



CONTRATO Nº 142/2025
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 175/2025

Pelo presente instrumento, as partes, de um lado o **MUNICÍPIO DE SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob o nº 88.370.879/0001-04, representada por seu Prefeito Municipal, **Sr. João Marcos Duarte Guará**, com sede à Rua Marechal Floriano Peixoto, nº 426, Centro, São Sebastião do Caí/RS, neste ato denominado CONTRATANTE; e do outro lado a empresa **Space Atividades de Limpeza Ltda**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 39.323.495/0001-25, sediada à Rua das Açores, nº 1.015, sala 02, Bairro Tarumã, na cidade de Viamão/RS, neste ato representada por sua representante legal, **Sra. Rafael Gall da Silva**, adiante designada CONTRATADA, e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, celebram entre si o presente contrato mediante as cláusulas e condições a seguir estipuladas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa para prestação de serviços de merendeira para a Secretaria Municipal de Educação, sendo 01 posto de 20h semanais, com atuação em escola pública do município, conforme justificativas da Secretaria Municipal de Educação.

1.2 As rotinas e procedimentos para execução dos serviços de merenda são os seguintes:

- Preparar alimentos sob supervisão de nutricionista, de modo que assegure a qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida. Inspeccionar a higienização de equipamentos e utensílios. Auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos. Coordenar atividades da cozinha e participar da execução da faxina da área interna da cozinha/refeitório, limpeza de máquinas, utensílios e outros equipamentos, utilizando-se de materiais adequados, para assegurar sua utilização no preparo dos alimentos. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
- Preparar alimentos desde o pré-preparo até preparo final e distribuição aos comensais com supervisão de nutricionista do Contratante, de modo que realize o adequado aproveitamento dos alimentos, assegure a qualidade nutricional e sanitária, higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida.
- Servir os alimentos em temperatura e condição sanitária adequada com o fim de serem sensorialmente aceitos (aparência, sabor e aroma agradáveis).
- Preparar e servir alimentos na quantidade suficiente à demanda a fim de que não sobre ou falte alimentos.
- O porcionamento das preparações deverá ser realizado conforme per capita pré-estabelecida pelo CONTRATANTE.
- Manipular os alimentos fornecidos assegurando em todos os processos a segurança alimentar e nutricional.
- Proceder à higienização (limpeza e sanitização) dos alimentos.



- Selecionar os ingredientes necessários, separando-os e preparando-os de acordo com técnicas dietéticas e sanitárias adequadas, conforme cardápio, quantidade de alimentos em acordo com número de comensais estabelecidos pelo Nutricionista.
- Realizar o preparo dos alimentos para atendimento do cardápio seguindo receituários padrões e realizando anotações para gerenciamento das próximas preparações, se necessário.
- Realizar os trabalhos de pré preparo dos alimentos para as refeições, tais como selecionar, higienizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.
- Preparar cardápio especial, se necessários, para crianças com necessidades nutricionais específicas.
- Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia, fichas técnicas ou outro documento de orientação seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética.
- Se solicitado, realizar diariamente o controle de consumo alimentar, resto-ingestão e sobras limpa, através de planilhas de registro diário.
- Se necessário, servir alimentos em locais diferentes do refeitório escolar. O mesmo deverá ocorrer, considerando o acondicionamento adequado e transporte até o local.
- Se solicitado, monitorar tempo e temperatura diariamente nas preparações servidas, registrando em planilhas específicas.
- Se solicitado, coletar, etiquetar e registrar dados em embalagem própria para coleta de amostras de alimentos e armazenar amostras de todas as refeições e lanches produzidos diariamente, guardando-as por 72 horas.
- Realizar os registros de controle de estoque, bem como conferências dos gêneros alimentícios (tipo e quantidade alimento, características organolépticas, data de validade) na entrada e saída do estoque.
- Receber os gêneros alimentícios, conferindo a qualidade (aspectos visuais e sensoriais, prazo de validade e especificações estabelecidas pela Secretaria Municipal de Educação), bem como a quantidade dos mesmos, de acordo com a autorização de fornecimento e cronogramas.
- Manter o estoque higienizado, organizado, gêneros alimentícios empilhados, ausência de caixas de papelão e material de limpeza que deverá ser estocado junto à área de serviço.
- Armazenar os alimentos de acordo com a característica dos alimentos, se perecível ou não, em temperatura adequada, embalagem adequada, de forma organizada.
- No caso de alimentos preparados ou que não estejam em sua embalagem original acondicionar adequadamente e etiquetar com informações de produto, data de validade e quantidade.
- Recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, descartando no local apropriado.
- Ao final de cada turno, realizar a limpeza dos utensílios, equipamentos e ambiente.
- Toda a execução do serviço de manipulação de alimentos deverá seguir os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado conforme estabelece a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde.
- A CONTRATADA deverá disponibilizar, para início dos trabalhos, profissionais capacitados na área de manipulação de alimentos, que tenham realizado algum curso de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação com carga horária mínima de 8hs, realizado em instituição reconhecida,



com validade de 2 (dois) anos, devendo ser renovado após referido prazo. (tal certificado será apreciação pela fiscalização).

- Os manipuladores de alimentos deverão ter uma boa percepção visual e olfativa para a verificação das condições do estado de conservação dos gêneros alimentícios; percepção de cor, composição e cheiro; percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados; e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos.

- Imprescindível ter experiência ou conhecimento sobre tipo de alimentos e processos de preparação como tipos de cocções, noções de panificação, utilização de equipamentos e utensílios em nível indústria.

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, devendo ser trocados, no mínimo, diariamente, além de usar os EPI's como luvas, calçados, touca com proteção total dos cabelos, camiseta e avental de tecido ou de PVC. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. Devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem.

- Os manipuladores de alimento devem cumprir as normas de higiene e segurança do trabalho, bem como as normas e Procedimentos Operacionais Padrão (Pops) definidos no Manual de Boas Práticas.

- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, telefone celular ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

- Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos deverão ser substituídos enquanto persistirem essas condições de enfermidade.

- Qualquer inconformidade ligada aos alimentos, à produção, serviço, defeito em equipamentos, quebra de utensílios e louças, deve ser imediatamente informada aos fiscais do Contrato para que medidas corretivas possam ser implementadas.

- Os manipuladores em preparação de alimentação de dentro da cozinha não devem permitir a entrada de outras pessoas que não sejam trabalhadores da cozinha, com exceção dos fiscais do Contrato, representantes de Conselho de Alimentação e funcionários de chefia da Secretaria Municipal de Educação, os quais deverão portar touca que cubra totalmente os cabelos, a ser colocada antes da entrada na cozinha.

- O cardápio a ser executado será elaborado pela nutricionista da Contratante e este contemplará preparações distintas para alunos de educação infantil (em creche) e para alunos de pré-escola e fundamental em um mesmo período.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1 O Contrato firmado entrará em vigor a partir de 19 de maio de 2025, estendendo-se a sua **execução por até 60 (sessenta) dias**, podendo ser prorrogado sucessivamente, mediante celebração



de termo aditivo, respeitada a vigência máxima decenal, mediante demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Contratante, sendo permitidas eventuais negociações entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 A Contratante pagará à Contratada, pelo fornecimento dos serviços, **o valor mensal de R\$ R\$ 2.288,70 (dois mil, duzentos e oitenta e oito reais e setenta centavos)** por posto de trabalho.

3.2 O pagamento será realizado mensalmente, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da prestação do serviço, com apresentação das notas fiscais referentes aos serviços prestados, aprovada pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato.

3.3 Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

3.4 O CNPJ da contratada constante na Nota Fiscal deverá ser o mesmo da documentação apresentada no processo licitatório.

3.5 A Nota Fiscal emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato, a fim de acelerar o trâmite do documento fiscal para pagamento.

3.6 No caso de depósito em conta bancária, a empresa vencedora deverá informar os dados bancários em nome da mesma para que sejam efetuados os pagamentos.

3.7 Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA QUARTA – DO REGIME E FORMA DE EXECUÇÃO

4.1 Os serviços serão executados de forma indireta pela Contratada, no regime de empreitada por preço global.

4.2 A Contratada se obriga a fornecer o objeto de acordo com as especificações descritas neste contrato.

4.3 A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por representante da Contratante especialmente designado.

4.4 A execução dos serviços dar-se-á após a emissão da devida autorização pela Secretaria solicitante.

4.5 É expressamente vedada a subcontratação total dos serviços objeto do Contrato, exceto de parte, nos casos expressamente autorizados pela fiscalização.

4.6 O contrato poderá ser suspenso de acordo com a conveniência da Administração nos períodos de recessos escolares e/ou férias, motivo de interrupção das atividades dos postos de trabalho, ficando a cargo da contratada as questões trabalhistas quanto ao período de suspensão.

4.7 A Contratada deverá indicar 01 (um) PREPOSTO, que deverá distribuir as tarefas, supervisionar as equipes e realizar visitas frequentes aos postos de trabalho.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



- 5.1 Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços em acordo com as determinações do Contrato e da proposta;
- 5.2 Exercer a fiscalização dos serviços por servidor especialmente designado e documentar as ocorrências havidas;
- 5.3 Notificar a Contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 5.4 Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- 5.5 Efetuar os pagamentos devidos;
- 5.6 Fornecer o material utilizado para execução dos serviços.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços;
- 6.2 Apresentar profissionais habilitados para realizar os serviços a que propõe, responsabilizando-se em ressarcir quaisquer danos ou prejuízos que os mesmos, por culpa ou dolo, vierem a dar causa, inclusive nos equipamentos e maquinários utilizados, bem como, a terceiros;
- 6.3 Substituir, sem custos adicionais e a qualquer tempo, prestador de serviço indicado pela fiscalização da contratada, caso este não esteja desempenhando ou correspondendo nas funções determinadas;
- 6.4 Atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização do contrato, inerentes ao objeto da contratação;
- 6.5 No caso de falta de funcionários, a empresa deverá solucionar a situação de forma imediata, não deixando descoberto o turno ou alocando outro funcionário em expediente de trabalho.
- 6.6 Fornecer, por sua conta, os equipamentos de segurança do trabalho, uniformes e crachás de identificação dos prestadores de serviços;
- 6.7 Proceder ao deslocamento dos funcionários até os locais dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 A Contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao contratante, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da entrega do objeto sem motivo justificado;
- g) Prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- h) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- j) Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;



k) Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2 Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a Contratada sujeitar-se-á às seguintes penalidades:

- a) Execução do contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência.
- b) Execução do contrato com atraso injustificado, até o limite de 30 (trinta) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% (meio por cento) sobre o valor atualizado do contrato;
- c) Inexecução parcial do contrato: impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Contratante pelo prazo de até 01 (um) ano, e multa de 8% (oito por cento) sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;
- d) Inexecução total do contrato: impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Contratante pelo prazo de até 03 (três) anos, e multa de 10% (dez por cento) sobre o valor atualizado do contrato;
- e) Incurrer na situação prevista no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133/21: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, e multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor atualizado do contrato.

7.3 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Contratante ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

7.4 Na aplicação das penalidades previstas, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, os efeitos, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas de defesa.

CLÁUSULA OITAVA – DA EXTINÇÃO

8.1 O presente contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa à Contratada. A extinção do contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- c) determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

CLÁUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES

9.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124, da Lei nº 14.133/21.

9.2 A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



9.3 Ocorrendo as hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 124, da Lei nº 14.133/21, será concedido reequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

9.3.1 Em sendo solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro, a Contratante responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da data do fornecimento da documentação que o instruiu.

CLAUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE

10.1 Os preços do objeto deste contrato poderão sofrer reajuste, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data de apresentação da proposta de preços pela Contratada, utilizando-se a variação do IPCA/IBGE.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1 O objeto do presente contrato será recebido:

- a) Provisoriamente pela fiscalização, mediante termo, na data da entrega do serviço, não implicando em reconhecimento da regularidade do fornecimento ou do serviço;
- b) Definitivamente pela fiscalização, mediante termo, comprovando o atendimento das exigências contratuais, em até 60 (sessenta) dias corridos após a emissão do termo de recebimento provisório;
- c) O não cumprimento pela Contratada de todas as condições para o recebimento do objeto implicará em suspensão do prazo para o pagamento.

11.2 O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a Contratada de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO DO CONTRATO

12.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Secretaria competente.

12.2 Dentre as responsabilidades do fiscal está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO E DA REGÊNCIA

13.1 O presente contrato rege-se pelas normas constantes na Lei nº 14.133/21, suas alterações posteriores e demais dispositivos legais aplicáveis, inclusive nos casos omissos, e vincula-se ao processo de dispensa de licitação n.º 175/2025, fundamentado no art. 75, inc. VIII, da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO RECURSO FINANCEIRO

14.1 As despesas do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

46334	Código da Despesa
0400	Secretaria Municipal Educ., Cultura, Turismo e Desporto
0403	FUNDEB



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

12.361.1014.2150	Fundeb Ensino Fundamental – 30%
3.3.3.90.34.000000	Outras despesas decorrentes de contratos de terceirização
412550	Código da Despesa
0400	Secretaria Municipal Educ., Cultura, Turismo e Desporto
0401	MDE
12.361.1014.2042	Manutenção do Centro Integrado
3.3.3.90.34.000000	Outras despesas decorrentes de contratos de terceirização

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1 Para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos, oriundos do presente contrato fica eleito e convencionado o Foro da Comarca de São Sebastião do Caí, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

São Sebastião do Caí, 16 de maio de 2025.

Município de São Sebastião do Caí
João Marcos Duarte Guará - Prefeito

Space Atividades de Limpeza Ltda
Rafael Gall da Silva
Contratada

Visto pela Assessoria Jurídica.

Franciele Simon Simsen
Advogada, OAB/RS n.º 105.710