



**PREFEITURA  
DE GOIÂNIA**

**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Superintendência de Administração e Gestão de Pessoas**  
**Diretoria de Infraestrutura e Logística**  
**Gerência de Apoio Administrativo**

Memorando nº. 0032/2022/ALC/GERADM/DIRADL/SUPAG

Goiânia, 11 de julho de 2022.

**De:** Gerência de Apoio Administrativo

**Para:** Gabinete do Secretário

**Assunto:** Abertura de Pedido de Compra para Aquisição de Pães, Margarinas e Quitandas

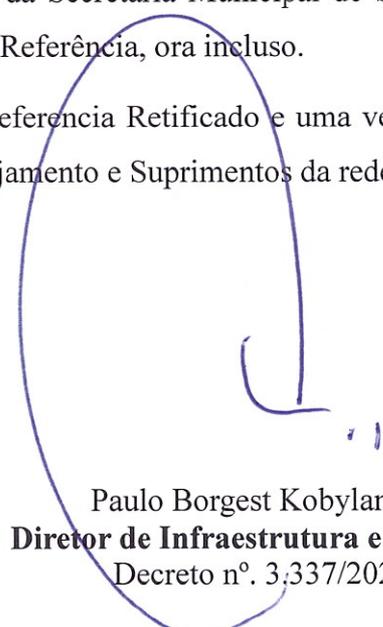
Senhor Secretário,

Submetemos a vossa apreciação abertura de pedido de compra para aquisição de Pães, Margarinas e Quitandas destinados aos pacientes/usuários dos **CAPS - Centros de Atenção Psicossocial, GERARTE's, Residências Terapêuticas, UATI - Unidade de Acolhimento Infanto-juvenil e Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc** da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), por um período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência, ora incluso.

Encaminhamos, em anexo o Termo de Referência Retificado e uma vez autorizado, solicitamos o encaminhamento para a Gerência de Planejamento e Suprimentos da rede.

Atenciosamente,

Liliane Ferreira Marinho  
**Gerente de Apoio Administrativo**  
Decreto nº. 2.675/2022



Paulo Borgest Kobylansky  
**Diretor de Infraestrutura e Logística**  
Decreto nº. 3.337/2021



Lourival Martins de Lima

**Superintendente de Administração e Gestão de Pessoas**  
Decreto nº. 4.555/2021



## TERMO DE REFERÊNCIA RETIFICADO

### 1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de Pães, Margarinas e Quitandas destinados aos pacientes/usuários dos **CAPS** - Centros de Atenção Psicossocial, **GERARTE's**, **Residências Terapêuticas**, **UATI** - Unidade de Acolhimento Infanto-juvenil e **Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc** da Secretaria Municipal de Saúde (SMS);

1.2. Descrição do Objeto:

a) Fornecimentos de Pães (francês, careca, mandi, milho), Margarinas e Quitandas (biscoito de queijo, pão de queijo, broa de fubá doce e salgada, rosca tipos variados, bolo sabores variados);

b) O pagamento dos Pães, Margarinas e Quitandas será realizado por quilo (kg);

c) Com o objetivo de padronizar o fornecimento aos pacientes/usuários da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), cada pão fornecido deverá ter 50 g, a margarina deverá ser distribuída em potes de 250 g ou 500 g e cada quitanda deverá ter 80 g;

d) A margarina é fornecida para utilização nos pães e calculada o fornecimento de aproximadamente 10 g por unidade de pão (francês, careca, mandi, milho);

e) A frequência semanal estimada de fornecimento será de 52% para pães e 48% para quitandas (detalhamento *Item 1.7.b*);

f) A entrega dos produtos (pães e quitandas) deverá ser realizada diariamente, 02 (duas) vezes ao dia, ou seja, no período matutino (lanche da manhã/desjejum) e vespertino (lanche da tarde e lanche da noite/ceia), inclusive aos sábados, domingos e feriados para Unidades com funcionamento 24 horas. A entrega da margarina deverá ocorrer mensalmente, de acordo com a solicitação da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva;

1.3. Estimativa geral de pães, margarinas e quitandas segue abaixo:

grupo	Mensal (Kg)			Anual (Kg)		
	Pão	Margarina	Quitanda	Pão	Margarina	Quitanda
1	323,50	64,50	323,50	3.882,00	774,00	3.882,00
2	277,00	55,50	277,00	3.324,00	666,00	3.324,00
3	170,50	34,00	170,50	2.046,00	408,00	2.046,00
<b>TOTAL</b>	<b>771,00</b>	<b>154,00</b>	<b>771,00</b>	<b>9.252,00</b>	<b>1.848,00</b>	<b>9.252,00</b>



a) Estabelecemos a divisão das Unidades de Saúde em 03 (três) lotes de distribuição, agrupados por proximidade de localização.

1.4. Segue a Estimativa detalhada do quantitativo de pães, margarinas e quitandas por lote:

Unidades		Pães, Margarina e Quitanda (kg)					
		Mensal			Anual		
		Pão	Margarina	Quitanda	Pão	Margarina	Quitanda
grupo 1	CAPS Ipê	77,50	15,50	77,50	930,00	186,00	930,00
	CAPS Girassol	17,00	3,50	17,00	204,00	42,00	204,00
	Gerarte I	11,50	2,00	11,50	138,00	24,00	138,00
	Gerarte II	19,00	4,00	19,00	228,00	48,00	228,00
	Unidade de Acolhimento Infanto-juvenil (UATI)	10,50	2,00	10,50	126,00	24,00	126,00
	CAPS Novo Mundo	77,50	15,50	77,50	930,00	186,00	930,00
	Residência Terapêutica Novo Mundo I	19,50	4,00	19,50	234,00	48,00	234,00
	Residência Terapêutica Novo Mundo II	19,50	4,00	19,50	234,00	48,00	234,00
	CAPS Leste Universitário (Cativar)	15,50	3,00	15,50	186,00	36,00	186,00
	CAPS Casa	56,00	11,00	56,00	672,00	132,00	672,00
<b>SUBTOTAL 1</b>		<b>323,50</b>	<b>64,50</b>	<b>323,50</b>	<b>3.882,00</b>	<b>774,00</b>	<b>3.882,00</b>
grupo 2	Pronto Socorro Wassily Chuc	148,50	30,00	148,50	1.782,00	360,00	1.782,00
	CAPS Vida	12,50	2,50	12,50	150,00	30,00	150,00
	Centro de Convivência Cuca Fresca	13,00	2,50	13,00	156,00	30,00	156,00
	CAPS Beija-Flor	46,00	9,00	46,00	552,00	108,00	552,00
	Residência Terapêutica Beija-flor I	15,00	3,00	15,00	180,00	36,00	180,00
	Residência Terapêutica Beija-flor II	17,50	3,50	17,50	210,00	42,00	210,00
	CAPS Água Viva	24,50	5,00	24,50	294,00	60,00	294,00
<b>SUBTOTAL 2</b>		<b>277,00</b>	<b>55,50</b>	<b>277,00</b>	<b>3.324,00</b>	<b>666,00</b>	<b>3.324,00</b>
grupo 3	CAPS Liberdade (Noroeste)	61,00	12,00	61,00	732,00	144,00	732,00
	CAPS Esperança	50,00	10,00	50,00	600,00	120,00	600,00
	Residência Terapêutica Esperança I	24,00	5,00	24,00	288,00	60,00	288,00
	Residência Terapêutica Esperança II	24,00	5,00	24,00	288,00	60,00	288,00
	CAPS AD Oeste	11,50	2,00	11,50	138,00	24,00	138,00
	<b>SUBTOTAL 3</b>		<b>170,50</b>	<b>34,00</b>	<b>170,50</b>	<b>2.046,00</b>	<b>408,00</b>
<b>TOTAL</b>		<b>771,00</b>	<b>154,00</b>	<b>771,00</b>	<b>9.252,00</b>	<b>1.848,00</b>	<b>9.252,00</b>

1.5. Descrição dos produtos:

a). **Pão francês**, peso de **50g**:

Ingredientes principais: farinha de trigo, água e sal;

Características: superfície crocante, cor uniforme castanho-dourada, formato fusiforme, com tamanho característico; miolo deve ser leve, elástico, coloração clara e uniforme; sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça.



**b) Pão careca, peso de 50g:**

Ingredientes principais: farinha de trigo, leite, óleo vegetal, ovo, sal, açúcar;

Características: superfície fina e macia, cor uniforme castanho-dourada, formato alongado, com tamanho característico; miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme; sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça.

**c) Pão mandi, peso de 50g:**

Ingredientes principais: farinha de trigo, leite, óleo vegetal, ovo, sal, açúcar;

Características: superfície fina e macia, cor uniforme castanho-dourada, formato semelhante ao pão francês, com tamanho característico; miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme; sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça.

**d) Pão de milho, peso de 50g:**

Ingredientes principais: farinha de trigo, fubá de milho, leite, óleo vegetal, ovo, sal, açúcar;

Características: superfície fina e macia, polvilhada com fubá de milho, cor uniforme castanho-dourada, formato arredondado, com tamanho característico; miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme; sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça.

**e) Margarina:** tipo tradicional, com sal (máximo de 100 mg de sódio/10g do produto), sem gordura trans, com teor lipídico entre 60% e 70%, com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega. Para cada pão (francês, careca, mandi e milho), deverá ser fornecido o correspondente a 10g de margarina, em sua embalagem original, de 250g ou 500g, conforme a quantidade de pães fornecida,

Ingredientes principais: óleo vegetal, leite, sal;

Características: cremosa, cor amarelo claro, sabor e odor característicos. Armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 16° C.

**f) Biscoito de queijo ou pão de queijo, peso de 80g:**

W

S



Ingredientes principais: polvilho doce, queijo minas curado, óleo vegetal, ovo, leite, sal;

Características: superfície crocante, textura macia, cor uniforme, formato arredondado ou alongada ou em U, com tamanho característico; sem apresentar queimaduras e odores de fumaça.

g) **Broa de fubá** (doce ou salgada), peso de **80g**:

Ingredientes principais: fubá de milho, farinha de trigo, óleo vegetal, ovo, leite, sal ou açúcar;

Características: massa leve e macia, com cocção uniforme, sem estar excessivamente gordurosa; formato e tamanho característico do produto; sem apresentar queimaduras e odores de fumaça. Na broa doce, poderá ser adicionada erva-doce, com moderação. Na broa salgada, poderá ser adicionado cheiro verde, com moderação. Em ambos os tipos, o sal e o açúcar deverão ser adicionados com moderação.

h) **Rosca** tipos variados (trançada com coco, com passas e frutas cristalizadas, húngara), peso de **80g**:

Ingredientes principais: farinha de trigo, leite, ovo, óleo vegetal, açúcar;

Características: superfície fina e macia de cor uniforme castanho-dourada, formato trançado ou arredondado (rosca húngara). As roscas trançadas deverão ter cobertura suave de calda de açúcar, adicionadas de coco e/ou açúcar cristal, conforme o tipo solicitado. As passas e frutas cristalizadas deverão estar adicionadas à massa, em quantidade satisfatória. A rosca húngara deverá ser coberta por calda de leite condensado e coco ralado.

i) **Bolo** sabores variados (chocolate, coco, baunilha, laranja, mesclado com chocolate, cenoura, mandioca, fubá), peso de **80g**:

Ingredientes principais: farinha de trigo, ovo, óleo vegetal, açúcar;

Características: crosta fina, de cor dourada uniforme, com brilho; miolo uniforme, leve, macio, levemente úmido ao tato e ao paladar, moderadamente doce e com o sabor característico do tipo solicitado.

#### 1.6. Acondicionamento:

a) Os produtos (pães e quitandas) deverão ser embalados em material plástico atóxico, lacrado,



adequado ao produto fornecido, de maneira que garanta a distribuição sem qualquer tipo de avaria. As embalagens deverão ser etiquetadas com identificação da **Unidade de Saúde, quantidade, data de fabricação e período de consumo** (lanche da manhã, lanche da tarde, lanche da noite).

b) As margarinas deverão ser entregues na embalagem original, em potes de 250g ou 500g.

#### 1.7. Cardápio:

a) O cardápio será estipulado pela Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva e seguirá a frequência semanal estimada de aproximadamente 52% para pães e 48% para quitandas e poderá ser trocado a cada 02 (dois) meses.

b) A frequência semanal estimada dos produtos, totaliza 21 (vinte e uma) vezes, uma vez que haverá um cardápio de pães/quitandas diferenciado para os três turnos: manhã, tarde e noite:

<b>Pão/Quitanda</b>	<b>Frequência Semanal</b>
Pão francês	04
Pão careca	03
Pão mandí	02
Pão de milho	02
Pão de queijo	03
Biscoito de queijo	02
Broa (doce ou salgada)	01
Rosca (tipos variados)	02
Bolo (sabores variados)	02

c) A contrata deverá acatar possíveis alterações no cardápio por parte das Nutricionistas da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva, conforme a necessidade da SMS, mediante prévio aviso, desde que sejam mantidas as descrições do produto contratado;

c) A contrata deverá informar **com antecedência (mínimo de 24 horas)** a Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva qualquer alteração no cardápio.

#### 1.8. Especificações de fornecimento:

a) **Manter, permanentemente**, profissional (is) responsável (is) técnico (s) **em número e regime de trabalho, para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção do objeto licitado;**

b) **Disponer de local próprio para produção** do objeto, durante toda a vigência do contrato;



- c) Manter planejamento de **esquemas alternativos de trabalho** ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- d) Utilizar **gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade**, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- e) **Coletar diariamente amostras**, que deverão ser devidamente etiquetadas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para garantir o controle de qualidade do objeto e apurar, através de análises laboratoriais, bacteriológicas, toxicológicas e/ou físico-químicas, eventuais responsabilidades sobre qualquer eventualidade que possa causar.

## **2. JUSTIFICATIVA**

A aquisição do objeto acima elencado atenderá às necessidades das Unidades da Saúde Mental da Secretaria Municipal de Saúde por um período de 12 (doze) meses, devido à finalização do Contrato nº 2142/2021 do Processo BEE nº 37941 em 17 de novembro de 2022.

## **3. GESTOR E FISCAL DO CONTRATO**

Fica designada a servidora Maria Nélia Ferreira Martins Nunes, CPF: 598.078.301-68 /matrícula nº 680214 como Gestora do contrato oriundo desta solicitação e como Fiscais de Contrato as servidoras Priscila Pereira Figueredo Santos, CPF: 015.465.301-26/ matrícula nº 1056247 e Vanessa Bessa de Castro Faria, CPF: 786.448.011-04/ matrícula nº 1093320.

## **4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, por possuírem padrões e características estabelecidas de forma objetiva e usuais no mercado.

## **5. LICITAÇÃO**

5.1. Deverá ser contratada por **Menor Preço por Lote**, garantindo o cumprimento dos



princípios da economicidade e da ampliação de competitividade

5.2. Referente a “COTA RESERVADA” - conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006:

Nesta contratação a reserva de cota é inviável, uma vez que haverá fornecimento simultâneo do mesmo objeto por duas empresas no mesmo local o que causaria transtornos na logística da distribuição, recebimento, controle sanitário e gestão contratual. Diante do exposto, sugerimos que ocorra a ampla participação de empresas licitantes

## **6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

- a) O licitante detentor da melhor proposta será convocado para apresentar amostra(s) em relação ao item ganhador, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes no Edital e consequente aceitação da proposta;
- b) A convocação para envio de amostra será feita por meio de intimação, enviada por e-mail, no endereço cadastrado no momento da licitação, pela equipe de Nutrição da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva a(s) empresa(s) classificada(s);
- c) O licitante intimado deverá enviar confirmação via e-mail de recebimento da intimação, observando que, independente da confirmação, o tempo para envio de amostra estará sendo considerado;
- d) Caso a intimação gere alguma dúvida junto ao Licitante, as mesmas deverão ser enviadas via e-mail, para o mesmo endereço de e-mail que lhe enviou a intimação;
- e) A(s) amostra(s) deverão ser entregue(s), no prazo indicado constante na intimação, que **será de 05 (cinco) dias úteis** após o envio da mesma;
- f) A amostra(s) deverão estar devidamente identificada (s) com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhados ao local indicado na intimação;
- g) A (s) empresa(s) classificada(s) deverá (ão) informar com prazo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência o dia e o horário que apresentará (ão) as amostras, para que a Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva divulgue aos interessados em acompanhar a análises da amostra através do envio de correspondência eletrônica (e-mail);



- h) A amostra dos produtos arrematados (pães/quitandas e margarina) deverá estar acompanhada com a ficha técnica contendo suas características, especificações de acordo com o Termo de Referência e matéria-prima utilizada na fabricação do produto. A Ficha Técnica por Preparação deverá conter: ingredientes, modo de preparação, quantidade *per capita* e porção e composição nutricional (kcal, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans).
- i) **No ato de recebimento das amostras** serão preenchidos o Termo de Recebimento de Amostra (Anexo II) e Formulário de Avaliação de Amostra (Anexo III);
- j) As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas nos requisitos técnicos;
- k) As amostras analisadas serão consideradas como “amostra gratuita”, já que se trata de alimentos perecíveis, se logo após a análise o licitante do item não manifestar seu interesse, junto à equipe em retirar a (s) amostra(s);
- l) Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de laudo(s) técnico(s) e/ou de amostra(s) e/ou informação técnica;
- m) O não envio de amostra e/ou ficha técnica (rotulagem), bem como a entrega da amostra fora do local ou prazo indicado na intimação, ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria Municipal de Saúde acarretará a desclassificação do licitante;
- n) **A reprovação em relação à marca e/ou modelo**, sendo que, se naquela licitação uma marca ou modelo for desclassificado, esta desclassificação valerá para todas as empresas que apresentar o produto da mesma marca e/ou modelo, independente da sua classificação em relação ao preço;
- o) Caso o primeiro colocado seja desclassificado, se procederá à intimação do segundo colocado, e caso este não atenda as prerrogativas, será chamado o terceiro e assim sucessivamente, até se encontrar um aprovado ou esgotar a lista de classificados;
- p) Os interessados em acompanhar a entrega da amostra, pela a(s) empresa(s) classificada (s), deverão entregar/ enviar formulário preenchido (Anexo I) na data de disputa de lances da Secretaria Municipal de Saúde, situado à Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco D, Parque



Lozandes ou no email: [alimentacaocoletivasms@gmail.com](mailto:alimentacaocoletivasms@gmail.com) ou  
[assnutricao@sms.goiania.go.gov.br](mailto:assnutricao@sms.goiania.go.gov.br);

p”) Caso haja dúvida o interessado poderá entrar em contato com a Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva no telefone:(62) 3524-1689;

q) **O formulário só terá validade se constar a confirmação de recebimento de um (a) servidor (a) da Alimentação Coletiva.**

## **7.MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

a) Os produtos (pães e quitandas) deverão ser produzidos **no mesmo dia em que se procederá à entrega**, deverão apresentar perfeitas condições organolépticas (cor, sabor, odor, textura e aparência) e de higiene, sendo transportados em veículo fechado, limpo e conservado, conforme as disposições da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;

b) A quantidade de pães/ quitandas e margarina a serem entregue no mês será informada pela Diretoria de Infraestrutura e Logística/ Alimentação Coletiva à Contratada, até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês anterior ao fornecimento do objeto, porém os pães e quitandas poderão sofrer **alterações** diárias nos quantitativos conforme prazo (horário) abaixo:

b’) Lanche da manhã:até as 16:00 horas do dia anterior ao fornecimento;

b”) Lanche da tarde e lanche da noite: até as 09:00 horas do dia do fornecimento.

c) A entrega dos produtos (pães e quitandas) deverá ser realizada **diariamente, 02 (duas) vezes ao dia**, ou seja, no período matutino (lanche da manhã/desjejum) e vespertino (lanche da tarde e lanche da noite/ceia), inclusive aos sábados, domingos e feriados para Unidades com funcionamento 24 horas;

d) A entrega dos pães deverá ocorrer nos seguintes intervalos de tempo:

d’) Horário de entrega do lanche da manhã: 7:00 às 7:30 h;

d”) Horário de entrega do lanche da tarde e lanche da noite: 13:00 às 13:30.

e) Os horários de entrega dos pães e quitandas, conforme (subitem D), poderão sofrer alterações devido às especificações de cada Unidade, mas caso ocorra, serão informados pela



Diretoria de Infraestrutura e Logística/ Alimentação Coletiva, após a contratação da(s) empresa(s) ganhadora(s);

f) Ao entregar os produtos na Unidade, deverá ser planejado o tempo de conferência por parte da Unidade, para averiguar se os mesmos estão adequados, principalmente quanto à quantidade e qualidade. Caso seja verificada alguma inadequação, os produtos poderão ser recusados pela Unidade, devendo ser substituídos com prazo máximo de 30 minutos;

g) **No ato da entrega dos Pães e Quitandas deverá ser assinado diariamente o Comprovante de Entrega Diária**, pelo servidor responsável pelo recebimento, e deverá ser atestado mensalmente pelo gestor da Unidade de Saúde. A Contratada deverá obedecer ao Modelo de comprovante de Entrega Diária (Anexo IV);

h) Serão rejeitados produtos (pães e quitandas) mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados (aspecto de massa pesada, não crescida), ou seja, características organolépticas fora do padrão do produto;

i) A entrega da margarina deverá ocorrer mensalmente, de acordo com a solicitação da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva. No ato da entrega deverá ser assinado o Comprovante de Entrega, pelo responsável pelo recebimento na Unidade (Modelo de Comprovante – Anexo V).

j) Locais de Entrega:

<b>Lote</b>	<b>Local</b>	<b>Endereço/Telefone</b>
<b>Lote 1</b>	<b>CAPS Ipê</b>	End.: Rua Julles Veres, qd 24 lote 9/10.Sector Negrão de Lima Tel.: 3524-7375
	<b>CAPS Girassol</b>	End.: Rua R-5, Qd R-7, Lt 03, Sector Oeste Tel.: 3524-2489/3524-2419
	<b>Gerarte I</b>	End: Rua 21 nº 245 - Centro
	<b>Gerarte II</b>	End.: Rua P-25, Qd. P-89, Nº 737, Sector dos Funcionários. Tel: 3524-2464
	<b>UATI</b>	End: Rua Corumbá, Qd. 5-F, Lt 213. Nº 131, Sector Campinas. Tel.: 3524-2489
	<b>CAPS Novo Mundo</b>	End.: Av. Manchester nº 2000, Chácara nº 2, Jardim das Aroeiras. Tel.: 3524-1802/ 3524-1804
	<b>Residência Terapêutica Novo Mundo I</b>	End: Rua Ademir de Barros, Qd. 01, Lote 04, Vila Pedroso



		Tel.: 3524-7330
	<b>Residência Terapêutica Novo Mundo II</b>	End: Rua Leopoldo de Bulhões, Qd. Y4, Lote 03, Vila Concórdia. Tel.: 3524-1875
	<b>CAPS Cativar</b>	End: Rua 242, Qd.42 A, Lote 04, Setor Leste Universitário.
	<b>CAPS CASA</b>	End.: Rua 55, nº 922, quadra 120 lote 33 Centro Tel.: 3524-1739 / 3524-1703
<b>Lote 2</b>	<b>Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc</b>	End.: Rua C-07 quadra 310- A (Subsolo - Clínica Jardim América) Tel.: 3524-7607/ 3524-7611
	<b>CAPS Vida</b>	End:Alameda Coronel Eugênio Jardim, Qd. 227 Lt.10, Setor Marista. Tel.:3524-1650/3524-1651
	<b>Centro de Convivência Cuca Fresca</b>	Endereço: Rua C-02 ,esq c/ rua C-01. Jardim América. Tel.: 3524-1066
	<b>CAPS Beija-Flor</b>	End.: Alameda Presidente Baldomir, Chácaras 07/08, C-01, Jardim Presidente. Tel.:3524-1646 / 3290-7665
	<b>Residência Terapêutica Beija-Flor I</b>	Endereço: Rua F-06, Qd. 26, Lote 12, Setor Faiçalville II . Tel.: 3524-1660
	<b>Residência Terapêutica Beija-Flor II</b>	End.: Rua Presidente Trujillo, Qd 2, Lt . 06 – Jardim Presidente – Goiânia/GO Tel.: 3524-1662
	<b>CAPS Água Viva</b>	End.:Rua C 88, quadra 164, lote 14. Setor Sudoeste Tel.: 3202-5680
<b>Lote 3</b>	<b>CAPS Liberdade (Noroeste)</b>	End.: Rua São Domingos, Qd 33, Jardim Liberdade Tel.: 3524-3497
	<b>CAPS Esperança</b>	End.: Rua Serra dos Órgãos, Qd 48, Lt 33/34, Jd. Petrópolis. Tel.:3597-2214 / 3975-5040
	<b>Residência Terapêutica Esperança I</b>	End.: Rua São Luís, Qd. 42, Lote 07, Jardim Petrópolis. Tel.: 3524-3453
	<b>Residência Terapêutica Esperança II</b>	End.: Rua São Luís, Qd. 42 Lote 04 Casa 1, Jardim Petrópolis. Tel.: 3597-2214
	<b>CAPS AD Oeste</b>	End.: Rua 13 de Maio. Qd.41, Lote 04, Parque Industrial João Braz.Tel.:3597-2214

k) A Contratada deverá fornecer **sem ônus** para a Contratante, **amostras** dos objetos fornecidos, devendo ser encaminhadas **diariamente e/ou conforme solicitação** da Contratante. Estas amostras são requisitos básicos para a fiscalização da execução contratual e deverão ser entregues na Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva, para análise e degustação.

### **8.OBRIGACÕES DA CONTRATADA**



### **8.1. Deverá apresentar no ato licitatório:**

**8.1.1. Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato da Licitante possuir na data de abertura desta licitação, Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos devidamente registrado no Conselho Regional.

8.1.1.1. A comprovação de que integra o quadro de profissionais será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Proprietário, sócio administrador, dirigente ou assemelhado da empresa proponente: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou ainda, no caso de empresa individual, o registro comercial, ou sendo sociedades civis, inscrição do ato constitutivo acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- b) Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou qualquer documento comprobatório de vínculo empregatício previsto na legislação pertinente;
- c) Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;
- d) Declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

**8.1.2. Capacitação técnico-operacional**, comprovando com a apresentação de documentos específicos (cópias de Notas Fiscais e declarações de clientes) aptidão da pessoa jurídica para desempenho da atividade fim, em características e quantidades com o objeto da licitação, devidamente registrado no Conselho de Classe com jurisdição no local onde os serviços foram executados;

**8.1.3. Certidão de Registro**, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia;

**8.1.4. Declaração emitida pela Licitante**, garantindo o fornecimento do objeto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições desta solicitação;

**8.1.5. Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao



licitado, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;

**8.1.6. Declaração de que a Licitante possuirá, na assinatura do contrato, no mínimo 01 (um) veículo por Lote.** Essa comprovação se dará através de cópia autenticada do **Certificado de Vistoria de Veículos, específico para Transporte do objeto licitado**, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual e **Certificado de Registro de Licenciamento Anual** no DETRAN. Se a Licitante apresentar veículos de terceiros, deverá anexar contrato(s) de locação devidamente registrado(s) em Cartório Público, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;

A Contratada obriga-se a:

8.2. Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da **primeira ordem de fornecimento** por parte da Contratante;

8.3. **Estar ciente de que a quantidade solicitada é estimada, podendo sofrer alterações conforme a necessidade da Contratante;**

8.4. Assumir que, no preço ajustado para o fornecimento, já estão inclusos todos os impostos, taxas, gastos com transporte para a entrega dos produtos e outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento do objeto;

8.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.6. Não transferir a terceiros, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;

8.7. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;

8.8. Manter os **empregados dentro do padrão** de higiene recomendado pela legislação vigente;

8.9. Apresentar todos os seus **entregadores uniformizados** e identificados mediante o **uso permanente de crachás;**



8.10. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.11. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância dos requisitos técnicos e da proposta, acompanhado do respectivo comprovante de entrega;

8.12. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.13. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) minutos para o**, o produto com avarias ou defeitos;

8.14. A Contratada deverá apresentar à Secretaria Municipal de Saúde, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, os **comprovantes de entrega**, para conferência e posterior emissão de **nota fiscal**.

8.15. Estar ciente de que a Secretaria Municipal de Saúde poderá, a qualquer tempo, solicitar testes laboratoriais, como ônus para a Contratada, a fim de constatar se as características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas dos produtos obedecem aos parâmetros estabelecidos pela legislação específica;

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

a) O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



9.2. Exigir e verificar todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com este Termo de Referência, e com os termos de sua proposta e demais condições contratuais pactuadas;

9.3. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

9.4. Atestar a execução do contrato, quando comprovada a fiel e correta prestação dos serviços, para fins de pagamento;

9.5. Efetuar o pagamento nas condições e prazos estipulados.

## **10. DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE**

a) Nos preços estipulados estão incluídos todos os custos decorrentes da aquisição, tais como: mão-de-obra, salário, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de segurança do trabalho e trabalhistas, fretes, seguros, impostos e taxas, contribuições e alvarás, ou quaisquer outros custos incidentes diretos ou indiretos, mesmo não especificados e que sejam necessários à consecução deste, inclusive benefícios, taxas de administração e lucro;

b) DA FORMA DE PAGAMENTO: os pagamentos serão efetuados até o **30º (trigésimo)** dia após a data de apresentação da fatura, considerando-se esta data como limite de vencimento da obrigação, incorrendo a **CONTRATANTE**, após a mesma, em juros de mora de **0,5%** ao mês;

c) Havendo erro ou inconsistência na Nota Fiscal/Fatura ou Documento Fiscal competente e legal apresentado, a CONTRATADA será notificada para realizar as devidas correções, sendo reiniciado e contado o prazo para recebimento dos documentos corrigidos;

d) Justificada a devolução da fatura não aprovada pela Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, em hipótese nenhuma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda o fornecimento ou a execução dos serviços;

e) Na ocorrência de rejeição da Nota/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o processo de pagamento passará a ser iniciado a partir da data de sua reapresentação;



f) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente a liquidação de qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidades ou inadimplemento, ou que esteja com qualquer pendência em sua regularidade fiscal, não gerando qualquer cominação à Administração Pública e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado;

g) A CONTRATADA terá o pagamento suspenso, quando da não apresentação das Certidões de Regularidade Fiscal/ Certidões Negativas de Débitos (INSS, FGTS, Receita Federal, ISSQN e Secretaria de Estado da Fazenda);

h) Deverão ser emitidas notas fiscais, sendo que no corpo da nota deverão estar descritos: tipo de serviço ou fornecimento realizado, valor unitário, valor total, data e o mês de referência;

i) Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, instituição bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município.

j) Caso a empresa CONTRATADA não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal para transferência bancária, os custos de transferência serão arcados pela empresa CONTRATADA, conforme a tabela de serviços bancários;

k) DO REAJUSTE: Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.

## **11. CONTROLE DA EXECUÇÃO**

a) A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração;

b) O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato;

c) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade



inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

d) O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **12.DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. Ao Contratado que descumprir total ou parcialmente, ainda que temporariamente, as obrigações assumidas ou o licitante que cometer atos visando a frustrar os objetivos do certame, serão aplicadas as seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa;

III – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

IV – Impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, de que trata o Decreto nº 2.549, de 13 de dezembro de 2018, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

12.2. A penalidade de advertência poderá ser aplicada isolada ou conjuntamente com a multa, vedada sua aplicação com as demais sanções;

12.3. Ao Licitante que entregar o objeto ou executar o serviço contratado de forma integral, porém com atraso injustificado em relação aos prazos fixados no contrato ou no instrumento convocatório será aplicada multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas;

12.4. Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato será aplicada multa percentual de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais;



do 16º ao 20º dia, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

26º ao 30º dia, multa compensatória de 20% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

12.5. Considera-se inexecução parcial o atraso injustificado superior a 15 (quinze) dias e até 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços;

12.6. Considera-se inexecução total o atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços;

12.7. A inexecução total do objeto do contrato implicará a aplicação de multa compensatória no percentual de 30% (trinta por cento), a ser calculada sobre o valor total do contrato;

12.8. Ficará impedida de licitar e de contratar com o Município de Goiânia, bem como será descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores de pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 2002, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, o licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas e pelos seguintes prazos:

por 06 (seis) meses – quando deixar de entregar documentação exigida para o certame;

por 12 (doze) meses – no caso de:

- a) não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) não manter a proposta.

por 24 (vinte e quatro) meses – no caso de:

- a) ensejar retardamento da execução do objeto contratual;
- b) falhar a execução do contrato.



por 60 (sessenta) meses – no caso de:

- a) fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo; e
- d) cometer fraude fiscal.

12.9. A penalidade de declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais, contratuais ou Editalícias, será aplicada ao licitante ou contratada que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas, além de outras previstas em legislação específica, praticadas no curso da licitação ou durante a execução do contrato e pelos seguintes prazos:

por 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo;
- d) cometer fraude fiscal;
- e) fazer declaração falsa;
- f) ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) ter praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- h) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.10. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública durará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos causados resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 7.142, de 18 de setembro de 2019.

Gerência de Apoio Administrativo, 11 de julho de 2022.

  
Priscila Pereira Figueredo  
Nutricionista/CRN-1 6007

Ciente:

  
Durval Ferreira F. Pedroso  
**Secretário Municipal de Saúde**



Anexo I – Modelo de Acompanhamento de Recebimento de Amostra

**ACOMPANHAMENTO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA**

**PROCESSO BEE**

**PREGÃO N°**

Atesto que a empresa: \_\_\_\_\_ representada por  
(nome do representante legal): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
CPF: \_\_\_\_\_ tem interesse em acompanhar o Recebimento de Amostra do Processo BEE  
n° \_\_\_\_\_ Pregão Eletrônico n° \_\_\_\_\_, solicito ser informado (data e horário)  
através da correspondência eletrônica (e-mail) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Declaro ciência que este formulário só terá validade se tiver a confirmação de recebimento de um (a)  
servidor (a) da Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva.

Representante da empresa (nome por extenso)

Data:                      Horário:

*(Handwritten signatures)*



Anexo II- Modelo de Termo de Recebimento de Amostra

**TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA**

**PROCESSO BEE N°**

**PREGÃO N°**

Atesto que a empresa \_\_\_\_\_  
representada por (nome do representante legal)

CPF: \_\_\_\_\_ entregou a (s) amostra (s) do (s) produto (s) relacionado (s) abaixo:

Recebimento de Amostras						
Pães/Quitandas/Margarina						
Alimento	Ficha Técnica		Amostra		*Peso (g)	Observação
	Sim	Não	Sim	Não		
Pão francês						
Pão careca						
Pão mandi						
Pão de milho						
Pão de queijo						
Biscoito de queijo						
Broa de fubá doce						
Broa de fubá salgada						
Rosca trançada com coco						
Rosca trançada com passas						
Rosca trançada com frutas cristalizadas						
Rosca húngara						
Bolo de chocolate						
Bolo de coco						
Bolo de baunilha						
Bolo de laranja						



**PREFEITURA  
DE GOIÂNIA**

**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Superintendência de Administração e Gestão de Pessoas**  
**Diretoria de Administração e Logística**  
**Gerência de Apoio Administrativo**

Bolo mesclado com chocolate					
Bolo de cenoura					
Bolo de mandioca					
Bolo de fubá					
Alimento	Amostra		*Peso (g)	Marca	
	Sim	Não			
Margarina					
Acondicionamento/Identificação					
Embalagem	Sim	Não	Observação		
Os produtos estão acondicionados em embalagens seguras, atóxicas adequadas para armazenamento, transporte e distribuição.					
Rotulagem					
Data de fabricação e nome do produto.					

\*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

Alimentação Coletiva

(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data:

Horário:



Anexo III – Modelo de Formulário de Avaliação de Amostra

**Pães/Quitandas e Margarina**

**PROCESSO BEE Nº**

**PREGÃO Nº**

<b>Formulário para avaliação da amostra</b>				
<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
Pão francês	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Pão careca	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Pão mandi	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Pão de milho	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Pão de queijo	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Biscoito de queijo	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Broa de fubá doce	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Broa de fubá Salgada	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			



Rosca trançada com coco	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Rosca trançada com passas	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Rosca trançada com frutas cristalizadas	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Rosca húngara	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Bolo de chocolate	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Bolo de coco	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Bolo de baunilha	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Bolo de laranja	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Bolo mesclado com chocolate	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Bolo de cenoura	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Bolo de mandioca	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			



**PREFEITURA  
DE GOIÂNIA**

**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Superintendência de Administração e Gestão de Pessoas**  
**Diretoria de Administração e Logística**  
**Gerência de Apoio Administrativo**

Bolo de fubá	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
Margarina	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			



**Anexo IV – Modelo de Comprovante de Entrega Diária de Pães e Quitandas**

Comprovante de entrega diária- <u>PÃES/ QUITANDAS</u>								
Unidade de Saúde:							Mês:	
Endereço de entrega:								
PÃES E QUITANDAS								
DIA	QUANTIDADE - MANHÃ			QUANTIDADE - TARDE			QUANTIDADE - NOITE	
	Horário Entrega	Qtd.Recebida	Assinatura Diária	Horário Entrega	Qtd. Recebida	Assinatura Diária	Qtd.Recebida	Assinatura Diária
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
OBSERVAÇÃO								
DATA __/__/__				Carimbo e assinatura do Gestor da Unidade				



**PREFEITURA  
DE GOIÂNIA**

**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Superintendência de Administração e Gestão de Pessoas**  
**Diretoria de Administração e Logística**  
**Gerência de Apoio Administrativo**

Anexo V – Modelo de Comprovante de Entrega de Margarina

COMPROVANTE DE ENTREGA - MARGARINA		
NOME DA UNIDADE DE SAÚDE:		
ENDEREÇO:		
<b>MARGARINA</b>		
MARCA	QUANTIDADE	DATA DE VALIDADE
DATA DE RECEBIMENTO:		
RESPONSÁVEL:		
CARGO/ FUNÇÃO:		
CARIMBO COM IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE		

02