventos	UNI	1400		

4. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

4.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

4.2. {Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:



- 5.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 - 5.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - 5.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 5.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 5.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 5.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 5.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 5.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

- 5.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 5.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

Vedação a acréscimo de quantitativos

- 5.8. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

6. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA.

- 6.1. O prazo de vigência da ARP será de 01 (um) ano, contado a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial Eletrônico do Município de Vassouras – DOM e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 6.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
 - 6.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 6.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 6.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 6.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;
 - 6.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:



- 6.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 6.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 6.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 6.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 6.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 6.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 6.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 6.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e
- 6.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 10.
- 6.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 6.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 6.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 6.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 6.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 6.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
- 6.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 6.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 6.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 7.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 7.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 7.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.



- 7.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 7.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

8.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

8.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 10.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 10.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 8.2 e no item 8.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

9.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

- 9.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 9.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.



9.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

9.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 2, § 1º do Decreto nº 5.569, de 2023.

9.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

9.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

9.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 9.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

10. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

10.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

10.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

10.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 3º, do Decreto nº 5.569/24; ou

10.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 10.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

10.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

10.4.1. Por razão de interesse público;

10.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

10.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 23, § 2º do Decreto nº 5.569, de 2024.

11. DAS PENALIDADES

11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

11.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

11.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.



12. CONDIÇÕES GERAIS

12.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para a prestação e recebimento dos serviços, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições de ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência – ANEXO I do *EDITAL*

12.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes*

Vassouras, 18 de agosto de 2026

Pregoeiro

SMS Vassouras/RJ

EMPRESA

Representante Legal

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:



PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 927492 - 06/2026

ANEXO IV

Minuta do Contrato XXX/2026

Termo de Contrato que entre si celebram, de um lado, **O MUNICÍPIO DE VASSOURAS**, como **CONTRATANTE** e a **EMPRESA xxxxxxxxxxxxxx**, como **CONTRATADA**, com fulcro na Lei 14.133/21, na forma abaixo:

O MUNICÍPIO DE VASSOURAS/RJ, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ n.º 32.412.819/0001-52, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, inscrita no CNPJ n.º 11.216.262/0001-04, com sede na Praça Juiz Machado Júnior, n.º 19, Centro, Vassouras/RJ, neste ato representada pela Ordenadora de Despesas, Sr.^a ..., nacionalidade, estado civil, profissão, portadora da cédula de identidade n.º ..., inscrita no CPF n.º ..., domiciliada no endereço sobredito, doravante denominado **CONTRATANTE** e a empresa..., inscrita no CNPJ n.º ..., com sede na ..., neste ato representada por ..., nacionalidade, estado civil, profissão, portador da cédula de identidade n.º ..., inscrito no CPF n.º ..., domiciliado no endereço supramencionado, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente contrato administrativo, vinculado ao Edital licitatório advindo do processo administrativo SEI VAS-020405/000833/2026, que se regerá pelas normas da Lei Federal n.º 14.133/21, bem como pelas cláusulas e condições abaixo.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

- a) O objeto do presente instrumento é registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de **refeições prontas, completas e individualizadas**, acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- b) Objeto da contratação:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	R\$ Unitário	Marca
1	Refeição pronta completa	UNI	37.463		
2	Refeição pronta completa – Campanhas e Eventos	UNI	1400		

- c) Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- O Termo de Referência;
 - O Edital da Licitação;
 - A Proposta do contratado;
 - Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- a) *O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contado da data definida no instrumento contratual, podendo ser prorrogado, se cabível, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.*
- i. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.*
- b) *O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*
- c) *A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*
- d) *O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*



3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

a) O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, vinculado a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

a) Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

a) O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

b) No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

c) O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos serviços efetivamente executados.

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

a) O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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

a) Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **29/07/2026**.

b) Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-E, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade à contar da data do orçamento estimativo.

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

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

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

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

g) 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.

h) O reajuste será realizado por apostilamento.

i) Caberá à Coordenação responsável acompanhar o prazo de resposta de eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

j) A Coordenação responsável, ao receber o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, deverá encaminhá-lo, imediatamente, ao setor de protocolo da Secretaria Municipal de Saúde, para abertura do processo administrativo e demais providências que se fizerem necessárias.

k) Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, serão analisados e respondidos em até 30 (trinta) dias úteis, prorrogáveis por igual período através do email atencaobasicavrij@gmail.com.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

a) Proporcionar todas as facilidades, inclusive esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, para que a empresa possa cumprir as obrigações dentro das normas e condições da aquisição.

b) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA no prazo estipulado.

c) Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo.



9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- a) Entregar os serviços de acordo com as condições e prazos propostos no Termo de Referência e Edital.
- b) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo setor competente do Município.
- c) Manter, durante toda a execução em compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições exigidas para habilitação na Licitação.
- d) Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz (art. 92, XVII, da Lei n.º 14.133/2021).

10. CLÁUSULA DÉCIMA- DA FISCALIZAÇÃO (art.117)

Para fins de acompanhamento e fiscalização da execução deste contrato, conforme determina o artigo 117 da Lei Federal n.º 14.133/2021, fica investido da responsabilidade a servidora que será apontada e nomeada no momento oportuno

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A fiscalização, exercida no interesse exclusivo da Administração, não exclui e nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade da Administração ou dos seus agentes e prepostos, salvo quanto a estes, se decorrente de ação ou omissão funcional apuradas na forma da legislação vigente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A Contratante reserva-se o direito de alterar o agente fiscalizador no decorrer do Contrato, ocasião esta em que a Contratada será notificada.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A Contratada se sujeitará à inspeção do serviço prestado, e aceitará os métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização da Contratante, obrigando-se a fornecer todos os dados, relação de pessoal, elementos, esclarecimentos e comunicações julgadas necessárias à execução do objeto.

PARÁGRAFO QUARTO: Ao Fiscal do contrato compete, dentre outras atribuições:

- a) Acompanhar, fiscalizar e exigir da Contratada o exato cumprimento dos termos e condições previstas no edital licitatório e respectivo Contrato, inclusive quanto às obrigações acessórias;
- b) Prestar à Contratada as orientações e esclarecimentos necessários à execução do objeto, inclusive as de ordem técnica;
- c) Anotar em registro próprio eventual intercorrência operacional, as medidas adotadas para a respectiva solução, bem como as orientações, esclarecimentos e solicitações efetuadas à Contratada;
- d) Encaminhar ao superior imediato eventual relato circunstanciado de todos os fatos e ocorrências que caracterizem atraso ou descumprimento de obrigações assumidas e que sujeitem a Contratada às multas ou sanções previstas, discriminando em memória de cálculo, se for o caso, os valores das multas aplicáveis;
- e) Efetuar o recebimento provisório e, se for o caso, adotar imediatamente as medidas operacionais e administrativas necessárias à ciência da Contratada para que proceda à retificação ou substituição do objeto entregue em desacordo com este instrumento e aqueles que o originaram;
- f) Analisar e se manifestar circunstanciadamente sobre justificativas e documentos apresentados pela Contratada relacionados com a execução do objeto, inclusive por eventual atraso ou descumprimento de obrigação contratual, submetendo suas conclusões à consideração da autoridade superior;
- g) Efetuar a conferência do Documento Fiscal e demais documentos que devem seguir em anexo às Notas Fiscais, encaminhando-os ao Departamento competente para as providências de pagamento, bem como emitir os Termos de Recebimento Provisório e Definitivo, se for o caso.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- a) Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
 - i.der causa à inexecução parcial do contrato;
 - ii.der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - iii.der causa à inexecução total do contrato;
 - iv.ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - v.apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - vi.praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - vii.comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - viii.praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- b) Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:



- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como os incisos i a viii e nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. **Multa:**
- c) A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- i. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- ii. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
- iii. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- d) A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- e) Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- i. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- ii. as peculiaridades do caso concreto;
- iii. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- iv. os danos que dela provierem para o Contratante;
- v. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- f) Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- g) A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- h) O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- i) As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

- a) O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.



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

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

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

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

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

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

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

d) O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

- i. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- ii. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- iii. Indenizações e multas.

e) A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

f) O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

a) As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:



Órgão	Função	Subfunção	Programa	Ação	Fonte de Recursos	Natureza da Despesa
03.01	10	122	0040	2.247	1600/1621/1635	3.3.90.30.00.00.00
Fundo Municipal de Saúde	Saúde	Administração Geral	Fundo Municipal de Saúde	Manutenção dos Serviços de Saúde	Transferência SUS (Provenientes do Governo Federal e Estadual) e Royalties	Material de Consumo
		301	44	2.197		
		Atenção Básica	Atenção Básica	Manutenção das Atividades de Atenção Básica		
				2.281		
				Incremento Temporário ao Custeio dos Serviços de Atenção Primária (Emendas Parlamentares)		
		302	43	2.201		
		Assistência Hospitalar e Ambulatorial	Assistência Hospitalar e Ambulatorial	Manutenção das Atividades de Média e Alta Complexidade		
				2.204		
				Regulação Ambulatorial e Hospitalar		
				2.237		
				Incremento Para Custeio da Média e Alta Complexidade (Emendas Parlamentares)		
				2.250		
				Manutenção dos Serviços da Rede de Urgência e Emergência (SAMU e SAD)		
				2.251		
				Manutenção dos Serviços da Rede de Atenção Psicossocial		
		305	128	2.216		
		Vigilância Epidemiológica	Vigilância Epidemiológica	Manutenção das Atividades da Vigilância Epidemiológica		

b) A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

c) As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.



16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

- a) A denúncia do presente Contrato somente será admitida nas hipóteses expressamente previstas na legislação aplicável ou quando compatível com a natureza jurídica do ajuste, devendo ser formalizada por escrito e devidamente motivada, sem prejuízo da continuidade da prestação do serviço ou do fornecimento, quando necessária à preservação do interesse público.
- b) A manifestação de denúncia não produzirá efeitos imediatos quando houver obrigações pendentes cuja interrupção possa causar prejuízo à Administração ou à coletividade, hipótese em que as partes deverão adotar as providências necessárias para assegurar a transição regular da execução contratual.
- c) Para os fins deste Contrato, a expressão "rescisão contratual" compreende as hipóteses de extinção do ajuste previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, observando-se, quanto aos seus requisitos, procedimentos, efeitos e consequências, o disposto na Cláusula Décima Segunda deste instrumento.
- d) A formalização da denúncia ou da rescisão não afasta a responsabilidade das partes pelas obrigações constituídas durante a vigência contratual, nem prejudica a apuração de infrações, a aplicação das sanções cabíveis ou o dever de reparar eventuais danos causados.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

- a) Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

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

- a) Fica eleito o Foro da Comarca de Vassouras, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Vassouras, ____ de _____ de 2026

SMS Vassouras/RJ

EMPRESA
Representante Legal

Fiscal do Contrato:

Matrícula:

CPF:

Gestor do Contrato:

Matrícula:

CPF:

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:



MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

À Comissão Permanente de Licitação

REF. PREGÃO ELETRÔNICO nº 927492 - 06/2026, para a Eventual AQUISIÇÃO para o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, completas e individualizadas, acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo, destinadas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Vassouras/RJ.”

A empresa _____ sediada na Rua (Av., Al., etc.) _____, cidade _____, estado _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei:

1) Que até a presente data inexistente fato impeditivo (ou seja, de que não há declaração de inidoneidade nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual), para sua habilitação no Pregão Eletrônico nº ____/____, ora sendo realizado pela Secretaria Municipal de Saúde do Município de Vassouras/RJ, comprometendo-se a comunicar a eventual ocorrência desses fatos durante o processamento deste certame e vigência da avença dele decorrente.

2) Para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/____, declara que preenche os requisitos de habilitação previstos no item próprio do respectivo edital, ou seja, todas as exigências habilitatórias deste instrumento convocatório, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal, caso seja ME/EPP/MEI, os quais deverão ser comprovados no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período - a critério único dessa Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e apresentação de eventuais certidões negativas, ou positivas com efeito de negativas.

3) Caso ME/EPP/MEI, em atendimento ao artigo 13, § 2º, do Decreto Federal 8.538/15, alterado pelo Decreto Federal 10.273/20, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, vez que sua receita bruta anual não excedeu no exercício anterior, o limite fixado no art. 3º da Lei 123/06, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar, não se enquadrando em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas na legislação citada.

4) Caso ME/EPP/MEI, ainda não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00 – quatro milhões e oitocentos mil reais), em sintonia com o Art. 4º da Lei Federal 14.133/21.

5) Para fins do disposto no Art. 63 § 1º da Lei Federal nº 14.133/21, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6) Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezois anos.

7) Para os devidos fins que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas. Declaro ainda que em licitações que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolvendo mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, que dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), será priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023. *Esta declaração somente produzirá efeitos para as empresas que possuam no mínimo 100 (cem) empregados, nos termos do artigo 93 da Lei n. 8.213/1991.

8) Não possui em seu quadro societário Servidor Público municipal da ativa.

9) Sr(a) _____, cargo _____ portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do C.P.F. nº _____ representante legal da empresa _____, assinará a ata / contrato, ou o recebimento da autorização de fornecimento.

10) **DECLARA que, para fins de execução contratual, as refeições serão preparadas nos limites geográficos do município de Vassouras/RJ, fornecidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, no prazo máximo de 01 (uma hora) após a preparação**

E-mail:

WhatsApp:

Vassouras, ____ de _____ de 2026.

Assinatura do representante legal