



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
1/30

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços para o fornecimento, preparo e distribuição, de natureza contínua, da Merenda Escolar aos estudantes da Fundação de Ensino de Contagem (FUNEC), compreendendo no fornecimento de mão de obra, insumos, utensílios, equipamentos, mobiliários e gêneros alimentícios básicos, exceto leite em pó, polpa de frutas e geleia de frutas sem açúcar, bem como manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações, pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justificativa da Despesa –

Considerando o disposto na Resolução FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) nº 06, de 8 de maio de 2020, que estabelece a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada, e considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos educandos, é fundamental pensar a alimentação escolar como meio indispensável para a garantia do direito à educação a todas as crianças e adolescentes que acessam a rede municipal de educação.

Assim, a Fundação de Ensino de Contagem com o auxílio da Diretoria de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, coordena o Programa de Alimentação Escolar e demanda condicionantes que propiciam melhorias na qualidade da alimentação servida na rede municipal de ensino. A referida coordenação significa o acompanhamento de todos os trâmites relacionados à contratação de serviços de fornecimento e distribuição da Merenda Escolar.

A terceirização envolvendo a prestação de serviços de fornecimento e distribuição da Alimentação Escolar no município ocorre desde o ano de 2006, em virtude da Prefeitura Municipal de Contagem não dispor de elementos necessários para a execução direta desse serviço de forma adequada, quais sejam:

- A inexistência, em seu quadro de servidores efetivos, de mão de obra especializada para manipulação de alimentos;
- Ausência de local (almoxarifado) propício para o estoque de insumos alimentícios;
- Indisponibilidade de veículos especializados para a logística de distribuição dos gêneros para as Unidades Escolares;
- Equipe Técnica de Nutricionistas insuficiente para o acompanhamento necessário de toda a cadeia do processo produtivo e de distribuição das refeições;
- Responsabilidade sobre a aquisição e manutenção corretiva e preventiva de equipamentos e utensílios para composição das cozinhas;
- Incumbência de garantir a segurança sanitária das refeições servidas, por meio da adoção de procedimentos estruturais e de controle.

Portanto, através do Processo de Dispensa Emergencial nº007/2023, foi firmado o Contrato Administrativo nº 016/2023 que tem como objeto o fornecimento, preparo, distribuição e armazenamento de insumos, de forma contínua, da merenda escolar para os estudantes da Fundação de Ensino de Contagem, compreendendo o provimento de gêneros alimentícios para o preparo das refeições (exceto os gêneros adquiridos pelo município, por meio da agricultura familiar), assim como de mão de obra, equipamentos e mobiliários e execução de pequenos serviços de adaptações e reparos e manutenção preventiva das instalações das cozinhas, estoque e locais de descarte de resíduos alimentares.

O referido instrumento foi firmado dia 18 de junho de 2023, com validade máxima de 12 meses. Ademais, o quantitativo estimado dos cardápios, pactuado nesta realidade, suscitou do Processo Administrativo e levantamento de dados de 2019 e 2022 além da consideração do consumo dos últimos 5 anos do contrato anterior.

A Fundação de Ensino de Contagem tem em seu contrato a utilização dos cardápios:

- 14 – lanche (11 a 15 anos)



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
2/30

- 15 – lanche (acima de 15 anos)
- 16 – EJA
- 18 – Almoço
- 19 – Fruta
- 20 – Festivo

Os cardápios 15 e 19 são os que têm o maior consumo nas unidades estudantis, já que são, respectivamente, a merenda e fruta servidas nos horários de recreio, no primeiro e no segundo turno, onde há a maior concentração de alunos matriculados.

Em 2023 já houve consumo acima das expectativas diárias da alimentação, evidenciando mais uma vez que o saldo contratual, mesmo com o acréscimo no quantitativo do cardápio, não foi suficiente até o fim do contrato. Os cardápios 15 e 19 finalizaram quantitativo no mês de maio de 2023, bem antes do término contratual, gerando a necessidade da Dispensa Emergencial como forma de garantir a continuidade no fornecimento da merenda.

A Unicef- Fundo das Nações Unidas para a Infância realizou em 2020 pesquisa intitulada de “Impactos Primários e Secundários da Covid-19 em Crianças e Adolescentes”, realizada pelo Ibope Inteligência para o UNICEF. A maioria das famílias teve queda na renda e a insegurança alimentar tornou-se uma preocupação ainda maior no Brasil. Comportamento que fica comprovado com o aumento de quantitativo de cardápios consumidos.

Comunicado de imprensa

UNICEF alerta: situação de crianças e adolescentes se agravou consideravelmente após nove meses de pandemia

Redução de renda, insegurança alimentar e escolas fechadas impactam cada vez mais crianças e adolescentes, mostra pesquisa do UNICEF realizada pelo Ibope Inteligência

11 dezembro 2020

Brasília, 11 de dezembro de 2020 – Nove meses após o início da pandemia no Brasil, o UNICEF alerta que a situação de crianças e adolescentes se agravou, particularmente, entre as famílias mais pobres. A segunda rodada da pesquisa *Impactos Primários e Secundários da Covid-19 em Crianças e Adolescentes*, lançada nesta sexta-feira, 11, pelo UNICEF, mostra que as famílias morando com pessoas menores de 18 anos estão sofrendo cada vez mais os impactos econômicos e sociais da crise sanitária. Isso impacta, especialmente, os mais vulneráveis. Acesse a primeira etapa da pesquisa [aqui](#) e a segunda, [aqui](#).

Segundo a pesquisa, a renda das famílias com crianças e adolescentes caiu; aumentou o número de famílias que não conseguiram se alimentar adequadamente porque a comida acabou e não havia dinheiro para comprar mais; menos estudantes tiveram acesso a atividades escolares; e há um receio das famílias de deixar que os filhos e filhas retornem à escola de forma presencial. “A pandemia tem atingido crianças e adolescentes desproporcionalmente, sobretudo, aqueles que vivem nas famílias mais pobres. A queda da renda familiar, a insegurança alimentar e, praticamente, um ano de afastamento das salas de aulas terão impactos duradouros na vida de meninas e meninos”, diz Florence Bauer, representante do UNICEF no Brasil.

Contatos para a imprensa

Elsa Meirelles Reis
Oficial de Comunicação
UNICEF Brasil
Telefone: (61) 98166 1649
E-mail: ereis@unicef.org

Ester Correa Coelho
Oficial de Comunicação
UNICEF Brasil
Telefone: (61) 99122 8671
E-mail: escorrea@unicef.org



<https://www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/unicef-alerta-situacao-de-criancas-e-adolescentes-se-agravou-consideravelmente-apos-nove-meses-pandemia>.

Nesse âmbito, a contratação de empresa que detenha e assegure a adequada prestação de serviços na esfera do fornecimento de refeições coletivas faz-se primordial na garantia da efetividade e segurança na execução do Programa de Alimentação na Fundação, justificando, assim, a presente requisição.

2.2 Prestação de Serviços de Natureza Contínua

A Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017, define como serviços prestados de forma contínua:

Art.15 Aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

Art. 16. Os serviços considerados não continuados ou contratados por escopo são aqueles que impõem aos contratados o dever de realizar a prestação de um serviço específico em um período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto...

Outrossim, a caracterização de um serviço como contínuo requer a demonstração de sua essencialidade e habitualidade para o contratante. A essencialidade está vinculada a necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades da Administração contratante. Já a habitualidade é configurada pela necessidade de a atividade ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente. Desta forma, a natureza contínua é a necessidade premente da prestação ininterrupta para o bom funcionamento das atividades administrativas, podendo ensejar, na sua falta, prejuízo ao interesse público.

No caso concreto, a presente prestação de serviços de fornecimento, preparo e distribuição de merenda escolar, irrefutavelmente, requer continuidade e habitualidade, porquanto que, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) constitui uma política pública primordial à garantia do direito dos estudantes da Rede Pública de Ensino, ao acesso a alimentos saudáveis no ambiente escolar com vistas a contribuir para o processo de crescimento e desenvolvimento, melhoria do rendimento escolar, além de promover inúmeros benefícios ao seu estado de saúde a partir do estímulo à adoção de hábitos alimentares adequados.

Destarte, o Art. 2º da Lei nº 11.947/2009, dentre as diretrizes estabelecidas para o PNAE, legitima a alimentação escolar como direito do estudante, conforme disposto:

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Nesse âmbito, atentando para o fato da execução do Programa de Alimentação Escolar, nesta Municipalidade, transcórrer de forma terceirizada, a manutenção da prestação de serviços na esfera do fornecimento das refeições escolares faz-se primordial na garantia do direito dos educandos matriculados na Rede Municipal de Ensino à alimentação escolar.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
4/30

A vista disso, a Administração não pode abdicar de tal prestação de serviços e, no caso de não haver um contrato vigente, os estudantes serão gravemente afetados.

Pelo exposto, depreende-se que o serviço em tela é caracterizado como contínuo, ou seja, poderá ser prorrogado nos termos da lei, observando os prazos previstos no art. art. 106 e 107 da Lei nº 14133/2021.

2.3 Justificativa pela Opção por Agrupamento em Lote

Optou-se pelo lote único uma vez que se faz necessário que apenas uma empresa execute o objeto do contrato, sendo, portanto, responsável por todo fornecimento da merenda escolar e alimentação para a FUNEC.

Por se tratar de um objeto complexo e de grande monta, no qual as refeições são preparadas na cozinha das escolas, requerendo uma logística de armazenamento e distribuição em todo o município, a divisão do objeto em lotes prejudicaria a execução e fiscalização do contrato.

A Súmula nº 247 do TCU, que estabeleceu que:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondendo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

É lógico que o princípio da competitividade é a essência da licitação, parafraseando as palavras de Diógenes Gasparini, porque só podemos promover essa disputa, onde houver competição. Desta feita, ressalta-se que a competitividade só é possível entre empresas que atendam ao mesmo objeto previsto no edital, excluindo assim, disparidade de disputa.

Devemos então, entender que nem sempre é razoável subdividir até o ponto indivisibilidade, qual seja o item. Assim, nem sempre a divisão gera economicidade, vantajosidade ou mesmo conveniência para Administração, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade.

Assim, nas hipóteses de licitação com diversidade de serviços, o entendimento dos Tribunais de Contas tem sido o de que o parcelamento ou não do objeto da licitação deve ser auferido sempre no caso concreto, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto. O TCU, no Acórdão nº 732/2008, se pronunciou no sentido de que “a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada obra tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto”.

Portanto, ao se licitar por lote único, deve o administrador analisar por meio dos setores técnicos acerca da viabilidade técnica e econômica de dividir-se o objeto licitatório, pois segundo Justen Filho,

(...) a obrigatoriedade do fracionamento respeita limites de ordem técnica e econômica. Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável ou, mesmo, recomendável. O fracionamento em lotes deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado. (...) a unidade do objeto a ser executado não pode ser destruída através do fracionamento.

Desta feita, tendo em vista as especificidades do objeto de que se trata, depreende-se ser justificada a admissão por **lote único**, dada a indispensabilidade de sua execução por apenas uma empresa, de modo a resguardar-se de eventuais infortúnios no



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
5/30

atendimento ao público-alvo do Programa de Alimentação Escolar, na esfera desta Municipalidade. Corroborando com esse entendimento, a Súmula nº 247 do TCU, estabelece que:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, **desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala (grifo nosso)**, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Pari Passu, importa aludir o entendimento mencionado no Acórdão 5260/2011 (1ª Câmara) no qual observou-se a Súmula nº 247 do TCU:

"5. A representante mencionou, como reforço à sua pretensão, a Súmula-TCU nº 247, que diz acerca da obrigatoriedade da adjudicação por itens. A atenta leitura da Súmula, contudo, demonstra que a adjudicação 'por itens', nela defendida, está posta como contraponto à adjudicação 'por preço global'. O que pretendeu, então, estabelecer a Súmula-TCU nº 247, foi consolidar o entendimento prevalecente nesta Casa, no sentido de que é condenável a adjudicação por preço global, por representar, no geral, restrição à competitividade. **Não teve a referida Súmula a pretensão de condenar a adjudicação por lotes**, tanto assim que eles sequer foram mencionados...

...7. Assim, e considerando que **os lotes são compostos por itens de uma mesma natureza, não vislumbro qualquer irregularidade.**" (*grifo nosso*)

Esclarece-nos Carvalho Carneiro acerca do conceito de viabilidade técnica e econômica, informando que "a viabilidade técnica diz respeito à integridade do objeto, não se admitindo o parcelamento quando tal medida implicar na sua desnaturação, onde em risco a satisfação do interesse público em questão. Já a viabilidade econômica significa que o parcelamento deve trazer benefícios para a Administração licitante, proporcionando um aumento da competitividade e uma consequente diminuição dos custos para a execução do objeto. No entanto, para uma real noção da viabilidade econômica do parcelamento, é preciso ter em mente a redução de custos proporcionada pela economia de escala.

Pelo exposto, mostra-se no caso concreto, que a presente contratação em lote único é mais vantajosa, face o princípio da padronização, e ainda, tendo em mente, a redução de custos proporcionada pela economia de escala supracitada e atendimento das demandas.

2.4- Justificativa da não reserva de cotas a ME e EPP

2.4.1 - O presente objeto descrito neste termo de referência será destinado a ampla concorrência, sem reserva de cota para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sendo adotado o menor preço por lote, informamos que se adotado procedimento de reserva de cota a licitação em voga não será vantajosa para administração podendo representar para administração prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, pois poderia ao final do procedimento licitatório termos várias empresas participando dos mesmos serviços, dificultando assim a fiscalização e a obtenção de melhor qualidade na prestação dos serviços.

2.4.2 - Ressalta-se que, pelos critérios da conveniência, oportunidade e vantajosidade que regem os atos administrativos, ao se pretender a contratação do objeto em comento por lote por uma mesma empresa, não significa restringir a competitividade e sim a viabilizar a prestação dos serviços.

2.4.3 - O tratamento diferenciado e simplificado somente poderá ser concedido caso seja vantajoso para a administração pública e não represente prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, conforme determina o art. 49 da Lei Complementar 123/2006".

2.4.4 – Diante dos argumentos acima, recomendamos a dispensa do tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte pois representam prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
6/30

contratado. Isto se dá porque a natureza do bem é incompatível com a aplicação dos benefícios. A separação de até 25% (vinte e cinco por cento) para um grupo resultaria em incidentes incompatíveis com o objeto a ser licitado.

2.5 Pesquisa de Preços

A FUNEC, visando realizar uma ampla pesquisa de mercado para determinar os valores estimados para licitação, encaminhou pedidos de cotação para 120 (cinquenta e vinte) empresas, conforme e-mails em anexo. Entretanto, apesar das sistemáticas tentativas de cotação, apenas 3 (três) empresas responderam, quais sejam: Lanche Legal, Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos e SEPAT MULTI SERVICE LTDA. Desta feita, resta cristalino que a administração seguiu os imperativos da lei.

A Fundação de Ensino de Contagem apresenta pesquisa de mercado com reflexo em contratações similares de outros entes públicos, conforme disciplina dos art. 2º, III, Orientação Normativa nº 13 da Procuradoria Municipal. Contrato Administrativo nº 685/2022, firmado entre o Município de Hortolândia e a Empresa Starbene Refeições Industriais Ltda, Termo do Contrato nº 15/SME/CODAE/2023, firmado entre o Município de São Paulo e a Empresa Angá Alimentação e Serviços Ltda e o contrato da Prefeitura de Varginha com a empresa SHA Comércio de Alimentos LTDA.

Frisa-se que, por ser um objeto muito específico e pela quantidade de especificações presentes nos anexos de "A" a "P" do Estudo Técnico Preliminar, não foi possível a cotação por Painel de Preços, Banco de Preços, internet, dentre outros.

Nº	EMPRESA	TELEFONE	EMAIL	SITUAÇÃO	Retorno
1	APETECE	(11) 4233-9300	-		Não
2	GRAN NUTRIZ	(61) 3035-0200	contato@gnutriz.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
3	REAL FOOD ALIMENTAÇÃO	(11) 4422-7777	sac@realfood.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
4	LBGS	(11) 4428-1490	contato@lbgs.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
5	PRC ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS	11 3088-9278 / 11 2661-6407	proposta@prc.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
6	BOTICA GOURMET	(17) 98201-2721 / (17) 3222-5632	-	Ligação em 30/01	Não
7	AGILE CORP	021 3849 - 4938	contato@agilecorp.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
8	MVGB REFEIÇÕES COLETIVAS	19 3802 9800	contato@mvgbalimentacao.com	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não



PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
7/30

9	COOK REFEIÇÕES COOPERATIVAS	(27) 3338.3844	contato@cookrefeicoes.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
10	VIANDA ALIMENTOS	(11) 97338-5062	contato@viandarefeicoes.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
11	NORA ALIMENTOS	(12) 3642.3633 / (12) 97410 6060	-	Ligação em 30/01	Não
12	GUSTO ALIMENTAÇÃO	(21) 2283-2676 / (21) 96723-0198	comercial@gustoalimentacao.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
13	NUTRISAÚDE	(14) 3104 - 1200	sejacliente@nutrisaude.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
14	CHALÉ REFEIÇÕES	71 99998-1940 / 71 3431-1916	-	Ligação em 30/01	Não
15	QUALITY REFEIÇÕES COLETIVAS E SERVIÇOS	(18) 3722-3107 / (18) 3722-1953	-	Ligação em 30/01	Não
16	MÁSSIMA	(19) 3795-4110	contato@massimaalimentacao.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
17	PRIME - ALIMENTAÇÃO E EVENTOS	(11) 5923-0909	faleconosco@primealimentacao.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
18	MAIS SABOR	(48) 3374.5673	comercial@maissabor.ind.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
19	LLINEA ALIMENTAÇÃO CORPORATIVA	11 2424-2579 / 11 93329-3818	comercial@llinea.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
20	PRATO FINO REFEIÇÕES	(19) 3478-3442	-	Ligação em 30/01	Não
21	MENDES DOS SANTOS	(21) 2787-0391 / (21) 3659-7176	-	Ligação em 30/01	Não
22	SÃO GERALDO REFEIÇÕES E ALIMENTOS	(21) 3119-0786	comercial@saogeraldorefeicoes.com.br	email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
23	GUELLI	(21) 3394-7998	contato@guelli.com.br	email enviado em	Não



PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
8/30

					26/01/2024 - 16h	
24	GRUPO GPS	(11) 2197-8888 / (11) 2197-8870	-		Ligação em 30/01	Não
25	SUVIDE RESTAURANTES EMPRESARIAIS	11 2672 9500 / 11 97290 1750	suvide@suvide.com.br		email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
26	EXAL - ALIMENTAÇÃO & FACILITIES	41 3342-0511	exal@exal.com.br		email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
27	LANCHE LEGAL		lanchelegal1999@gmail.com		email enviado em 26/01/2024 - 16h	Sim
28	HIPERSERV		hiperserve@hiperserve.com.br		email enviado em 26/01/2024 - 16h	Não
29	SEPAT		felipe.mazon@orbenk.com.br		email enviado em 26/01/2024 - 16h	Sim
30	NUTRIVIP	(27) 3338-7418 (31) 3354-0739 (31) 99188-2121 (27) 99938-7474			Ligação em 30/01	Não
31	DATHAS ALIMENTAÇÃO COLTIVA	(15)997732909	contato@dathas.com		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
32	LACERDA ALIMENTAÇÃO	31) 3411 1520 3362 5760	contato@lacerdaalimentacao.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
33	GAÚCHA ALIMENTAÇÃO	(34) 3826-2600	gaucha@gauchaalimentacao.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
34	KITCHEN TOWN GASTRONOMIA LTDA	(34) 99885-2220 34 99988-5222	VICTORWALVES20@GMAIL.COM		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
35	BMS	(92) 3307-5875	contato@bmsrefeicoes.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
36	MANÁ DO BRASIL	(47) 99187-4783 / (47) 3431-9100	sac@manadobrasil.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não



PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
9/30

37	BMF ALIMENTACAO COLETIVA LTDA - CNPJ 39859785000198	34 99977-9351	RICVASCELOS@HOTMAIL.COM	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
38	SAPORE	(19) 3738-4000	sac@sapore.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
39	SANOLI ALIMENTAÇÃO	61 3403-2100	comercial@sanoli.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
40	ALFA FACILITES	(31) 99332-8408 WhatsApp (31) 3047-2148 WhatsApp	administracao@grupoalfafacilities.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
41	RENOME REFEIÇÕES	(11) 2990-4000	contato@renomerefeicoes.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
42	BELVIT RESTAURANTE INDUSTRIAL	11 94507-2249		Ligação em 30/01	Não
43	DEGUSTA'S ALIMENTAÇÃO	11 3621-6545 11 3622-4993	comercial@degustas.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
44	TRYX FOOD	11 4210-3200	comercial@tryx.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
45	3AB - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	11 2909-7206	contato@3ab.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
46	REDAY REFEIÇÕES CORPORATIVAS	(11) 4159-1665 (11) 94018-0522 (11) 99534-8899 (11) 94018-0525	-	Ligação em 30/01	Não
47	MELHOR ALIMENTAÇÃO	(27) 3281-6931	-	Ligação em 30/01	Não
48	GRUPO NUTRITE	(11) 3199-8910	contato@gruponutrire.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
49	NUTRISABOR E CIA	(11) 3807-0095 (11) 3807-0086 (11) 2976-0711	contato@nutrisaborplus.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
50	SETENIL ALIMENTAÇÃO		contato@setenil.com.br	email enviado em	Não



					29/01/2024 - 16:45h	
51	PRONTOCHEF	(11) 5505-0068			Ligação em 30/01	Não
52	MG4 EVENTOS	(21) 98669-0553	contato@mg4eventos.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
53	BACELLAR GASTRONOMIA	(11) 2052-8745			Ligação em 30/01	Não
54	SELLETA	(11) 3605-9000			Ligação em 30/01	Não
55	LPX CATERING	(11) 3997-1682			Ligação em 30/01	Não
56	POLENTA ALIMENTAÇÃO S.A	11 2768-3777	atendimento@polentaalimentacao.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
57	RESOLV	(16)3211.5000	sac@resolv.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
58	ALIMENTARES	(27) 3065-0351	alimentares@alimentares.ind.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
59	ULTRACHEF	19 3258 - 5049	contato@ultrachef.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
60	BASICA REFEIÇÕES	(11)3927-8888	selecao@basicarefeicoes.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
61	AMAZON FACILITTI COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA NUTRIK REFEICOES	(92) 98802-5903	adm.facilitti@hotmail.com		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
62	APETIT SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	(43) 3374-1500			Ligação em 30/01	Não
63	DIVENETO ALIMENTOS	11 2421-3051	contato@divenetoalimentos.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
64	SERVIR ALIMENTAÇÃO COLETIVA	(32) 3311-9200			Ligação em 30/01	Não



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
11/30

65	COOKS - REFEIÇÕES EMPRESARIAIS	(48) 3626.0585 / (48) 9 9986.4489	cooks@cooks.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
66	BOA COZINHA – COZ. INDL. DE ALIMENTOS LTDA.	(11) 3429-0400	atendimento@boacozinha.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
67	CONSUMA – SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.	(11) 99836-1267	comercial@consuma.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
68	GRUPO ALERE	(11) 96922-1110 / (11) 4118-1919		Ligação em 30/01	Não
69	COZZI RESTAURANTES INDUSTRIAIS	(81) 3442-7132	comercial@cozzirestaurantes.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
70	DIAS & PROENÇA RESTS. INDUSTRIAIS LTDA.	(19) 3281-1435 (Ligar)	rh@diaseproenca.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
71	GESTALI	(31) 3243-5403 / (31) 3243-5404	atendimento@gestali.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
72	PERFEITO SABOR REFEIÇÃO COLETIVA	(21)97007-5615		Ligação em 30/01	Não
73	ELASA ELO ALIMENTAÇÃO S/A -	31) 3500-3000		Ligação em 30/01	Não
74	TONUTRI ALIMENTAÇÃO EMPRESARIAL	(19) 3299-3742	comercial@tonutri.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
75	ESSENCIAL COM. E SERVS. EM NUTRIÇÃO LTDA.	(16) 3373-6300 (16) 99606-0849	comercial@essencialnutricao.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
76	LLINEA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.	+55 11 2424- 2579 +55 11 93329- 3818	comercial@llinea.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
77	MENU RESTAURANTES CORPORATIVOS	41 3367-0004	atendimento@menualimentacao.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
78	F&F CO ALIMENTAÇÃO LTDA – NUTRISAÚDE	(14) 3104 - 1200	sejacliente@nutrisaude.com.br	email enviado em	Não



					29/01/2024 - 16:45h		
79	SABOREMIO REFEIÇÕES COLETIVAS	(19) 3922-8882	contato@saboremiorefeicoes.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
80	GASTROSERVICE REFEIÇÕES LTDA.	21 2196-0650	https://www.gastroservice.com.br/#contato		pedi contato 27/02	Não	
81	GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA		https://www.grsa.com.br/contato/		pedi contato 27/02	Não	
82	PALADAR REFEIÇÕES	(11) 99826-5885 (19) 3426 5229	contato@paladarrefeicoes.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
83	RENOME REFEIÇÕES	(11) 2990-4000	contato@renomerefeicoes.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
84	INTEGRAL ALIMENTAÇÃO COM. E SERVS. LTDA	(11) 3660-1660	comercial@integralrefeicao.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
85	INOVA NUTRIALIMENTAÇÃO LTDA	(16)99328-3314 / 3663-6696	inovanutri@outlook.com		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
86	GRUPO NEFFA	(27) 3254 6409 / (27) 99693-5132	lucianeffa@gruponeffa.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
87	LA BELLA GASTRONOMIA EMPRESARIAL LTDA	(11) 3259-4111 (11) 94595-0210	comercial@labellagastronomia.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
88	GRUPO LEMOS PASSOS	(11) 3214-1664	comercial@lemospassos.com / comerciaisp@lemospassos.com		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
89	LC ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES	Principal: (11) 2197-8888 Comercial: (11) 2197-8870	https://www.gpssa.com.br/seja-um-cliente/		pedi contato 27/02	Não	
90	MA REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA EPP	75 3625-7808	contratos@macomercial.com.br		email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não	
91	MASSA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS S/A.	(71) 3351-0312 (71) 3359-3476 (21) 3553-8897	http://www.massabrasil.com.br/beta/proposta.asp		pedi contato 27/02	Não	



**PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM**

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
13/30

92	CUCINARE	11 97502-8956	contato@cucinare.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
93	ALIMENTARE	(19)2512-1414	contato@redealimentare.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
94	HCM COMÉRCIO E SERVIÇOS	(28) 3532-1446	contato@hcmcs.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
95	MASSIMA ALIMENTAÇÃO S.A	(19) 3795-4110	contato@massimaalimentacao.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
96	MASTER KITCHEN REFS. E LANCHES LTDA.	(11) 4128-1000	comercial@masterkitchen.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
97	JC REFEIÇÕES COLETIVAS	(38) 3672-4058	contato.comercial@jcrefeicoes.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
98	MEIODIA REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA.	(84) 3645.2051	https://www.meiodiarefeicoes.com.br/contato	pedi contato 27/02	Não
99	MENU ALIMENTAÇÃO LTDA-ME.	41 3367-0004	atendimento@menualimentacao.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
100	MIRASSOL REFEIÇÕES LTDA.	(19) 3935-6811	mirassol@mirassolrefeicoes.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
101	NOVA COZINHA/MELHOR ALIMENTAÇÃO	(27) 3281-6931	http://melhoralimentacao.com/contato/	pedi contato 27/02	Não
102	NUTRANA LTDA	(65) 3052-7552	contabilidade@nutrana.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
103	NUTRIBEM REFEIÇÕES LTDA	(38) 3365-9900	fiscal@nutribemrefeicoes.com	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
104	O TROPEIRO ALIM.INDL.LTDA-ME	(31) 3731-4332	contato@grupootropeiro.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
105	O UNIVERSITÁRIO RESTS. IND. COM. AGROP. LTDA.	(61) 3234-0214 e (62) 3240-0400	inloon@gnutriz.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não



PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
14/30

106	ONDINA ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.	(11) 3205-9494	https://ondinaalimentacao.com.br/contato/	pedi contato 27/02	Não
107	ORION REFEIÇÕES EMPRESARIAIS EIRELI	(21) 2772-2575 (21) 2106-2700		Ligação em 30/01	Não
108	PONTA DISTRIB. DE ALIMENTOS E SERVS. LTDA.	84 3205-9575	FINANCEIRO@NUTRITIREFEICOES.COM.BR	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
109	PRATO FEITO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.	51 2107 8000	http://www.grupopratofeito.com.br/fale-conosco	Pedi contato 28/02	Não
110	PRONUTRI PREMIUM REFEIÇÕES LTDA.	(11) 5661-1584	marcia.mendes@somospremium.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
111	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.	31 3232-4500	comercial@culinaria.ind.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
112	PURO SABOR SERVS DE ALIM LTDA	19 2146.2758 2146.2759	comercial@grupopssa.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
113	QUALITY / CLN SOL. EM ALIMENTAÇÃO	(11) 4126-2020	https://www.quality-sas.com.br/contato	Pedi contato 28/02	Não
114	REFEIÇÕES BANDOLIN	(14) 3878-3100	contato@bandolin.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
115	REFINE ALIM NUTRITIVOS LTDA	11 2954-3855	prepare@prepare.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
116	RISOTOLÂNDIA IND. COM. DE ALIMENTOS LTDA.	(41) 3641 3131	https://risotolandia.com.br/contrate-agora-mesmo/	Pedi contato 28/02	Não
117	SUAPE REFEIÇÕES LTDA – NUTRIHOUSE	81 3512.3958	https://www.nutrihouse.com.br/	Pedi contato 28/02	Não
118	TEMPERO CERTO COZ. INDS. ANTUNES LTDA.		http://www.temperocerto.com.br/contato.aspx	Pedi contato 28/02	Não
119	TOTAL ALIMENTAÇÃO S/A	(31) 3306-9400 (31) 98405-2369	comercial@totalalimentacao.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não
120	VIVA FOOD REST. E ENTRETENIMENTO LTDA.	(11) 5039-5496 (11) 99726-1001	contato@vivafood.com.br	email enviado em 29/01/2024 - 16:45h	Não



MAPA DE COTAÇÃO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços para o fornecimento, preparo e distribuição, de natureza contínua, da Merenda Escolar aos estudantes da Fundação de Ensino de Contagem (FUNEC), compreendendo no fornecimento de mão de obra, insumos, utensílios, equipamentos, mobiliários e gêneros alimentícios básicos, exceto leite em pó, polpa de frutas e geléia de frutas sem açúcar, bem como manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações, pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar de assinatura do contrato, ou até a finalização do processo licitatório regular de merenda escolar.

Dados Fornecedor		1	2	3	4	5	6	Média										
Razão Social		ALTIMIRA DAS JORDÃO NASCIMENTO	SEPAT	RIHOTOLÂNDIA IND E COM DE ALIMENTOS TIOBA	ANGÁ ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA	STANBENE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS EIRELI	SHA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA											
Telefone		(31)99921-2618		(41)8641-2182	(11)4128-1818		(47) 3432-8742											
Nome Contato		ALTIMIRA JORDÃO	HELEIANA	ROSANA CHIMMADA	*Contrato prefeitura de São Paulo	*Contrato prefeitura de MatoGandia	*Contrato prefeitura de Varginha											
E-mail Contato		lanchelegal1995@gmail.com	henriana@sepat.org.br	comercial@risotolandia.com.br	licitacao@grupoanga.com.br			Valor Unitário - Média R\$	Valor Total - Média R\$									
CNPJ		16.797.847/0001-26	03.750.757/0001-90	76.900.463/0001-71	11.282.223/0001-05	04.377.865/0001-97	08.750.757/0001-90											
Item	Cardápios	Estimativa de cardápios/dia	Dias Letivos	Quant	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total	Preço Unit	Total
2	15	1734	200	426.800	R\$ 7,34	R\$ 3.132.712,00	R\$ 3,16	R\$ 1.348.688,00	R\$ 10,18	R\$ 4.344.824,00	R\$ 4,30	R\$ 1.749.880,00	R\$ 8,70	R\$ 3.698.160,00	R\$ 2,90	R\$ 1.237.720,00	R\$ 5,23	R\$ 2.232.364,00
3	18	450	200	90.000	R\$ 7,44	R\$ 669.600,00	R\$ 3,49	R\$ 314.100,00	R\$ 12,61	R\$ 1.134.900,00	R\$ 4,06	R\$ 365.400,00	R\$ 5,24	R\$ 471.600,00	R\$ 2,90	R\$ 261.000,00	R\$ 5,96	R\$ 536.100,00
4	19	1536	140	215.040	R\$ 1,98	R\$ 415.779,20	R\$ 1,36	R\$ 292.454,40	R\$ 2,12	R\$ 477.588,80	R\$ 2,07	R\$ 445.132,80	R\$ 0,95	R\$ 204.288,00	R\$ 1,00	R\$ 215.040,00	R\$ 1,60	R\$ 343.347,20
5	20	12530	1	12.530	R\$ 7,01	R\$ 87.815,30	R\$ 4,49	R\$ 56.259,70	R\$ 9,79	R\$ 122.868,70	R\$ 4,50	R\$ 58.385,00	R\$ 6,08	R\$ 76.182,40	R\$ 2,90	R\$ 36.337,00	R\$ 5,80	R\$ 72.613,30
TOTAL					R\$	4.315.926,50	R\$	2.031.502,10	R\$	6.079.782,50	R\$	2.616.797,80	R\$	3.312.239,40	R\$	1.750.097,00	R\$	3.186.222,50

3. ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS- REQUISITOS NECESSÁRIOS

3.1. Conforme Anexos de "A" a "P"

Estimativa de consumo da FUNEC

Cardápios	Descrição	Nº dias letivos	Total Estimado de Consumo para 12 meses
15	Acima de 15 anos - lanche	200	426.800
18	10 a 15 anos - almoço	200	90.000
19	Fruta	140	215.040
20	Cardápio Festivo	1	12.530
Total			744.370

NÃO

3.2 O presente processo contempla:

3.2.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento, preparo e distribuição, de natureza contínua, da Merenda Escolar aos estudantes da Rede de Ensino da FUNEC, compreendendo:

- a) Fornecimento de mão de obra treinada para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação, bem como higienização de equipamentos, utensílios e instalações das cozinhas e estoques/dispensas das Unidades Escolares, e supervisão das atividades relacionadas, conforme legislação sanitária vigente, normas técnicas de nutrição para armazenagem, manuseio, preparo e dispensa de alimentos e de resíduos alimentares e especificações técnicas;



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
16/30

- b) Fornecimento de gêneros e demais insumos, utensílios, equipamentos e mobiliários necessários ao pleno funcionamento das cozinhas e estoques das Unidades Escolares e do Centro de Referência;
- c) Execução de pequenos serviços de adaptações e reparos, bem como, manutenção preventiva das instalações das cozinhas, locais de descarte de resíduos alimentares e estoques das Unidades da FUNEC, conforme legislação sanitária vigente, normas técnicas de nutrição para armazenagem, manuseio, preparo e dispensa de alimentos e de resíduos alimentares e especificações técnicas presentes nos anexos deste Termo de Referência.

3.2.2 O fornecimento de gêneros alimentícios básicos de qualidade, para o preparo da merenda e alimentação, é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, com exceção do leite em pó, da polpa de frutas e da geleia de frutas sem açúcar, que serão fornecidos pela CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA realizar toda a logística de recebimento, armazenamento, distribuição e produção desses insumos.

- d) Caberá à CONTRATADA juntamente de um responsável da Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC, realizar o recebimento desses gêneros, atestando também a qualidade dos mesmos.

3.3. Clientela

3.3.1. Todos os comensais têm direito a consumir a alimentação escolar, conforme especificações constantes neste Termo de Referência, Estudo Técnico Preliminar e seus anexos.

3.3.2. No que se refere ao número esperado de comensais para cada unidade, a CONTRATADA deverá levar em consideração durante o planejamento de suas atividades, que o número diário de comensais não corresponde ao número de matriculados, bem como considerar que a frequência desses, nas unidades, não é fixa, sendo que o número estimado de refeições/dia se encontram no ANEXO O.

3.3.3 A CONTRATANTE não se obriga a fazer o pagamento de um número fixo de cardápios por dia, sendo as informações prestadas acima apenas estimativas, que podem variar para mais ou para menos ao longo dos dias letivos.

4. LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades listadas na tabela constante do Anexo L do Termo de Referência.

4.1.1 A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescentadas unidades não relacionadas no anexo desse Termo Aditivo, respeitado os quantitativos unitários de cardápios contratados;

4.1.1.1 A empresa terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias para montagem e início da nova operação.

4.2. O preparo e a distribuição das refeições aos comensais deverão ser feitos diretamente nos locais indicados no Anexo L do Termo de Referência, de segunda a sexta-feira, nos horários pré-determinados por unidade, obedecendo ao calendário escolar.

4.3. Excepcionalmente poderão ocorrer serviços aos sábados, domingos e feriados, conforme escala a ser elaborada pela Unidade, sendo que nestes casos serão emitidos comunicados à CONTRATADA no prazo de 48 (quarenta e oito) horas antecedentes ao evento, sem que haja qualquer custo adicional à CONTRATANTE.

4.4. Em caso de suspensão das atividades não prevista no Calendário, cabe à Unidade comunicar à CONTRATADA com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
17/30

4.5. Todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços deverão usar diariamente uniformes e equipamentos de proteção específicos ao desempenho de suas funções, conforme descrito no Anexo K do Termo de Referência.

4.6. A CONTRATADA deverá promover, de forma permanente, o treinamento e a capacitação de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.

4.7. A CONTRATADA se compromete a elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, desenvolvido de acordo com a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, os princípios de segurança alimentar e nutricional, no prazo de 20 dias após celebração do contrato.

4.8. Os veículos utilizados para logística dos insumos deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA e seguir as normas da Vigilância Sanitária. Para o transporte de gêneros refrigerados ou congelados os veículos deverão ser refrigerados.

5. CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 Conforme Anexos

5.2 A empresa deverá iniciar a prestação dos serviços, fornecimento e distribuição da alimentação escolar e refeições no prazo de 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato.

5.3 A entrega será parcelada, conforme demanda da Fundação de Ensino de Contagem.

5.4 As despesas ocorrerão conforme as seguintes dotações orçamentárias:

- 1.1122.12.362.0004.2067 33903000 fontes: 21573000/22573000
- 1.1122.12.362.0004.2067 33903900 fontes: 21573000/22573000

6. PRAZOS E CONDIÇÕES DE GARANTIA

6.1. Será exigida prestação de garantia contratual em qualquer das modalidades estampadas no § 1º, do artigo 56, da Lei Federal 14.133/2021 e suas alterações, no valor de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

6.2. A garantia contratual que se trata o item 6.1, responderá por todas as multas que forem aplicadas à CONTRATADA e por todas as importâncias, que a qualquer título, forem devidas pela CONTRATADA a CONTRATANTE.

7. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão mensais e efetuados em até 30 (trinta) dias após a data da apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura pela contratada, devidamente atestada em conformidade pelo(a) Diretor(a)/responsável da Unidade em conjunto com o membro da comissão de fiscalização.

7.1.1 A contratada será remunerada com base no número de cardápios efetivamente fornecidos.

7.2. A Nota Fiscal correspondente deverá se fazer acompanhar dos documentos e informações, conforme se segue:

7.2.1. Folha de Pagamento, guias pagas de INSS, FGTS, relação S.E.F.I.P. completa e protocolo de entrega do C.A.G.E.D. (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados) da competência imediatamente anterior ao mês da prestação dos serviços. Havendo rescisão contratual, a empresa Contratada, além destes documentos, deverá apresentar também, a documentação pertinente;



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
18/30

7.2.2. No último pagamento – ao encerramento do contrato – a documentação deve se referir à competência da última prestação dos serviços, inclusive quanto às rescisões havidas e os recolhimentos previdenciários devidos;

7.2.3. A Contratada deverá anexar, em cada Nota Fiscal, relação de quantidade dos funcionários, cargos e salários correspondentes e fará menção, inclusive, aos afastamentos por férias ou outro motivo, havidas no período

7.3. Os Impostos Federais e Estaduais, quando sujeitos à retenção na fonte, sofrerão tal retenção na forma da legislação pertinente.

7.4. A liberação do pagamento da última medição/última parcela estará condicionada à apresentação dos comprovantes das respectivas rescisões contratuais, bem como dos recolhimentos dos encargos sociais devidos.

7.5. O I.S.S.Q.N. – Imposto Sobre Serviços de qualquer Natureza, será retido na fonte, na forma do art. 54, da Lei Municipal nº 2.872/1996, com redação dada pela Lei nº 3.528/2001.

7.6. As liberações dos pagamentos ficarão condicionadas à regularidade fiscal da Contratada.

7.7. A Comissão de Fiscalização, de cada unidade da FUNEC, entregará semanalmente o Resumo dos Cardápios formulado em impresso próprio e expedidos pelos gestores das respectivas unidades ao setor financeiro desta Fundação, com cópia à Contratada. Esses resumos semanais serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição mensal. Caberá também à Comissão de Fiscalização de cada unidade da FUNEC, a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

7.8. Para pagamento das merendas escolares e refeições, a contratada deverá emitir uma Nota Fiscal de fornecimento para cada unidade. Nas mesmas, deve constar a quantidade de cardápios efetivamente fornecidos no período, com separação por tipo de cardápio, e seu valor total deve resultar da soma de todos os resumos semanais de merenda e alimentação atendidos no período (mensal) e multiplicados pelos valores unitários de cada cardápio.

7.8.1. Para pagamento das merendas escolares e refeições servidas aos estudantes, a contratada deverá emitir uma Nota Fiscal de fornecimento de merenda para cada unidade da FUNEC, nos mesmos termos previstos no item 7.8, porém deverá acrescentar no corpo da nota fiscal a expressão: merenda servida na unidade escolar (indicar nome da unidade atendida) aos alunos da FUNEC.

7.9. As faturas não aceitas pela FUNEC, serão devolvidas à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

7.10. A devolução das faturas não aprovadas pela FUNEC, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação dos serviços, objeto do presente Edital.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Registro ou inscrição da empresa na Entidade Profissional competente. Neste caso no CRN – Conselho Regional de Nutricionista;

8.2. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito privado ou público, emitido(s) em nome da própria licitante que comprove(m) aptidão da proponente para desempenho em atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, indicando natureza, quantitativos de no mínimo 40% (quarenta por cento) da quantidade estipulada neste instrumento, prazos e outras características dos serviços prestados. Os atestados poderão ser somados para comprovação do quantitativo.

8.2.1 Esclarecemos que a exigência, com devido respaldo legal, se mostra uma opção proporcional e razoável, dada a dimensão e complexidade do objeto a ser contratado. Esse percentual deve ser aplicado sobre o número de refeições previstas para os 200 dias letivos.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
19/30

8.3. Apresentação de comprovação de que a licitante possui em seu quadro permanente ou societário, ou ainda, por meio de vínculos de natureza civil, na data prevista para entrega da proposta, Profissional de Nível Superior – Nutricionista, devidamente reconhecido pela entidade competente, neste caso, no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas.

8.3.1 A prova de vínculo do profissional pertencente ao quadro técnico da empresa indicado nesta alínea deverá ser feita através de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:

- Ficha de Registro do Empregado;
- Contrato Temporário de Trabalho com a licitante em conformidade com a Legislação Trabalhista;
- Carteira de Trabalho e Previdência Social – C.T.P.S. do Profissional, devidamente anotada pela licitante; ou
- Contrato Social e última Alteração, se houver, demonstrando a participação societária do profissional na empresa licitante;
- Contrato de Prestação de Serviços de natureza civil, conforme previsto nos Artigos 593 a 609 do Código Civil.

8.4. Relação das instalações e do aparelhamento do licitante, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação descritos no ANEXO G do Termo de Referência;

8.5. A vistoria técnica será de caráter facultativo. Caso os licitantes optem pela visita técnica, será fornecido aos interessados o Atestado de Vistoria Técnica, emitido pela Fundação de Ensino de Contagem, por meio da Diretoria de Merenda Escolar, comprovará que os locais onde serão executados os serviços objeto deste Termo de Referência foram vistoriados por Nutricionista da licitante, constando, neste documento, seu nome, título e inscrição no CRN - Conselho Regional de Nutricionistas, no qual o profissional tomou conhecimento das condições locais e de todos os elementos técnicos necessários ao cumprimento das obrigações do objeto da licitação. A vistoria técnica poderá ser pré-agendada junto a Diretoria de Merenda Escolar pelo telefone 3352-9668 e deverá ser feita de segunda à sexta-feira, no horário de 08h00min às 17h00min, até 5 (cinco) dias antes da licitação. A (o) Nutricionista deverá apresentar-se munido (a) de prova de registro ou inscrição no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas.

8.5.1 Não serão aceitas alegações posteriores advindas de desconhecimento das condições locais de todos os elementos técnicos necessários ao cumprimento das obrigações do objeto da licitação, não detectados quando da vistoria ou por falta de realização de vistoria, por parte da licitante.

8.6. A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA constituirá em:

8.6.1. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, devidamente registrado na Junta Comercial ou junto aos Ofícios de Registro local do comércio (Cartórios) delegados para esse fim, vedada a sua substituição por Balancetes ou Balanços Provisórios.

O Balanço Patrimonial e o DRE devem referir-se ao último exercício social encerrado e exigíveis na forma da Lei que a rege, registrados na Junta Comercial da sede ou do domicílio do licitante, devendo constar das páginas correspondentes do livro Diário com seus respectivos Termos de Abertura e Encerramento, ou apresentados via SPED, Escrituração Contábil Digital com seus respectivos Termos de Abertura e Encerramento, acompanhado do Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital, de escrituração ativa na base de dados do Sped, emitidos pelo Programa Gerador e Validador da Escrituração Contábil Digital.

O Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício devem comprovar a situação financeira da empresa através de cálculo apresentado pelo licitante, conforme Modelo de Cálculo, abaixo:

Liquidez Corrente (LC)

Ativo Circulante



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
21/30

9. GESTOR DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A gestão e fiscalização do contrato serão exercidas por duas comissões nomeadas por Portaria, a Comissão Gestora do Contrato e a Comissão de Fiscalização conforme Termo de Cooperação Técnica e operacional 001/2024 com a Secretaria Municipal de Educação.

9.1.1 A Comissão Gestora do Contrato ficará responsável pela gestão do contrato, acompanhamento das atividades das comissões das unidades escolares, bem como o acompanhamento da execução orçamentária e financeira do contrato, fiscalização junto a empresa contratada, dentre outras atividades.

9.1.1.1 A Comissão Gestora do Contrato da FUNEC será composta pelos servidores abaixo em conjunto com servidores técnicos da SEDUC conforme Termo de Cooperação Técnica e operacional 001/2024;

- Gestão: Carla Cristina Alves Cangussu - Gerente de Apoio Administrativo - Matrícula 13914620

- Fiscalização: Máira Isabel Gonzaga de Abreu Costa - Gerente de Aquisições, Contratos e Parcerias - Matrícula 13914488

9.1.2 A Comissão de Fiscalização das unidades da FUNEC será responsável pela fiscalização da execução dos procedimentos relativos ao fornecimento da merenda escolar e alimentação e será formalmente instituída em cada unidade, que deverá ter como presidente o (a) Diretor (a)/responsável pela unidade atendida, devendo ser composta por servidores, em número suficiente ao exercício da fiscalização, e inclusive com membros suplentes para substituição dos titulares em caso de afastamento, conforme atribuições dispostas no item 10.3.1.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. Das Obrigações da CONTRATADA

Sem prejuízo das disposições previstas em Lei, compete à contratada:

10.1.1. Cumprir todas as normas para execução técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que lhe couber, estampadas na Resolução/CD/FNDE, nº 06, de 8 de maio de 2020 e outras que àquelas sobrevierem.

10.1.2. Assumir inteiramente responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados pela contratada, seus empregados ou prepostos ao contratante ou ainda a terceiros em decorrência da prestação dos serviços.

10.1.3. Arcar com todas as despesas relativas à prestação dos serviços, incluindo aí, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais, salários de seus empregados e outros.

10.1.4. Assegurar que durante a execução dos serviços, seu pessoal esteja devidamente uniformizado, em conformidade com padrões estabelecidos pelo contratante, devendo dotá-los dos EPI's – Equipamentos de Proteção Individual, aplicáveis à espécie, sendo que os mesmos deverão manter-se limpos e asseados, quer nos aspectos do vestuário, bem como higiene pessoal.

10.1.5. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, as suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

10.1.6. Fornecer ao Contratante atestado médico de todos os seus empregados, nos primeiros 15 dias após o início da prestação dos serviços, e a seguir a cada 12 meses.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
22/30

10.1.7. Proceder com os serviços de limpeza, higiene, manutenção e conservação dos equipamentos, utensílios, mobiliários, assim como da estrutura que compõem as instalações de cada unidade, limitados às áreas da cozinha, estoque e locais de descarte de resíduos alimentares, nos termos dos itens 03 e 05 do Anexo A deste Termo de Referência.

10.1.8. Realizar, sempre que necessário e desde que garanta a ausência de pragas e vetores ao longo de todo período contratual, dedetização e desratização das cozinhas e estoques/despensas, e ainda, se necessário, através de empresa devidamente credenciada junto aos órgãos competentes: Diretoria Regional de Saúde, Serviços de Vigilância Sanitária Municipal e ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

10.1.9. Responder, perante os órgãos competentes, por todas as obrigações e encargos assumidos ou gerados, em razão dos serviços contratados.

10.1.10. A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescidas unidades não relacionadas no anexo desse Termo de Referência, respeitado os quantitativos unitários de cardápios contratados;

10.1.10.1 A empresa terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para montagem e início da operação.

10.1.11. Submeter-se a inspeção e fiscalização da Comissão de Fiscalização e do Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

10.1.12. Disponibilizar acesso ao Conselho de Alimentação Escolar e demais fiscais do contrato a todas as dependências relacionadas à execução do contrato, obedecidos aos protocolos sanitários previstos no item 1.8.1, do Anexo K deste Termo de Referência.

10.1.13. Executar os serviços objeto do contrato firmado de acordo com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos, bem como seus prazos.

10.1.14. Manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação.

10.1.15. Responsabilizar-se pela execução de pequenos serviços de adaptações e reparos, bem como, manutenção preventiva das instalações das cozinhas, locais de descarte de resíduos alimentares e estoques das Unidades, conforme legislação sanitária vigente, normas técnicas de nutrição para armazenagem, manuseio, preparo e dispensa de alimentos e de resíduos alimentares e especificações técnicas presentes nos anexos deste Termo de Referência.

10.1.16. Disponibilizar, no prazo de 20 (vinte) dias corridos após liberação pela Diretoria de Merenda Escolar, cópia do Receituário Padrão contendo as Fichas Técnicas de todos os preparos, as quais devem ser entregues a:

10.1.16.1. Uma cópia do Receituário Padrão em cada unidade em que prestar o serviço;

10.1.16.2. Uma cópia do Receituário Padrão para as nutricionistas do Diretoria de Merenda Escolar da Secretaria de Educação;

10.1.16.3. Uma cópia do Receituário Padrão para o Conselho de Alimentação Escolar – CAE;

10.1.17. Executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão.

10.1.18. Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização, em conformidade com o objeto da licitação.

10.1.19. Executar, perfeita e pontualmente, todos os serviços, bem como apresentar uma relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida desta relação.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
23/30

10.1.20. Acrescer ou substituir, às suas expensas, os seus recursos de equipamentos ou pessoal, se for constatada a sua inadequação para realizar os serviços, de acordo com as determinações do contratante.

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

10.1.22. Abastecer as unidades, mantendo nas despensas um estoque regulador de produtos básicos, de acordo com a quantidade solicitada pela Contratante, visando a garantia de um atendimento sem falhas e de acordo com o cardápio previamente escolhido.

10.1.23. Fazer, mensalmente, prova perante a Contratante do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias, e sindicais, decorrentes da presente contratação.

10.1.24. Arcar com o ônus decorrente de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Contratante.

10.1.25. Observar rigorosamente às normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda a responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Contratante, seus empregados e/ou terceiros, como na consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

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

10.1.27. Adequar, por determinação do Contratante qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética, ou que não estejam atendendo ao disposto do presente Termo de Referência e seus anexos, principalmente em relação aos ANEXOS G e K do Termo de Referência.

10.1.28. Manter os veículos, equipamentos, utensílios, mobiliários e dependências onde ocorre a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, higiene e segurança.

10.1.29. Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no Termo de Referência e seus Anexos.

10.1.30. Comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

10.1.31. Seguir rigorosamente os cardápios exclusivamente elaborados pelo Contratante, sendo vedadas quaisquer alterações dos mesmos.

10.1.32. Pesquisar, diariamente, as sobras sujas de alimentos servidos em todas as Unidades atendidas, para avaliação de desperdício.

10.1.33. Comunicar sobre os locais os quais apresentarem altos percentuais de sobras sujas, sendo que nestes casos, a mesma deverá desenvolver ações objetivando a redução do desperdício de alimentos.

10.1.34. Realizar toda a logística de recebimento, armazenamento, distribuição e produção dos insumos fornecidos pela CONTRATANTE, referentes a Agricultura Familiar. Cabe à CONTRATADA juntamente de um responsável do Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC, realizar o recebimento desses gêneros, atestando também a qualidade dos mesmos.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
24/30

10.1.35. Garantir o livre acesso de servidores da CONTRATANTE, a qualquer tempo, às dependências do almoxarifado da empresa que armazenará os itens referentes ao objeto do contrato, bem como nas instalações da empresa em todas as unidades utilizadas para o preparo e fornecimento da alimentação escolar e refeições.

10.2. Das Obrigações do CONTRATANTE

Sem prejuízo das disposições previstas em Lei, compete ao Município e à FUNEC:

10.2.1. Efetuar o pagamento na forma e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.2.2. Promover, por meio da Comissão de Fiscalização, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.

10.2.3. Notificar por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

10.2.4. Expedir Ordens de Serviço que definirão os cardápios a serem executados e as unidades a serem atendidas conforme **ANEXO C e D** do Termo de Referência.

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

10.2.6. Elaborar os cardápios, exclusivamente pelas nutricionistas do Diretoria de Merenda Escolar, com apreciação do Conselho de Alimentação Escolar, previamente à execução dos mesmos.

10.2.6.1. Elaborar o "Receituário Padrão" contendo as fichas técnicas de todas as preparações, que constam dos cardápios oferecidos na alimentação escolar, os quais serão disponibilizados à CONTRATADA, no prazo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato.

10.2.7. Responsabilizar-se pela decisão e controle da realização do teste de aceitabilidade, ainda que executado pela contratada, mediante prévia notificação de sua realização ao Conselho de Alimentação Escolar para acompanhamento do teste.

10.2.8. Responsabilizar-se pela limpeza e manutenção do refeitório e de tudo que estiver no seu interior.

10.2.9. Responsabilizar-se pelo desenvolvimento do Programa de Educação Nutricional, por meio do Diretoria de Merenda Escolar.

10.2.9.1 Para esse fim, poderá haver parceria com a Contratada para realização de Educação Nutricional.

10.2.10. A Comissão de Fiscalização deverá encaminhar cópia do Relatório de Ocorrências para a Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC.

10.2.11. Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada e providências a cargo da FUNEC quanto à gestão do contrato.

10.2.12. Acompanhar diretamente ou por meio das Comissões de Fiscalização formalmente designadas em cada unidade, a quantidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
25/30

10.2.13. Atestar Nota Fiscal, por meio de representante da unidade em conjunto com servidor designado, mediante ato formal, para este fim, assumindo integralmente a sua quota-parte nos ônus pactuados quando da celebração do contrato.

10.3. Do Controle de Qualidade

10.3.1. Cada unidade deverá constituir uma Comissão de Fiscalização, nomeada por portaria, que deverá em primeira instância, acompanhar e fiscalizar a consecução da prestação dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, em atendimento às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, o que abrange:

10.3.1.1. Acompanhamento do processo de distribuição das refeições;

10.3.1.2. Controle qualitativo e quantitativo dos gêneros alimentícios recebidos nas Unidades;

10.3.1.3. Controle do número de refeições servidas;

10.3.1.4. Confeção e distribuição de fichas identificadas para contabilização do número de refeições ofertadas;

10.3.1.5. Organização dos comensais por faixa etária, durante o processo de distribuição das refeições, para que esses recebam o cardápio de acordo com suas necessidades nutricionais específicas;

10.3.1.6. Verificação do atendimento ao que está previsto nos cardápios, quanto aos aspectos qualitativos e quantitativos;

10.3.1.7. Elaboração dos documentos de controle do número de refeições ofertadas;

10.3.1.8. Conferência e atesto das Notas Fiscais relativas ao fornecimento das refeições nas respectivas Unidades.

10.3.1.9. Comunicar à Diretoria de Merenda Escolar da SEDUC, quaisquer situações de irregularidade concernentes ao fornecimento da alimentação.

10.3.2. A Diretoria de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação fará, em um segundo momento, o controle de qualidade da alimentação, e adotará, para tal, os seguintes procedimentos:

10.3.2.1 Visitação nas unidades, com escolhas alternadas de unidades visitadas, ou por demanda, mediante requisição ou denúncia, para verificar o cumprimento do contrato, o cumprimento das normas higiênico-sanitárias, as condições estruturais da cozinha, refeitório e estoque, a qualidade do atendimento das merendeiras com os comensais e o cumprimento da fiscalização por parte da Comissão de Fiscalização de cada unidade.

10.3.2.2 Visitação do local utilizado pela empresa contratada para o armazenamento dos insumos antes da distribuição para as unidades, para verificar as condições higiênico-sanitárias do local e a forma como os alimentos estão acondicionados.

10.3.2.3. Emitir relatório com a análise e conclusão dos resultados da visita de inspeção.

10.3.2.4. Adotar as providências cabíveis junto aos setores competentes da CONTRATANTE.

10.3.3. Controle do Acompanhamento da Prestação do Serviço: para a correta aplicação do controle do serviço, conforme NBR 5426 de 30/01/1985, os setores responsáveis pelo acompanhamento da prestação do serviço pela empresa deverão realizar o acompanhamento total de unidades atendidas pela Contratada na prestação do serviço, a ser executado da seguinte forma:

10.3.3.1. Acompanhamento Total: O acompanhamento de 100% (cem por cento) das unidades atendidas pela Contratada, será executado nos casos de extraordinária necessidade para a gestão do contrato, assim como na incidência de situações de risco à saúde ou prejuízo decorrente da forma qualitativa e quantitativa da prestação do serviço;

10.3.3.2. Acompanhamento Por Amostragem: O acompanhamento, por amostragem, das unidades atendidas pela Contratada, será realizado rotineiramente, de acordo com uma amostra escolhida aleatoriamente, mas com tamanho (número de unidades) determinado através da norma NBR 5426/1985, da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas - Tabela 1, e observados os seguintes critérios:

10.3.3.2.1. Nível de Acompanhamento I: O nível de acompanhamento, fixa a relação entre o número de unidades atendidas e o número de unidades da amostra a serem acompanhadas.

10.3.3.2.2. O acompanhamento em Nível II poderá ser adotado, quando for conveniente uma amostra de tamanho menor, em



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
26/30

decorrência da maior confiabilidade da qualidade do serviço.

10.3.3.2.3. O acompanhamento em Nível III poderá ser adotado, quando for conveniente uma amostra de tamanho maior, em decorrência do resumo histórico da prestação de serviço, com qualidade insatisfatória.

10.3.3.3. Os níveis especiais de acompanhamento S1, S2, S3 e S4, também indicados na Tabela I, deverão ser utilizados quando forem necessários tamanhos de amostra relativamente pequenos, e onde possam ou devam ser tolerados, grandes riscos no acompanhamento por amostragem.

10.3.3.4. Planos de Amostragem:

10.3.3.4.1. Nível de Qualidade Aceitável - NQA: É a máxima “porcentagem de unidades em desconformidade” (PD) ou o máximo número de “desconformidades por cem cláusulas contratuais avaliadas” (DCU) que, para fins de acompanhamento por amostragem, pode ser considerada satisfatória, como média do processo.

10.3.3.4.2. Porcentagem de Unidades em Desconformidade

n° unidades em desconformidade X 100

n° de unidades avaliadas

10.3.3.4.3. Desconformidades por cem cláusulas contratuais avaliadas

n° cláusulas em desconformidade X 100

n° de cláusulas avaliadas

10.3.3.5 As Tabelas da NBR 5426/77, fornecem valores de NQA (Nível de Qualidade Aceitável) que podem tanto ser expressos em “porcentagem de unidades em desconformidade” (de 0,010 a 10), quanto em “desconformidade por cem cláusulas avaliadas” (toda a tabela).

10.3.3.6. Deverá ser adotada, como regra, o valor do NQA = 2,5 expressa em “porcentagem de desconformidade”.

10.3.3.7. Em casos especiais, nos quais o setor responsável pelo acompanhamento do serviço, entender como necessário, um acompanhamento por amostragem, mas com menor risco de se aceitar unidades com serviço em desconformidade, poderá ser utilizado um NQA com valor inferior ao acima indicado, mas em nenhuma hipótese, será adotado um NQA com valor superior a 2,5%.

10.3.3.8. Plano de Amostragem Simples Normal: O tamanho do lote de unidades atendidas por cada empresa na prestação do serviço, deve ser igual ao tamanho da amostra dada pelo plano, e:

10.3.3.9. Caso o número de unidades em desconformidade encontrado na amostra, seja igual ou menor do que o número de aceitação (Ac), o lote será considerado com a prestação do serviço aceita, e a empresa prestadora capacitada tecnicamente naquele momento da medição.

10.3.3.9. Caso o número de unidades em desconformidade encontrado na amostra, seja igual ou maior do que o número de rejeição (Re), o lote será considerado com a prestação do serviço rejeitado, e a empresa prestadora com a capacidade técnica comprometida (insatisfatória) naquele momento da medição.

10.3.3.10. O Plano de Amostragem Simples Normal: Deverá ser adotado como regra e em condições normais, utilizando-se o Nível de Inspeção II, com os critérios indicados na Tabela 2 da NBR 5426/77.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
27/30

10.3.3.11. Plano de Amostragem Simples Severa: Deverá ser adotado quando houver histórico comprovando a qualidade insatisfatória do serviço, utilizando-se o Nível de Inspeção III, com os critérios indicados na Tabela 3 da NBR 5426/77.

10.3.3.12. Plano de Amostragem Simples Atenuada: Poderá ser adotado quando houver histórico comprovando a qualidade satisfatória do serviço, utilizando-se o Nível de Inspeção II da NBR 5426/77, com os critérios indicados na Tabela 4 da NBR 5426/77. Todavia, quando a qualidade do serviço evidenciar sinais de queda, a transferência do acompanhamento pelo plano de amostragem simples atenuado, para o plano de amostragem simples normal, tornar-se-á obrigatória.

10.3.3.13. Aceitação e Rejeição do Lote: Entende-se aqui como "lote", o número de unidades atendidas pela empresa na prestação do serviço. Uma vez adotado o plano de amostragem e o valor NQA, a respectiva tabela indicará o número máximo de unidades com serviço em desconformidade da amostra, que permitam a aceitação do serviço (coluna Ac) ou, analogamente, o número de unidades com serviço em desconformidade da amostra, a partir das quais o serviço todo deva ser considerado em desconformidade com o contrato e, portanto, recusado (coluna Re).

10.3.3.14. Quando o tamanho da amostra e o NQA adotados, em quaisquer uma das tabelas, recair em uma das setas indicadas nas mesmas, o inspetor da qualidade deverá adotar o primeiro plano acima da seta ou, se for o caso, o primeiro plano baixo da seta, inclusive no número de unidades que compõem o tamanho da amostra.

10.3.3.15. Nos casos em que a cláusula contratual do serviço, também definir o plano de acompanhamento (inspeção) da qualidade, esse deverá ser obrigatoriamente adotado, observando-se igualmente as normas ora estabelecidas.

10.3.3.16. Verificar se há desconformidade na prestação do serviço, e qual o seu grau, sendo classificado como "desconformidade", toda condição do serviço que esteja em desacordo com as cláusulas contratuais, conforme segue:

10.3.3.16.1. Desconformidade Grave: É aquela que pode produzir situações que causem:

- Risco à saúde da clientela atendida, e/ou:
- Perigo na prestação do serviço, e/ou
- Redução da qualidade da prestação do serviço,
- Prejuízo monetário à municipalidade, tais como:
 - a) Refeições não servidas.
 - b) Descumprimento do cardápio e/ou porcionamento.
 - c) Falta de limpeza e higiene: nos equipamentos e/ou utensílios e/ou na cozinha e estoque/despensa/instalações.
 - d) Falta de utensílios e/ou equipamentos.
 - e) Número insuficiente de funcionários.
 - f) Funcionário prestando serviço sem uniforme ou com uniforme incompleto.
 - g) Lixo não retirado.
 - h) Ausência na guarda de amostra da refeição por 72 horas.
 - i) Atraso na distribuição da refeição.
 - j) Fornecimento de alimentos não aptos ao consumo.
 - k) Fornecimento de alimentos fora dos padrões qualitativos.
 - l) Ocorrência de qualquer irregularidade contratual grave.
 - m) Reincidência de fatos, dentro da mesma quinzena de medição.
 - n) Não acompanhamento do serviço (medição) pela unidade que o recebe.
 - o) Acompanhamento do serviço (medição) de forma equivocada pela unidade que o recebe.

10.3.3.16.2. Desconformidade Tolerável: É aquela que pode produzir situações que não reduzem de forma expressiva a qualidade da prestação do serviço e podem ser, temporariamente, toleradas, desde que notificados junto à empresa com curto prazo fixado para solucioná-la.



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
28/30

10.3.4. Providenciar, caso haja desconformidade na prestação do serviço, a aplicação de sanções contratuais junto a empresa:

10.3.4.1. Desconformidade Grave: a empresa ficará sujeita à multa sobre o faturamento referente ao dia da infração.

10.3.4.2. Desconformidade Tolerável: a empresa ficará sujeita à notificação de ocorrência ou advertência.

10.3.5. Emitir relatório com a análise e conclusão dos resultados da visita de inspeção.

10.3.6. Adotar as providências cabíveis junto aos setores competentes da CONTRATANTE.

10.3.7 O Contrato firmado terá vigência de 12 meses podendo ser prorrogado nos termos da Lei 14.133/21.

10.4- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.4.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.4.2. 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 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:

(1) moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;



UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
29/30

(2) moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

10.4.3. 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 nº14.133, de 2021).

10.4.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.5. 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).

10.4.6. 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).

10.4.7. 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.

10.4.8. 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.

10.4.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

10.4.10. 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).

10.4.11 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



**PREFEITURA DO
MUNICÍPIO DE
CONTAGEM**

TERMO DE REFERÊNCIA COMPLETO

UNIDADE SOLICITANTE
FUNDAÇÃO DE ENSINO DE CONTAGEM

FOLHA
30/30

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).

10.4.12. 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 nº14.133/21.

NOME, MATRÍCULA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

29/02/2024

DE ACORDO DO ORDENADOR DE DESPESA