

## **ATO CONVOCATÓRIO 03/2025**

O Polo de Evolução de Medidas Socioeducativas – PEMSE é uma associação sem fins econômicos, de direito privado, inscrita no CNPJ 07.372.649/0001-82, com sede à Avenida Barão do Rio Branco, 2.053, sala nº 1.103, Centro, Juiz de Fora/MG. Qualificada como Organização Social – OS, nos termos da Lei nº 23.081/18 e do Decreto 47.553/2018, vem, em cumprimento às normas previstas em seu Estatuto Social e Regulamento de Compras, Contratação de Serviços, Pessoal e Obras, bem como às regras de concessão de diárias e os procedimentos de reembolso de despesas - **RCC**, tornar público a abertura do **Ato Convocatório 03/2025**, em consonância com o Contrato de Gestão nº 10/2023, firmado com a Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública – SEJUSP, para identificar e contratar fornecedores que reúnam condições de habilitação exigidas para o fornecimento de alimentação na forma transportada, conforme prazos, locais e condições previamente estabelecidos neste instrumento e em seus anexos. As interessadas devem apresentar suas propostas, conforme as condições a seguir estabelecidas.

### **JUSTIFICATIVA**

O PEMSE é uma associação sem fins econômicos qualificada como Organização Social - OS, nos termos da Lei 23.081/2018 e Decreto 47.553/2018. Seu objetivo, dentre outros, é promover a assistência social de forma ampla, efetiva e continuada, conforme seu Estatuto Social.

Por meio do Contrato de Gestão nº 10/2023, o PEMSE executa, em cogestão com a Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública – SEJUSP, a medida socioeducativa de semiliberdade em municípios do Estado de Minas Gerais, de acordo com seu plano de trabalho.

Conforme determina no Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, em seu artigo 112, ao adolescente que for imputado a prática de ato infracional, o poder judiciário poderá aplicar dentre as seis (06) medidas previstas, a que melhor for avaliada pela autoridade. A saber, as 06 (seis medidas são: advertência, obrigação de reparar o dano, prestação de serviços à comunidade, liberdade assistida, inserção em regime de semiliberdade e internação).

Como foi já mencionado, o PEMSE atua na medida socioeducativa de semiliberdade, que é uma medida em meio fechado, mais branda que a internação, executada na modalidade CASA. Essa medida socioeducativa é envolvida diretamente com as políticas públicas de responsabilização e inserção social de adolescentes autores de atos infracionais. Segundo o Sistema Nacional do Atendimento Socioeducativo – Sinase, a ação socioeducativa está organizada pelos seguintes eixos: suporte institucional e pedagógico; diversidade étnico-racial, de gênero e de orientação sexual; cultura, esporte e lazer; saúde; escola; profissionalização/trabalho/previdência; família e comunidade e segurança.

O Programa de Atendimento Socioeducativo de Minas Gerais estabelece os parâmetros para a execução das medidas socioeducativas de internação provisória, internação sem tempo determinado, internação-sanção e semiliberdade, previstas no Estatuto da Criança e do Adolescente, no âmbito das Unidades Socioeducativas de Minas Gerais.

O programa também orienta que cada unidade deve aplicar no seu contexto um desenho de uma dinâmica organizacional que fomente e promova a centralidade dos aspectos pedagógicos e a garantia de direitos no âmbito das medidas socioeducativas, oportunizando um melhor ambiente aos (às) adolescentes e aos (às) jovens que se encontram em Unidades de privação ou de restrição de liberdade ligadas à Subsecretaria de Atendimento Socioeducativo/MG - SUASE.

Para que as ações previstas no programa de trabalho e as responsabilidades previstas no Contrato de Gestão sejam cumpridas, faz-se necessária a contratação, dentre outros, de serviços que possibilitem a eficácia e efetividade de todas as atividades realizadas.

Assim sendo, o presente Ato Convocatório tem como escopo embasar a contratação de empresa especializada que reúna condições de habilitação exigidas para o fornecimento de refeições e lanches, na forma transportada, necessário às demandas do PEMSE, e em conformidade com as exigências contidas no Contrato de Gestão, visando o melhor desenvolvimento de suas atividades, observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da economicidade, da razoabilidade e da eficiência.

## **1. OBJETO**

O objeto do presente Ato é a contratação de empresa especializada em serviço de alimentação para fornecimento de refeições e lanches na forma transportada, conforme prazos, locais e condições previamente estabelecidos neste instrumento e em seus anexos.

1.1. O fornecimento de refeições, constitui fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas – sanitárias adequadas.

1.2. As refeições deverão ser destinadas aos adolescentes acautelados e aos colaboradores em serviço na Unidade de Lavras, conforme especificações constantes neste Ato e seus anexos.

## **2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

A empresa especializada em serviço de alimentação deve levar em consideração que, em virtude da inviabilidade de contratar os itens que compõem as refeições separadamente, a saber: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno, a proposta deve ser elaborada de forma a contemplar o valor por refeição, totalizando a diária de refeições que deverão ser fornecidas. O fornecimento pela proponente, envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e entrega das refeições.

2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e entrega das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, observado o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.2. O transporte dos alimentos e refeições é de responsabilidade da proponente, em condições adequadas de limpeza e que mantenham a integridade dos produtos. Caberá à Contratada o descarregamento dos itens no ato da entrega e no interior das unidades receptoras, devendo possuir pessoal disponível para tal serviço.

a) Frise-se que, por se tratarem de estabelecimentos socioeducativos, ambientes que requerem rotinas de segurança específicas, a fim de se preservar a integridade dos colaboradores, adolescentes acautelados e população em geral, o número de prestadores de serviços externos, com acesso às unidades deve ser minorado.

2.3. É de responsabilidade da proponente certificar-se que nenhum alimento e/ou refeição será armazenado em embalagem não apropriada, devendo atender o padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária.

a) Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

2.5. É necessário que a contratada possua um(a) Nutricionista responsável, detentor de registro regularizado junto ao CRN – Conselho Regional de Nutricionistas e /ou CFN – Conselho Federal de Nutricionistas, de acordo com as normas vigentes nos Conselhos.

2.6. Fornecer todos os utensílios para armazenamento da alimentação e para servir as refeições nas Unidades. Os utensílios devem ser de material autorizado pela direção da Unidade.

2.7. Encaminhar, mensalmente, para as Unidades, até 5 dias úteis que antecedem o início do mês subsequente, para avaliação e aprovação, o cardápio mensal a ser utilizado no próximo mês, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, com registro ativo no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, que será responsável pela total execução do cardápio aprovado.

a) Em caso de alteração do cardápio, seja por qualquer motivo, a proponente deve encaminhar para a Unidade o respectivo “Aviso de Alteração” com antecedência mínima de 24h, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da alteração proposta.

2.8. O cronograma de fornecimento do objeto deste Ato, está previsto no Anexo I – Termo de referência e poderá ser alterado, quando for conveniente, com comunicação prévia à Proponente.

### 3. SERVIÇO E PRAZO DE CONTRATAÇÃO

3.1. Prestação de Serviços disponível: Contratação de empresa especializada em serviço de alimentação para fornecimento de refeições e lanches na forma transportada;

3.2. O prazo inicialmente contratação será de 18 (dezoito meses), previsto para a podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, ou outro prazo definido pelo PEMSE, dentro dos parâmetros do RCC.

3.3. Abaixo estão apresentadas quantidades potencial de pessoas alocadas na unidade. As quantidades consideradas na tabela abaixo, **visam somente oferecer às proponentes interessadas elementos para avaliação do potencial de serviços. Estas quantidades, não constituem sob nenhuma hipótese, garantia de volume de serviço a ser requisitado,** reservando-se o PEMSE, o direito de adaptação às suas necessidades conforme a demanda gerada.

Unidade	Município	Nº estimativo de Colaboradores	Capacidade de Adolescentes	Total
Casa de Semiliberdade Lavras	Lavras	33	20	53

3.4. O PEMSE poderá, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, reduzir ou prorrogar o prazo de contratação previsto no presente Ato Convocatório sem gerar quaisquer direitos às proponentes;

3.5 A seleção ocorrerá por meio de análise das propostas, seguindo os itens propostos neste Ato.

3.6. O PEMSE poderá, a qualquer tempo, cancelar o presente Ato Convocatório, sem gerar quaisquer direitos às proponentes.

#### **4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

4.1. Somente serão admitidos participarem deste Ato organizações habilitadas para o exercício da atividade e que cumprirem todas as exigências no presente Ato Convocatório;

4.2. Considerar-se-ão habilitados para a prestação de serviços aquelas proponentes que possuam a documentação exigida ou que sejam regularmente autorizadas a atuar na atividade relativa ao presente Ato Convocatório

4.3. A participação neste Ato implica na aceitação integral e irrevogável dos termos aqui descritos, bem como a observância do Regulamento de compras, contratação de serviços, pessoal e obras, bem como à concessão de diárias e os procedimentos de reembolso de despesas – RCC – disponível em: [https://drive.google.com/file/d/1\\_VyE-EsOJ6mGzy45S2G28WDbuaqARfPG/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1_VyE-EsOJ6mGzy45S2G28WDbuaqARfPG/view?usp=sharing)

4.4. É vedada a participação neste Ato Convocatório, as empresas que, apresentem quaisquer das seguintes situações:

- a) Estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação; e
- b) Sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país.

4.5. O CNPJ apresentado pela proponente para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber a Ordem de Serviço, bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente à execução do objeto.

4.6. A participação no presente Ato Convocatório implica e fará prova de que o fornecedor:

- a) Conhece e concorda com todas as especificações e condições do Ato Convocatório e seus anexos, com aceitação integral e irrevogável de todos os seus termos, cláusulas e condições, submetendo-se às condições nele estabelecidas;
- b) Não tem dúvidas sobre quaisquer documentos que compõem este Ato, não podendo alegar posterior desconhecimento ou falta de recebimento de quaisquer das partes que o integram.
- c) A proponente arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua documentação, independente do resultado deste Ato.

4.7. A participação no procedimento implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Ato Convocatório e Anexos.

## **5. FORMA DE ENTREGA DA PROPOSTA**

5.1 O proponente terá o prazo de 5 dias úteis, após a publicação deste, para envio da proposta. As propostas deverão ser entregues por meio digital, nos e-mails [pemse.compras.contratacoes@gmail.com](mailto:pemse.compras.contratacoes@gmail.com) e [compras.gaassessoria@gmail.com](mailto:compras.gaassessoria@gmail.com). Após esse prazo o PEMSE não considerará nenhum outro documento, adendo ou acréscimo à proposta.

5.2 O e-mail deverá conter em seu ASSUNTO os seguintes dizeres: Ato Convocatório <número do Ato> - <Nome e CNPJ da EMPRESA>

## **6. DA PROPOSTA E HABILITAÇÃO**

6.1. A proposta deverá ser elaborada em PDF, uma via, datada e assinada, contendo nome/razão social, endereço, CNPJ da proponente, sem emendas, acréscimo, borrões, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, devendo constar obrigatoriamente:

- a) Valor da proposta nos termos do presente Ato Convocatório;
- b) Data de emissão e prazo de validade da proposta, que será de, no máximo 120 dias (cento e vinte dias), a partir da data de emissão até o momento da efetiva contratação;
- c) Forma de pagamento nos termos previstos neste Ato Convocatório;

6.2. Para habilitação jurídica, a proponente deverá apresentar junto com a proposta a documentação abaixo, em plena validade na data de sua entrega e durante todo o transcurso deste Ato Convocatório:

- a) Cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da proposta;
- b) Prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, compatível com o objeto deste Ato Convocatório, devidamente registrado no órgão competente.

6.3. Para comprovar regularidade Fiscal e Trabalhista, a proponente deverá apresentar junto com a proposta a documentação abaixo, em plena validade na data de sua entrega e durante todo o transcurso deste Ato Convocatório:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);



- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Ato;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº. 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e a Municipal do domicílio ou da sede da proponente;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- g) Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais;
- h) Cadastro de Fornecedores Impedidos de Contratar com a Administração Pública Estadual- CAFIMP).
- i) Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da proponente.
- j) Apresentar alvará Sanitário vigente ou Protocolo.

6.4. Apresentar declaração constando que o valor definido na proposta, ou seja, o preço, compreende todas as despesas necessárias ao completo cumprimento do objeto, tais como: despesas decorrentes dos serviços, mão de obra especializada, instalações adequadas, custos de materiais, equipamentos gerais a plena satisfação do objeto, custos com despesas de reunião, encargos sociais e trabalhistas, tributos (inclusive ISSQN), deslocamento, transporte de pessoal, hospedagem, telefonia, alimentação e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a prestação de serviços após envio da proposta. Não será aceito pelo PEMSE nenhuma despesa adicional, além do preço apresentado na proposta, referente a qualquer procedimento que envolva o objeto do presente Ato Convocatório;

6.5. Apresentar declaração que conste aceite sobre divulgação dos dados da proponente, conforme previsto na Lei de Acesso a Informação, Lei 12.527/2011 e Lei Geral de Proteção de Dados, Lei 13.709/2018, bem como o de não manter relações de trabalho escravo, infantil e outras formas de trabalho degradante sob sua responsabilidade;

6.6. O prestador de serviço deverá ter capacidade para atender às demandas com agilidade e qualidade, cumprindo os prazos e regras estabelecidas pelo PEMSE.

## **7. DO PAGAMENTO**

7.1. As condições de pagamento serão especificadas em contrato, devendo a proponente selecionada fornecer a Nota Fiscal emitida em nome do PEMSE.

7.2. Situações excepcionais poderão ser analisadas pelo PEMSE e decididas a seu critério.

## **8. DO REAJUSTE**

8.1. Os preços pactuados em decorrência deste Ato Convocatório não poderão ser reajustados com periodicidade inferior a 12 (doze) meses, salvo, se houver alteração dentro desse período do valor do salário mínimo nacional.

a) O valor global do contrato poderá ser corrigido anualmente, no caso de prorrogação contratual mediante acordo entre as partes, para equilíbrio econômico-financeiro.

8.2. Qualquer proposta de reajuste dos preços praticados após a assinatura do contrato de prestação de serviços deverá ser negociada com antecedência e formalizada mediante aditivo. Para fins de equilíbrio econômico-financeiro a repactuação dos valores contratados, deverá ser motivado por parte da proponente, esta deverá demonstrar de forma clara, através

de documentos que explicitem os motivos das alterações dos preços, e apresentar planilhas de custo, utilizados para compor o novo preço.

## **9. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

9.1. Os serviços contratados deverão ser prestados na cidade de Lavras, onde o PEMSE possui atuação, conforme detalhamento no “item 3.3”.

## **10. CRITERIOS DE SELEÇÃO**

10.1 A proposta será avaliada levando em consideração o menor custo e melhor proposta técnica:

a) O menor custo da proposta:

10 (dez) pontos;

07 (sete) pontos para o segundo menor custo;

05 (cinco) pontos, para o terceiro menor custo;

03 (três) pontos, para demais custos apresentados;

b) A melhor proposta técnica considerando o item “2” deste ato:

10 (dez) pontos;

07 (sete) pontos para a segunda melhor proposta técnica;

05 (cinco) pontos, para a terceira melhor proposta técnica;

03 (três) pontos, para demais propostas.

10.2. Será considerado no critério de seleção a proponente que aceitar solicitações de caráter emergencial, considerando a antecedência mínimo de 3 (três) horas para a solicitações emergenciais.

10.3. Serão solicitadas amostras a serem analisadas pela Direção da Unidade. As amostras serão submetidas à análise de apresentação, palatabilidade (sabor), frescor dos alimentos, data de produção, tabela nutricional, validade e rendimento, e será atribuído pontuação para a análise, conforme abaixo:

- a) 10 (dez) pontos para a amostra que atender a todos os requisitos acima;
- b) 07 (sete) pontos para a amostra que atender a 80% dos requisitos acima;
- c) 05 (cinco) pontos, para a amostra que atender a 75% dos requisitos acima;
- d) 03 (três) pontos, para a amostra que atender a 70% dos requisitos acima;
- e) Será desclassificada a proponente cuja amostra não atender até 70% dos itens acima.

10.3.1 Para a análise do item 10.3, a pontuação será considerada conforme quadro abaixo:

DESCRIÇÃO		PONTUAÇÃO MÁXIMA
Item 1	Apresentação	15%
Item 2	Palatabilidade (sabor)	25%
Item 3	Frescor dos alimentos	15%
Item 4	Data de produção	10%
Item 5	Tabela nutricional	15%
Item 6	Validade	10%
Item 7	Rendimento	10%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

10.3.2 A amostra deverá ser de Almoço ou Jantar, em um único marmitex, com a mesma gramagem contida no item 10.2 do Termo de Referência. O cardápio, endereço e horário de entrega da amostra será enviado à proponente através do e-mail contido na proposta.

10.3.3 A Direção da Unidade, poderá a seu critério, selecionar colaboradores para fazer a análise das amostras. Sendo que, para manter a lisura do processo, quem avaliará os itens 2 e 3 do quadro acima, não receberá informação que identifique a Proponente.

10.3.4 A Unidade fará uso de uma Ficha de Avaliação de Amostra – Anexo III deste Ato, que ao final do processo completo desde Ato, poderá ser disponibilizada à Proponente, caso haja manifestação de interesse.

10.4. As proponentes, deverão estar aderentes à especificação contida no Anexo I – Termo de Referência e, possuírem qualidade igual ou superior ao requisitado.

10.5. Nos casos de empate entre as propostas recebidas, o PEMSE irá convocar as interessadas para apresentarem nova proposta financeira, em até 24 (vinte e quatro) horas, sendo selecionada a melhor, e observando ainda o item 10.3. Em caso de novo (s) empate (s), será repetido o procedimento até que seja selecionada a melhor proposta a benefício da economicidade dos recursos vinculados ao Contrato de Gestão.

10.6. Para fins de seleção, o PEMSE irá considerar as informações presentes nas propostas devidamente habilitadas, não sendo considerados quaisquer valores apresentados por fornecedores que tenham sido desclassificados por qualquer motivo.

## **11. DO EXAME DAS PROPOSTAS**

11.1. As propostas serão examinadas com base nos princípios da impessoalidade, moralidade e economicidade, conforme critério de menor preço, devendo as proponentes atenderem a todas as condições impostas neste instrumento.

11.2. As propostas que não estiverem em consonância com as exigências deste Ato Convocatório serão desclassificadas, bem como aquelas que tenham cotado preços

excessivos, sejam omissas, vagas, apresentem irregularidades capazes de dificultar o julgamento ou sejam manifestamente inexequíveis, bem assim as propostas apresentadas por proponentes que possuam como sócio agente político integrante de quadro de pessoal de órgão ou entidade pública da administração direta ou indireta, agente público, servidor público ou empregado público da administração pública direta ou indireta dos entes federados.

11.3. Durante o exame das propostas, o PEMSE poderá solicitar à proponente, caso entenda necessário, a apresentação de documentos complementares referentes aos serviços objeto deste Ato Convocatório, a fim de garantir que as especificações técnicas atendam efetivamente às necessidades desejadas.

11.4. O PEMSE reserva-se o direito de convocar a proponente selecionada de acordo com a necessidade de sua atuação.

11.5. O PEMSE reserva-se no direito de não realizar a contratação para a prestação dos serviços disponível caso a proponente não atenda aos requisitos exigidos neste Ato Convocatório.

## **12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. O PEMSE poderá, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, alterar, adiar, prorrogar ou cancelar o presente Ato Convocatório, total ou parcialmente, bem como realizar acréscimos ou reduções ao objeto deste, sem gerar quaisquer direitos às proponentes.

12.2. Eventuais retificações deste Ato serão divulgadas por meio de comunicado publicado no site do PEMSE e contemplarão a todas as proponentes. Aquelas que, porventura, já tenham enviado suas inscrições terão a oportunidade de ré enviá-las de acordo com as modificações realizadas, dentro dos prazos estabelecidos.

12.3. A apresentação de proposta de preço pela proponente implicará, por si só, em aceitação integral e irrevogável de todas as condições, termos, elementos técnicos e instruções previstas no presente instrumento, bem como das disposições do Regulamento de Compras e Contratação do PEMSE, e demais normas aplicáveis, devendo, a proponente vencedora, celebrar contrato de prestação de serviços por escrito com o PEMSE, contemplando todas as condições previstas no presente Ato Convocatório e comprometendo-se a assegurar todas as condições e preços ofertados, enquanto durar o contrato, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

12.4. O PEMSE reserva-se no direito de, a qualquer tempo, promover diligência para verificar a exatidão dos dados e documentos apresentados pelas proponentes.

12.5. Qualquer emissão de documento fiscal relacionada à prestação de serviços objeto do presente Ato Convocatório deverá ser feita somente de acordo com as determinações do PEMSE, sob pena de não serem aceitas.

12.6. Para todas as referências de data e hora deste instrumento será observado o horário de Brasília/DF.

12.7. Quaisquer esclarecimentos e demais informações que se façam necessárias poderão ser obtidas durante o horário comercial, no âmbito de vigência deste Ato Convocatório, por e-mail, através do endereço eletrônico: **compras.gaassessoria@gmail.com**, com o assunto **“Ato Convocatório 03/2025”**.

12.8. O RCC - Regulamento de Compras e Contratações do PEMSE encontra-se disponível através do link: **[https://drive.google.com/file/d/1\\_VyE-EsOJ6mGzy45S2G28WDbuaqARfPG/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1_VyE-EsOJ6mGzy45S2G28WDbuaqARfPG/view?usp=sharing)**

12.9. O PEMSE é uma entidade privada, não integrante da Administração Pública. Assim, o presente Ato Convocatório **não constitui licitação, nem concurso público**.

12.10. O PEMSE observará o disposto na Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), Lei 13.709/2018 e os dados pessoais coletados para o presente Ato Convocatório serão tratados com base no art. 7º, incisos II e V da referida Lei, e da Lei de Acesso à Informação, Lei 12.527/2011.

12.11. Este Ato Convocatório deverá ser lido integralmente pelas interessadas, não sendo aceitas alegações de desconhecimento ou discordância dos seus termos após a apresentação das inscrições.

12.12. A participação no processo de seleção objeto deste Ato Convocatório implica a aceitação integral e irrevogável de todos os seus termos, bem como a observância do Regulamento de Compras e Contratações do PEMSE.

12.13. Os comunicados e resultados relacionados a este Ato Convocatório serão publicados no site do PEMSE.

12.14. Os casos omissos serão resolvidos pelo PEMSE.

Juiz de Fora - MG, 12 de março de 2025.

---

Alexandre Corrêa Rocha  
Diretor Executivo  
PEMSE



## **ANEXO I**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. OBJETO**

1.1 Contratação de serviços de preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, destinado à Unidade Socioeducativa do PEMSE em Lavras, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, aos adolescentes acautelados e colaboradores a serviço nas unidades de acordo com as condições e exigências estabelecidas neste documento.

1.2 O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população socioeducativa.

#### **2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO**

2.1 A prestação de serviços objeto envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e entrega das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, observado o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.2 A refeição deverá ser servida indistintamente à direção, colaboradores, adolescentes acautelados da unidade, e demais colaboradores do PEMSE a serviço na Unidade.

#### **3. QUANTO À SUBCONTRATAÇÃO**

3.1. A PROPONENTE poderá subcontratar serviços especializados, desde que sejam garantidos todos os requisitos das Resoluções sanitárias vigentes e comprometendo-se em fiscalizar e responsabilizar-se integralmente pelo cumprimento da avença, sendo que, por se tratar de serviço de fornecimento de alimentação em unidades socioeducativas de

semiliberdade, não será possível permitir a entrada de terceiros não relacionados no contrato de prestação de serviços ou sem qualquer vinculação formal com a proponente ou com eventual subcontratado.

#### **4. FORMA DE TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES E LANCHES**

4.1 As refeições (exceto sobremesa) serão transportadas em caixas térmicas (hotbox), e servidas em cubas em Balcões Térmicos;

4.2. As sobremesas e frutas da colação/lanche da tarde e lanche noturno, deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis individuais;

4.3. Os lanches e bolos serão servidos em embalagem individual. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa). O leite do desjejum deverá ser servido em sua embalagem original de 200 ml acondicionados em caixas térmicas (hotbox) e o leite do lanche noturno deverá ser servido em recipiente térmico. O refrigerante deverá ser servido resfriado em sua embalagem original.

#### **5. EQUIPE DE TRABALHO NECESSÁRIA A EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. A proponente deverá possuir quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;

5.2. Os empregados da proponente deverão se apresentar em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às expensas da CONTRATADA, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

5.3. Os empregados da Proponente, que terão acesso às Unidades de Semiliberdade, deverão se submeter previamente, ao cadastro na Unidade Socioeducativa.

#### **6. TRANSPORTE**

6.1. O transporte deverá ser realizado nos termos das Resoluções sanitárias vigentes (Resolução SES/MG nº 6458/2018 e Resolução RDC nº 216/2004).

6.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas para o transporte do quantitativo de refeições e lanches estipulados para atender o objeto.

6.3. Cumprir o horário de distribuição estabelecido no Item 9 deste Termo de Referência.

6.4. Cumprir a padronização da alimentação na quantidade, na composição, na incidência, na gramatura constante no item 10 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO, seguindo rigorosamente os padrões de qualidade sensorial e sanitária das refeições fornecidas.

## 7. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

7.1. Em casos de situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, a CONTRATADA deverá assegurar a manutenção do atendimento adequado mediante esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência. A proposta deve conter plano de contingência para essas situações e para as seguintes:

- a) Balcão Térmico com defeito;
- b) Comida Azeda e/ou Estragada;
- c) Defeito no Veículo de Entrega, na Rota.

7.2. A proponente deverá possuir e manter em seu estabelecimento utensílios e equipamento que são de uso diário contínuo e essencial **em duplicidade**, com procedência de qualificação e registros nos órgãos competentes. Como: 2 Fogões industriais, 2 Chapas para grelhar, 2 Freezers, 2 Geladeiras, 2 Processadores e outros eletrodomésticos de uso essencial para entrega do objeto deste Ato.

## **8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

As refeições e lanches deverão ser fornecidos em observância estrita a todas as condições técnicas especificadas, bem como:

8.1. As refeições devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60º C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10º C.

8.2. As refeições serão transportadas em caixas térmicas (hotbox), e servidas em cubas em BANCOS TÉRMICOS;

8.3. As refeições devem ser entregues no local indicado pela CONTRATANTE;

8.4. As sobremesas e as frutas da colação/lanche da tarde e noturno deverão ser acondicionadas e transportadas em embalagens individuais, se necessário, fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.

8.5. A gramatura das refeições e lanches devem estar de acordo com o item 10 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO.

8.6. Os serviços prestados serão recebidos, por colaborador designado pela Unidade, mediante termo(s) detalhado(s) que comprove(m) o atendimento das exigências contratuais.

8.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência ou Contrato, devendo a Contratada substituir a refeição, e ou sanar as irregularidades, às suas expensas.

## **9. LOCAL DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO**

9.1 . Endereço da Unidade Socioeducativa,:

**Unidade:** Casa de Semiliberdade Lavras  
**Bairro:** Centro  
**Cidade:** Lavras

9.2. Os horários dos fornecimentos deverão ser conforme tabela abaixo:

<b>Tipo de Refeição</b>	<b>Horário de Entrega</b>
Desjejum	A partir de 6:00 hrs até 6:30 hrs
Colação	A partir de 6:00 hrs até 6:30 hrs
Almoço	A partir de 10:45 hrs até 11:30 hrs
Lanche da tarde	A partir de 10:45 hrs até 11:30 hrs
Jantar	A partir de 17:20 hrs até 18:00 hrs
Lanche Noturno	A partir de 17:20 hrs até 18:00 hrs

9.3. Os horários de entrega das refeições e lanches são estabelecidos pelos diretores das unidades, sendo instrumento essencial ao êxito da prestação dos serviços.

9.4. Em decorrência da variação da população de adolescentes, as quantidades de refeições a serem fornecidas serão solicitadas pela Direção da Unidade à CONTRATADA por e-mail, até 17hrs do dia anterior ao fornecimento.

## **10. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

10.1. Tabela de Especificações e Composição:

10.1.1 ALMOÇO:

<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
Salada	2 componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo
Bebida	Suco em pó 1 tipo

10.1.2 JANTAR:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Salada	2 componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Bebida	Suco em pó 1 tipo

10.1.3 DESJEJUM:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Café adoçado
	Leite

10.1.4 COLAÇÃO:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Fruta	1 tipo

10.1.5 LANCHE DA TARDE DIÁRIO:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês/doce
Bolo	Sabores diversos
Margarina	Vegetal
Apresentado	Cozidos sem capa de gordura
Queijo	Tipo Mussarela
Bebida	Suco em pó 1 tipo

10.1.6 LANCHE DA TARDE FESTIVO – ANIVERSARIANTES DO MÊS:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês/doce
Salsicha ao molho	Salsicha + molho
Bebida	Refrigerante
Bolo com cobertura	Sabores diversos

#### 10.1.7 LANCHE NOTURNO:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês ou doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Leite com achocolatado em pó

#### 10.2. Tabela de Gramagens e Incidências:

##### 10.2.1. DESJEJUM:

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão Francês/doce	30	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	30	10 g
Bebidas	Café*	30	100 ml
	Leite	30	200 ml

*\* Para o preparo do café, utilizar o per capita in natura de 10g de pó de café, conforme estabelecido pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC.*

10.2.1.1. Apenas tem direito ao desjejum os adolescentes, e colaboradores que trabalham na escala 12/36hrs diurno.

10.2.1.2. Fica a cargo da direção das unidades socioeducativas escolher o tipo de pão (doce ou francês), levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

##### 10.2.2. COLAÇÃO:

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Fruta da Época	Banana	12	80g
	Maça	5	90g
	Melancia	3	120g
	Mamão	3	120g
	Laranja	7	90g

10.2.2.1. A gramatura da melancia é sem a casca.

10.2.2.2. A laranja deverá ser fornecida descascada;

10.2.2.3. A gramatura do mamão é sem casca e semente;

10.2.2.4. Outras frutas poderão ser adicionadas ao cardápio de acordo com a sazonalidade. Durante o período da safra, desde que previamente aprovado pela nutricionista.

#### 10.2.3. LANCHE DA TARDE:

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão francês/doce	24	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	16	10 g
	Queijo	4	15 g
	Apresuntado	4	15 g
Bebidas	Suco em pó	29	300 ml
Bolo	Simples	5	80g
	Fubá		
	Chocolate		
	Coco		

10.2.3.1. O suco deverá ser preparado conforme a indicação de diluição do fabricante.

10.2.3.2. Fica a cargo da direção das unidades socioeducativas escolher o tipo de pão (doce ou francês), levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

#### 10.2.4. LANCHE DA TARDE FESTIVO – ANIVERSARIANTES DO MÊS:



DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Pão Francês/doce	01	50 g
Salsicha ao molho	01	60 g
Refrigerante	01	300 ml
Bolo	01	80 g

10.2.4.1. O Lanche da Tarde não será disponibilizado no dia do Lanche da Tarde Festivo.

10.2.4.2. Fica a cargo da direção das unidades socioeducativas escolher o tipo de pão (doce ou francês), levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

#### 10.2.5. LANCHE NOTURNO:

DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Pão Francês/doce	30	50 g
Margarina	30	10 g
Leite com achocolatado	30	300 ml

10.2.5.1. O leite do desjejum e do lanche noturno deverá ser pasteurizado tipo C homogeneizado. O leite do desjejum deverá ser servido em sua embalagem original de 200 ml acondicionados em caixas de isopor e o leite do lanche noturno deverá ser servido em recipiente térmico.

10.2.5.2. Em casos da CONTRATADA não localizar fornecedor que comercialize leite em embalagem de 200 ml, a mesma deverá apresentar declaração dos fornecedores informando da não comercialização do leite em embalagem de 200 ml. Nestas condições o leite deverá ser servido em recipiente térmico na quantidade supracitada.

10.2.5.3. A temperatura do leite de qualquer um dos lanches deverá ser servido a todos os comensais (adolescentes e colaboradores) de acordo com a solicitação da direção da Unidade Socioeducativas.

10.2.5.4. A CONTRATADA fica responsável por providenciar utensílios para que o leite e o café sejam servidos separadamente.

10.2.5.5. O suco e o leite com achocolatado deverão ser preparados conforme a indicação de diluição do fabricante.

10.2.5.6. Fica a cargo da direção das unidades socioeducativas escolher o tipo de pão (doce ou francês), levando em consideração a maior aceitação dos comensais.

#### 10.2.6. PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR:

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Carne Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	4	100g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo Acém	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Rolê	2	
				Panela		
Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1		
Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2		
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	100g
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		1	100g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	100g
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	100g
			Assado	Acebolado	4	
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	2	100g
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	100g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
Embutidos	Linguiça		Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	100g
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	1	
	Steak				1	
	Almôndega			ao molho	1	
Peixes	Filé de Merluza	Filé	Frito	Dorê/Milanesa	2	100g

10.2.6.1. No que tange aos pertences para feijoada, segue o per capita in natura de cada item que deverá ser servido:

<b>Pertences para feijoada</b>	<b>per capita in natura</b>
Orelha	24g
Pé	24g
Paio	16g
Charque	32g
Bacon	12g
Copa lombo	40g

10.2.7. SALADA ALMOÇO/JANTAR:



Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade Final de Cada um dos dois componentes (em g)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	10	30g
		Almeirão	3	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula	6	
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Rabanete	5	60g
		Tomate		
	Picados Cozidos	Vinagre (tomate, cebola e pimentão)	2	45g
		Abóbora	14	
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Ervilha		
Milho Verde				
Vagem				
Frutas	Descascadas e picadas	Laranja		
		Melancia		
Compostas		Salpicão	1	80g

10.2.7.1. No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio. Cebola, cheiro verde, pimentão não serão considerados como componentes de salada.

#### 10.2.8. GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR:

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Per capita Final Coccionado
Massas	Macarrão	À bolonhesa	3	120g
		Ao sugo	3	
		À primavera	1	
	Lasanha	À bolonhesa / de presunto / de frango	1	
Diversos	Purê	Batata / Misto	2	100g
	Ensofados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhame	2	
	Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes	Legumes Diversos	2	
	Sautê	Mandioca / Cenoura / Batata Inglesa / Batata Doce	2	
	Assada	Batata Inglesa	2	
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Vagem / Couve-flor / Abobrinha	2	
	Suflê	Chuchu / Couve-flor / Legumes	1	80g
	Fritos	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce	1	
Farináceos	Angu / Polenta	Ao Molho / À Bolonhesa	2	80g
	Farofa / Virado	Cenoura	2	
		Couve	2	
		Ovos / Banana	2	

10.2.8.1. O cardápio deverá ser variado de acordo com os alimentos descritos no campo especificação da tabela acima.

#### 10.2.9. ARROZ - ALMOÇO / JANTAR:

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coccionada
Arroz	Agulhinha Tipo 1	Simples	26	300g
		Composto	4	

#### 10.2.10. FEIJÃO - ALMOÇO / JANTAR:

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coccionada
Feijão	Preto	Composto (feijoada)	1	150g
	Carioquinha Tipo 1	Simple	27	
		Tropeiro	1	
		Tutu	1	

10.2.10.1. Não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações. O arroz fornecido deverá ser Agulhinha Tipo I e o feijão preto e/ou Carioquinha Tipo I. Sendo vedado "Feijão Fora do Tipo", a exemplo o "Feijão Bandinha".

#### 10.2.11. SOBREMESA ALMOÇO:

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade
Frutas da Época	Banana	3	80g
	Laranja	2	90g
	Maça	2	90g
	Mamão	1	120g
	Melancia	1	120g
Doce	Bananada	16	20g
	Doce de leite		
	Pé de Moleque		
	Paçoca	5	80g
	Crems		
	Gelatinas		
	Arroz Doce		
Pudins			

10.2.11.1. A gramatura da melancia é sem a casca.

10.2.11.2. A laranja deverá ser fornecida descascada;

10.2.11.3. A gramatura do mamão é sem casca e semente;

10.2.11.4. Outras frutas poderão ser adicionadas ao cardápio de acordo com a sazonalidade. Durante o período da safra, desde que previamente aprovado pela nutricionista.

10.2.12. SUCO ALMOÇO/JANTAR:

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Bebidas	Suco em pó	30	300 ml

10.2.12.1. O suco deverá ser preparado conforme a indicação de diluição do fabricante.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste instrumento e seus anexos, além das obrigações que constarão em Contrato, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.1. Preparar e produzir a alimentação (refeições e lanches) na quantidade, na composição, na incidência, gramaturas e especificações constantes no item 10 - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO, para atendimento dos colaboradores, adolescentes da Unidade e demais colaboradores a serviço na Unidade.

11.2. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição das refeições e lanches, para atendimento dos colaboradores, adolescentes da Unidade e demais colaboradores a serviço na Unidade, conforme especificações constantes no item 9 - LOCAL DE ENTREGA E HORÁRIOS DE FORNECIMENTO.

11.3. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

11.4. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.

11.5. Providenciar equipamentos, eletrodomésticos, e todo o material necessário para a plena execução do objeto.

11.6. Fornecer e instalar 1 balança digital de bancada eletrônica, certificada pelo INMETRO, na Unidade Socioeducativa, com capacidade para pelo menos 40kg, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório do peso das refeições servidas diariamente.

11.7. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.

11.8. Encaminhar, mensalmente, para os diretores das Unidades, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, para avaliação e posterior aprovação. O mesmo deverá ser elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado, conforme citado no item 2.7 do Ato Convocatório.

11.9. Devem ser elaborados cardápios diferenciados para datas especiais: (Domingo de Páscoa, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

11.10. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da Unidade da CONTRATANTE.

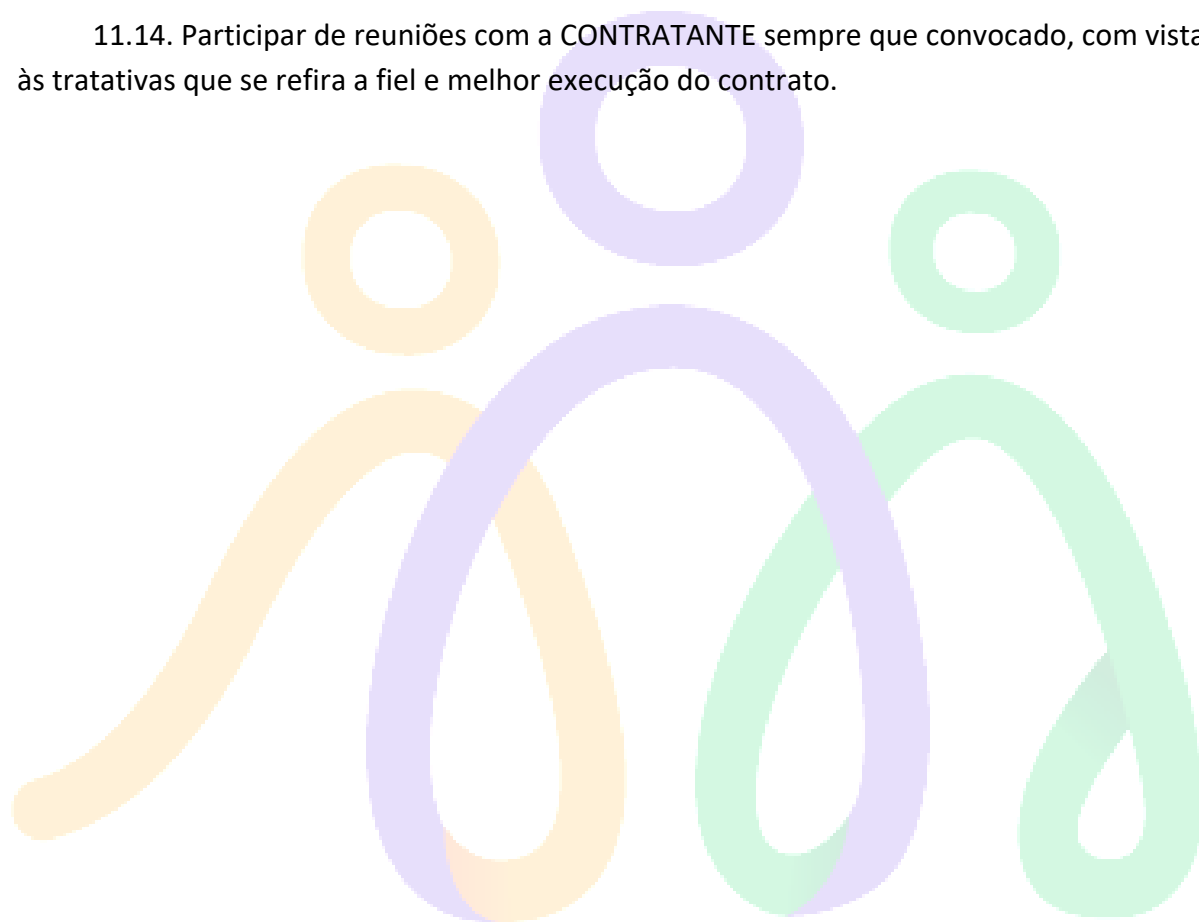
11.11. As solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas ou outro profissional legalmente habilitado, devem ser obedecidas e elaboradas com base na composição e alimentos utilizados no planejamento do cardápio normal.



11.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

11.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11.14. Participar de reuniões com a CONTRATANTE sempre que convocado, com vistas às tratativas que se refira a fiel e melhor execução do contrato.



**ANEXO II**  
**MODELO DE PROPOSTA**

**Razão Social:**

**CNPJ:**

**Endereço:**

**Telefone:**

**Endereço Eletrônico:**

**Nome do Representante Legal:**

**CPF do Representante Legal:**

***NESTE ESPAÇO A PROPONETE DEVE ADICIONAR AS INFORMAÇÕES SOLICITADAS NOS ITENS 2 e 6 DO ATO CONVOCATÓRIO E ITEM 7.1 DO TERMO DE REFERÊNCIA, E AINDA O QUE SEGUE ABAIXO.***

	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>
Item 1	Desjejum		
Item 2	Colação		
Item 3	Almoço		
Item 4	Lanche		
Item 5	Jantar		
Item 6	Lanche Noturno (Ceia)		
<b>VALOR DA PROPOSTA:</b>			

**Prazo de Validade da Proposta:**

**Endereço eletrônico de Entrega:**

Declaro que serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas neste Ato Convocatório e seus anexos.

Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura

possam recair sobre o objeto a ser contratado no presente Ato Convocatório e que estou de acordo com todas as normas da solicitação do Ato e seus anexos.

Declaro, sob as penas da lei, que a empresa \_\_\_\_\_ possui aptidão financeira para a execução do CONTRATO e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento do objeto e dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Declaro que esta proposta foi elaborada de forma independente.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

**ANEXO III**

**FICHA DE AVALIAÇÃO DA AMOSTRA**

**ITEM 10.3 – Ato Convocatório 03/2025**

**Unidade:**

**Proponente:**

**Data da análise:**

**Responsável pelo Recebimento da Amostra:**

Dados coletados - após análise:

DESCRIÇÃO		PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO RECEBIDA	ASSINATURA - COLABORADOR RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
Item 1	Apresentação	15%		
Item 2	Palatabilidade (sabor)	25%		
Item 3	Frescor dos alimentos	15%		
Item 4	Data de produção	10%		
Item 5	Tabela nutricional	15%		
Item 6	Validade	10%		
Item 7	Rendimento	10%		
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>		

---

Assinatura Diretor da Unidade