



TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

O Município de Guaxupé, sediado na Avenida Conde Ribeiro do Valle nº 68, Centro, Guaxupé-MG, torna público que **realizará** Pregão na modalidade Eletrônica, com critério de julgamento menor preço, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva pelo período de 12 (doze) meses para compra de materiais, prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias para o Restaurante Popular (Unidade I) de Guaxupé, localizado na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro, incluindo o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como a execução de todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular I, em atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva pelo período de 12 (doze) meses para compra de materiais, prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias para o Restaurante Popular (Unidade I) de Guaxupé, localizado na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro, incluindo o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como a execução de	UN	99.000	R\$ 9,57	R\$ 947.430,00



	todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular I. A empresa contratada deverá cobrar do público usuário, por refeição, o valor de R\$ 2,00 (dois reais). O cardápio diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de: saladas, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa. A empresa deverá ter uma equipe mínima de profissionais capacitados e habilitados composta por: um nutricionista, um auxiliar administrativo, um cozinheiro, um auxiliar de cozinha e um auxiliar de serviços gerais.				
--	--	--	--	--	--

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, são caracterizados como comuns, conforme Decreto nº 2664, de 17 de Janeiro de 2023.

1.3. A escolha da proposta será a mais vantajosa para a contratação por Pregão, na modalidade eletrônica, de contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva pelo período de 12 (doze) meses para compra de materiais, prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de até 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias para o Restaurante Popular (Unidade I) de Guaxupé, localizado na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro, incluindo o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como a execução de todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento do Restaurante Popular I, em atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste termo de referência.

1.3.1. Para efeito de formação do preço unitário, a proponente deverá excluir o valor de R\$ 2,00 (dois reais) pagos pelo usuário por refeição servida. Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Pregão.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço por Item, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

1.5. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser renovado, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, sequencial nº 53.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada no tópico nº 3 do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- O Restaurante Popular I funcionará, a princípio, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, com atendimento ao público das 11hs às 14hs, ou até o esgotamento das refeições preparadas para o dia, podendo os horários de funcionamento ser alterados pela Administração, conforme a necessidade do serviço, no seguinte endereço: Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro;
- Qualquer alteração nos dias e horários de funcionamento deverá ser autorizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social;
- A quantidade máxima de fornecimento será de 375 (trezentas e setenta e cinco) refeições diárias, sendo qualquer excedente de inteira responsabilidade da contratada;
- A elaboração do cardápio será realizada pela contratada e enviada quinzenalmente ou mensalmente à equipe da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social para revisão;
- O cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de: saladas, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa;
- As refeições deverão ser servidas em uma bandeja lisa contendo um prato, guardanapo e talher (colher, garfo e faca);
- Nos casos em que as refeições precisarem ser servidas em embalagens descartáveis, haverá autorização formal da Secretaria de Desenvolvimento Social e o custo das embalagens fica a cargo da contratada;
- Será realizado relatório mensal para conferência das quantidades servidas no mês e



posteriormente emitida a nota fiscal;

- Cabe ao usuário o pagamento de R\$ 2,00 (dois reais) por refeição.
- A CONTRATADA deverá atender integralmente ainda os requisitos conforme seguem:

I – Fornecer todos os alimentos e mão de obra necessária à completa execução dos serviços contratados e possíveis substituições de funcionários por quaisquer motivos de licença, ausência dos mesmos ou outros similares; sendo que a substituição deverá ocorrer imediatamente ou em prazo compatível que não comprometa a prestação do serviço;

II – Manter contatos efetivos com o CONTRATANTE, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento do restaurante;

III – Realizar controle de “tempo x temperatura” dos alimentos servidos no balcão de distribuição, quando for o caso, apresentando as respectivas planilhas a Equipe de Gestão do Restaurante Popular;

IV – Manter todos os seus empregados, obrigatoriamente, com o uniforme completo (redes para cabelo, touca, camisa, calça, avental, sapato ou bota de segurança);

V – Manter sempre um preposto com poderes para decidir e/ou atender a qualquer solicitação do CONTRATANTE, quanto a qualquer questão que se relacione com a boa execução dos serviços contratados;

VI – Não terceirizar parcial ou totalmente as refeições servidas;

VII – Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;

VIII – Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;

IX – Manter em perfeitas condições de higiene, uso e funcionamento todas as dependências do Restaurante;

X – Os bebedouros e lavatórios deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, uso, funcionamento e segurança;

XI – Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos móveis e imóveis vinculados à execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização.



Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico;

XII – Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas, exceto de caráter estrutural;

XIII – Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio do Restaurante Popular, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;

XIV – Fornecer todo material descartável previsto neste Edital;

XV – Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço;

XVI – Desinfetar apropriadamente e na periodicidade regulamentar o espaço físico. No caso de ineficiência do procedimento, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-lo, independentemente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;

XVII – Coletar, acondicionar e apresentar para recolhimento diário o lixo produzido no Restaurante Popular assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.) obedecendo em todas as etapas às normas e determinações da Vigilância Sanitária;

XVIII – Afastar imediatamente das dependências do Restaurante Popular, por indicação do Gestor do Restaurante Popular, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objetivo do contrato, promovendo sua imediata substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

XIX – Promover, com recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, pelo menos 1 (uma) vez a cada bimestre, ou quando identificada essa necessidade pelo CONTRATANTE;

XX – Providenciar, obrigatoriamente e semestralmente, de acordo com a legislação própria, exame de saúde de seus empregados, que poderão ser solicitados a qualquer momento pela CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle a saúde dos mesmos;

XXI – Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho;

XXII – Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários (EPI's);



XXIII – Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

XXIV – No ato da contratação de cada funcionário, a CONTRATADA deverá manter todos os empregados considerados aptos em exame admissional e periódico, conforme a legislação trabalhista e o PCMSO;

XXV – A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE relatório mensal circunstanciado, especificando a quantidade de refeições servidas diariamente para conferência da Secretaria de Desenvolvimento Social até o primeiro dia útil do mês subsequente juntamente a Nota Fiscal dando início aos trâmites administrativos para o pagamento que será efetuado em até 30 (trinta dias) da emissão da nota fiscal;

XXVI – Levar ao conhecimento do CONTRATANTE, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissos quanto à execução dos serviços;

XXVII – Manter todas as áreas da cozinha, adjacentes e refeitório sempre limpas, organizadas e secas;

XXVIII – Apresentar em no máximo 1 mês após o início da execução do serviço os seguintes Alvarás: Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento, expedidos pelos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Guaxupé;

XXIX – Realizar sempre que necessário, ou por solicitação do Contratante, decapagem dos pratos, cumbucas e talheres;

XXX – Toda e qualquer tipo de manipulação dos alimentos, deverá obrigatoriamente ser feita na área da cozinha do Restaurante Popular, não sendo permitido o preparo ou pré-preparo em outro lugar;

XXXI – A CONTRATADA deverá ter uma equipe mínima de profissionais capacitados e habilitados composta por:

- a) 1(um) nutricionista;
- b) 1 (um) auxiliar administrativo;
- c) 1 (um) cozinheiro;
- d) 1 (um) auxiliar de cozinha;
- e) 1 (um) auxiliar de serviços gerais.

XXXII – Apresentar apólice de seguro após 30 (trinta) dias da assinatura do contrato



com no mínimo as seguintes coberturas:

- Incêndio/Raio/Explosão/Fumaça – R\$1.850.000,00 (um milhão oitocentos e cinquenta mil reais)
- Danos elétricos – R\$100.000,00 (trinta mil reais)
- Roubo de bens – R\$250.000,00 (noventa mil reais)
- Responsabilidade Civil – R\$100.000,00 (cem mil reais)
- Vendaval/ciclone/tornado – R\$50.000,00 (cinquenta mil reais)

XXXIII – Manter os sanitários públicos localizados no Restaurante Popular limpos e devidamente higienizados por funcionários da CONTRATADA, cabendo com relação a eles, inclusive a disponibilização de materiais de higiene necessários para sua limpeza e correto funcionamento (por exemplo: papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido, desinfetantes, panos, vassouras, rodos, baldes, etc.);

XXXIV – Assegurar à CONTRATANTE a permissão da supervisão dos trabalhadores quanto aos cumprimentos das leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerado a CONTRATADA como única responsável pelos trabalhadores, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia da CONTRATANTE;

XXXV – A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento/ou despesas relativas à telefonia, gás, controle de pragas realizada por empresa credenciada (desratização e desinsetização), limpeza de caixa d'água e gordura bimestralmente, manutenção de equipamentos, materiais de escritório para funcionamento de seus serviços e quaisquer outros que venha a interferir no funcionamento do restaurante;

XXXVI – A CONTRATADA será obrigada a fornecer, gratuitamente, 10 (dez) refeições por dia, em caráter não cumulativo, para as pessoas que se encontram em situação de extrema pobreza, que serão encaminhadas, exclusivamente, pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e seus equipamentos (CRAS e CREAS) mediante autorização por escrito;

XXXVII – A contratada está obrigada a se registrar no Conselho Regional de Nutrição, bem como apresentar um nutricionista contratado como responsável técnico pelo Restaurante Popular;

XXXVIII – Os profissionais de nível superior deverão estar inscritos no Conselho



Regional da categoria, comprovando com a apresentação da cópia de sua carteira do respectivo Conselho;

XXXIX – A contratada deverá apresentar Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 50 % (cinquenta por cento) de refeições/dia do quantitativo exigido, ou seja, 188 (cento e oitenta e oito) refeições (Art. 67, § 2º, Lei 14.133/2021);

XL – A contratada deve apresentar profissional de nível superior com formação em nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;

XLI – O responsável técnico (nutricionista) deverá estar presente em todos os turnos onde houver preparo e/ou distribuição de alimentos e será admitida a sua substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração, conforme determinado no Art 67, § 6º, da Lei 14.133/2021;

XLII – Cumprir integralmente as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, observando a RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas sanitárias aplicáveis;

XLIII – A contratada deverá manter condições de garantir a continuidade da prestação dos serviços durante toda a vigência contratual, inclusive em casos de faltas de empregados, férias, licenças, greves internas, manutenção de equipamentos ou outras ocorrências que possam comprometer o funcionamento do Restaurante Popular.

4.1. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021): “Não serão exigidas marcas, devendo a licitante ofertar o objeto de acordo com o descritivo no Edital, oferecendo a marca que dispuser na proposta.”

4.2. Sustentabilidade: Os requisitos da contratação relacionados a sustentabilidade encontram-se pormenorizado em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

4.3. Da exigência de amostra: Não há exigência de amostra

4.4. Subcontratação: Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.



4.5. Vistoria: Quando a avaliação prévia do local de execução dos serviços for necessária para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, é assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

4.5.1. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de execução:

5.1.1. Início da execução do objeto: A execução dos serviços terá início após a data de assinatura do contrato.

5.1.2. Local da Prestação dos serviços ou entrega do objeto: Restaurante Popular I, que funciona na Rua Antônio dos Santos Coragem, nº 81 – Centro.

5.1.3. Materiais a serem disponibilizados: para a perfeita execução dos serviços, a contratante disponibilizará no mínimo as quantidades estimadas dos materiais os quais seguem abaixo, promovendo sua substituição quando necessário, ficando o restante dos insumos, equipamentos, ferramentas e utensílios de qualidade necessários para a prestação de serviços por responsabilidade da contratada.

Equipamentos disponibilizados	Quantidade
Balança digital	1
Balcão aquecido com cubas	1
Balcão refrigerado com cubas	1
Bebedouro industrial	1
Caçarola de alumínio 52 L	6
Cadeiras	113
Caldeirão de alumínio 45 L	3
Chapa a gás	1
Escorredor de louça (ver o tamanho)	2
Estante com quatro planos em aço inox	3



Fogão	1
Forno refratário a gás	2
Freezer	2
Liquidificador industrial	1
Mesas em aço inox	2
Mesas plásticas para a área de alimentação	38
Panela de pressão 20 L	3
Pia em aço inox	4
Refresqueira	1
Refrigerador	1
Bacia em alumínio 60 cm de diâmetro	4
Bandeja de alimentação	250
Assadeiras industriais	3
Caixa plástica com tampa e trava 10 L	1
Caneca de alumínio de 2 L	3
Caneca de alumínio de 6 L	2
Colher de arroz industrial	1
Colher de mesa	30
Concha profissional	1
Descascador de legumes	1
Escorredor de arroz com capacidade para 21 L	2
Escorredor de macarrão com capacidade para 30 L	2
Faca de mesa com serra	250
Faca para carne (tipo açougueiro)	2
Garfo de mesa	250
Lixeira 100 L	5
Pegador multiuso	2
Picador de legumes com tripé	1
Porta guardanapo de mesa duplo	34
Prato fundo redondo	350
Tábua retangular grande, em polietileno	3



Obs.: As quantidades de itens disponibilizados acima poderão ser alteradas a depender da demanda desde que não prejudique o funcionamento do Restaurante, havendo comunicação prévia entre contratante e contratada.

5.1.4. Cardápio: a elaboração do cardápio será realizada pela contratada e enviada quinzenalmente ou mensalmente à equipe da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social para revisão.

5.1.4.1. O cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de: saladas, prato proteico, guarnição, arroz, feijão, suco e sobremesa.

5.1.4.2. As refeições deverão ser servidas em uma bandeja lisa contendo um prato, guardanapo e talher (colher, garfo e faca).

5.1.4.3. Nos casos em que as refeições precisarem ser servidas em embalagens descartáveis, haverá autorização formal da Secretaria de Desenvolvimento Social e o custo das embalagens fica a cargo da Contratada.

5.1.4.4. A seguir são discriminadas as quantidades (em gramas) das preparações a serem servidas por pessoa:

I – Saladas:

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Vegetal tipo A e vegetal tipo B ou Vegetal tipo C	100 g	Diária

II – Prato proteico simples:

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Carne bovina de 1ª: Alcatra Contrafilé Coxão mole Patinho Lagarto	120 g	4 vezes / mês
Carne bovina de 2ª sem osso: Maminha Acém Paleta	120 g	5 vezes / mês



Músculo traseiro		
Ave sem osso (frango)	120 g	4 vezes / mês
Ave com osso (frango) – coxa e sobrecoxa	200 g	2 vezes / mês
Peixe (filé)	120 g	1 vez / mês
Suína sem osso (pernil)	120 g	1 vez / mês

III – Prato proteico composto:

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Feijoada com: Pernil Carne seca Linguiça tipo calabresa	250 g	4 vezes / mês
Lasanha: Massa de lasanha com carne bovina ou ave	250 g	1 vez / mês

- Todas as carnes utilizadas serão inspecionadas quanto a procedência e fiscalização sanitária;
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- Não será permitida a utilização de carnes embutidas tipo salsicha;
- As preparações proteicas poderão ser acrescidas de vegetais tipo C;
- O prato proteico e a guarnição deverão ser oferecidos durante todo o período de almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação. Em casos excepcionais e com a devida autorização da Contratante, poderá haver a substituição. Caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a Contratada sofrerá sanções previstas no contrato;
- Em caso de falta do vegetal previsto para cardápio do dia, a Contratada poderá substituir o mesmo por equivalente do mesmo grupo.

Tipo	Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Vegetal	A	100 g	6 vezes / mês
	B	100 g	5 vezes / mês



	A e B	120 g	6 vezes / mês
	C	100 g	5 vezes / mês
Farinha de mandioca ou milho		50 g	6 vezes / mês
Macarrão		120 g	10 vezes / mês
Purê		100 g	6 vezes / mês

IV – Guarnição:

a) Arroz:

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Arroz tipo I (Simples)	Mín. 220 g	14 vezes / mês
Arroz tipo I (Composto – A grega)	Mín. 220 g	8 vezes / mês

b) Feijão:

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Feijão carioca – Tipo I (Simples)	Mín. 120 g	18 vezes/mês
Feijão preto – Tipo I (Feijoadada)	Mín. 250 g	4 vezes/mês

- Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos;
- Só será permitido feijão tipo I.

V – Sobremesa:

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Fruta	01 unidade ou fatia média de 120 g	11 vezes/mês
Doces em barra (goiaba, leite, cocada, banana, amendoim)	50 g	7 vezes/mês

VI – Suco:

Especificações	Quantidade estimada a ser servida	Frequência
Suco de fruta	180 ml	Diária

- A empresa Contratada poderá aumentar a frequência de sobremesa (fruta) e estas não poderão ser repetidas no prazo mínimo de três dias;



- As frutas deverão ser embaladas individualmente em filme descartável;
- As sobremesas/doces quando servidas em copos descartáveis deverão conter a tampa ou serem vedadas com filme descartável;
- Os sabores dos sucos não poderão ser repetidos no prazo de três dias consecutivos, devendo ser servidos em um copo descartável de 180 ml fornecidos pela contratada.

5.1.5. Procedimentos gerais de distribuição:

- Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas/termômetro das preparações / balcão de distribuição.

Manter as preparações a 65°C por no máximo 12 h.	Manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C no máximo 04 h.
Manter as preparações a 60°C por no máximo 06 h.	Temperaturas entre 10°C e 21°C permanecer na distribuição até 02 h.
Abaixo de 60°C consumir em até 1(uma) hora.	Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

- A distribuição das preparações contidas no almoço deverão ser oferecidas por funcionários, devidamente uniformizados, identificados e com todos os EPI's pertinentes à atividade, bem como estarem treinados para o serviço em balcões de distribuição neutros (sobremesas/sucos) térmicos (pratos proteicos, guarnição, arroz e feijão) e refrigerados (saladas);
- Os talheres deverão ser embalados diariamente em material descartável, junto ao guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição;
- Colocar nos balcões térmicos quantidade suficiente de alimentos durante todo o período de distribuição (das 11hs às 14hs);
- Conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila;
- Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o término da distribuição.

5.1.6. Procedimentos gerais de produção:

- Todas as preparações devem, obrigatoriamente, ser cozidas ou assadas. Não serão permitidas preparações fritas.



- Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;
- O almoço só poderá ser fornecido aos sábados, domingos e feriados mediante comunicação escrita pela Administração da Contratante, com antecedência mínima de 48 horas;
- Não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
- Não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos.

5.2. Garantia, manutenção e assistência técnica: (art. 40, §1º, inciso III, da Lei 14.133/21): Os serviços ou bens que apresentarem vício ou defeito na execução deverão ser corrigidos conforme garantia legal expressa no art. 26 do Código de defesa do Consumidor.

5.2.1. Os serviços que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outros novos, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos daqueles que foram utilizados na fabricação do objeto.

5.2.2. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens ou serviços que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 2 (dois) dia, contados a partir da data de comunicação à contratada.

5.2.3. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar serviços equivalentes, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.2.4. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição dos serviços ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

6. GESTÃO DO CONTRATO



6.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato, que deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. O adjudicatário terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência.

6.3. O prazo previsto para assinatura do contrato poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

6.4. O aceite da Nota de Empenho emitida à empresa adjudicada, implica o reconhecimento de que a referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Termo de Referência e seus anexos.

6.6. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Termo de Referência e no Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

6.7. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento.

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

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



6.10. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.10.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.10.2. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.10.3. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (ar. 117, §1º da Lei 14.133 de 2021).

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

6.10.5. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.10.7. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.10.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.10.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

7. CRITÉRIOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E PAGAMENTO

7.1. Recebimento: Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da



entrega, acompanhado de a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

7.4. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.6. PAGAMENTO

7.6.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, já deduzido o valor referente ao ISSN, quando este seja devido no Município de Guaxupé/MG, além do valor referente aos demais tributos incidentes (Contribuições Sociais, IR, etc.) quando a lei determine a retenção, para efeito de cálculo de ISSQN.

7.6.2. A solicitação de pagamento deverá estar acompanhada de:

- a) Atestado de prestação do serviço emitido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.
- b) Primeira via da Nota Fiscal ou Nota Fiscal – Fatura

7.7. O pagamento será efetuado por crédito em conta-corrente.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta: O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.2. Critérios de aceitabilidade de preços: O critério de aceitabilidade de preços será o valor por item estimado para a contratação.

8.3. Exigências de habilitação:

8.3.1. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira são as usuais para a generalidade de objetos e encontram-se disciplinadas no Edital.

8.4. Qualificação Técnica: Os licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar toda documentação de habilitação exigida no edital, e ainda os seguintes documentos com relação à qualificação técnica das proponentes que será comprovada conforme segue:

- O licitante está obrigado a se registrar no Conselho Regional de Nutrição, bem como apresentar um nutricionista como responsável técnico pelo Restaurante Popular;
- O nutricionista apresentado pelo licitante deverá ter formação de nível superior em nutrição e estar devidamente registrado no Conselho de Nutrição e ser o detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;
- O nutricionista apresentado pelo licitante deverá participar dos serviços, objeto desta licitação, e será admitida a sua substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração, conforme determinado no Art. 67, § 6º, da lei 14.133/2021;
- O licitante deverá apresentar também Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou já executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 50 % (cinquenta por cento) do total de refeições/dia do quantitativo exigido neste edital, ou seja, 188 (cento e oitenta e oito) refeições/dia (Art. 67, § 2º, Lei 14.133/2021).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 947.430,00 (novecentos e quarenta e sete mil quatrocentos e trinta reais).



10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Os recursos financeiros para o pagamento dos serviços aqui contratados serão provenientes da seguinte dotação orçamentária:

- 02.06.01.08.245.1333.2618.3.3.90.39.00 – Ficha 502 – Fonte 1.500.000.

11. SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. O procedimento será divulgado PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.ammlicita.org.br; no site oficial do município com endereço www.guaxupe.mg.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no sistema eletrônico utilizado pelo Município de Guaxupé, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

12.2. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, seus anexos.

Guaxupé/MG, 06 de agosto de 2026

Renata Valéria Rocha Fernandes
Matrícula: 36933

Giulia Ribeiro
Matrícula: 36527