



**Prefeitura de Goiânia**  
Secretaria Municipal de Saúde  
Gerência de Apoio Administrativo

TERMO DE REFERÊNCIA

**1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, incluindo preparo e distribuição, visando atender aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS), durante os Dias “D” das campanhas vacinais, por meio da realização de procedimento de **Licitatório**, na modalidade **Pregão**, de Pregão sob forma **Eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **Menor Preço Por Item modo de disputa Aberto**, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

Grupo	DESCRIÇÃO	Quantidade total de pessoas/ ano
1	Refeição tipo - Almoço	6.000
2	Refeição tipo - Lanche	12.000

a') Cada grupo é subdividido em 07 (sete) itens, cada item compreende uma região de abrangência do município de Goiânia.

**1.2. Descrição do Objeto:**

1.2.1. Grupo 1-Amoço: estimativa detalhado do quantitativo de fornecimento

		Grupo 1 -Almoço-Geral					
Item		Ações de Imunização					TOTAL
		*Agosto/2025	**Setembro/2025	*Outubro/2025	*Fevereiro/2026	*Abril/2026	
1	DS Leste	110	270	110	110	110	710
	Gerência de Imunização						
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental						
2	DS Norte	80	230	80	80	80	550
3	DS Campinas-Centro	140	220	140	140	140	780
4	DS Sul	70	240	70	70	70	520
5	DS Noroeste	240	340	240	240	240	1.300
6	DS Sudoeste	230	350	230	230	230	1.270
7	DS Oeste	130	350	130	130	130	870
TOTAL		1.000	2.000	1.000	1.000	1.000	6.000

**Legenda:**

DS: Distrito Sanitário

**OBS.:** Os meses (fevereiro, abril, agosto, setembro e outubro) citados são prováveis para realização das Ações de Imunização, a serem confirmados pelo Ministério da Saúde.

\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento no mês (sábado).

\*\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento por semana (sábado) em duas regiões.

1.2.2. Grupo 2-Lanche: estimativa geral e detalhado do quantitativo de fornecimento

		Grupo 2 -Lanche -Geral					
Item		Ações de Imunização					TOTAL
		*Agosto/2025	**Setembro/2025	*Outubro/2025	*Fevereiro/2026	*Abril/2026	
1	DS Leste	220	540	220	220	220	1.420

	Gerência de Imunização						
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental						
2	DS Norte	160	460	160	160	160	<b>1.100</b>
3	DS Campinas-Centro	280	440	280	280	280	<b>1.560</b>
4	DS Sul	140	480	140	140	140	<b>1.040</b>
5	DS Noroeste	480	680	480	480	480	<b>2.600</b>
6	DS Sudoeste	460	700	460	460	460	<b>2.540</b>
7	DS Oeste	260	700	260	260	260	<b>1.740</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>2.000</b>	<b>4.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>12.000</b>

		Grupo 2 -Lanche-Detalhado										
Item		Ações de Imunização										TOTAL
		*Agosto/2025		**Setembro/2025		*Outubro/2025		*Fevereiro/2026		*Abril/2026		
		LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	
1	DS Leste	110	110	270	270	110	110	110	110	110	110	1.420
	Gerência de Imunização											
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental											
2	DS Norte	80	80	230	230	80	80	80	80	80	80	1.100
3	DS Campinas-Centro	140	140	220	220	140	140	140	140	140	140	1.560
4	DS Sul	70	70	240	240	70	70	70	70	70	70	1.040
5	DS Noroeste	240	240	340	340	240	240	240	240	240	240	2.600
6	DS Sudoeste	230	230	350	350	230	230	230	230	230	230	2.540
7	DS Oeste	130	130	350	350	130	130	130	130	130	130	1.740
TOTAL		2.000		4.000		2.000		2.000		2.000		12.000

**Legenda:**  
 DS: Distrito Sanitário/LM: Lanche da Manhã/LT: Lanche da Tarde

**OBS.:** Os meses (fevereiro, abril, agosto, setembro e outubro) citados são prováveis para realização das Ações de Imunização, a serem confirmados pelo Ministério da Saúde.  
**\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento no mês (sábado).**  
**\*\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento por semana (sábado) em duas regiões.**

- O quantitativo de refeições para cada fornecimento será apresentado pela Diretoria de Infraestrutura e Logística/ Alimentação Coletiva à CONTRATADA mediante ato formal e poderá ser alterado, até as **15:00 horas** do dia que antecede o fornecimento
- Os bens objeto desta aquisição são caracterizados como comuns, pois possuem padrões de desempenho e qualidade que são objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais de mercado,em conformidade com o Decreto nº 965/2022e Art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2021;
- A contratação será formalizada por meio da assinatura de instrumento contratual, com de vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de recebimento da primeira Ordem de Fornecimento, na forma do art. 106 da Lei 14.133/2021, prorrogável por até 10 anos, conforme art. 107 da Lei 14.133/2021;
- A proposta deverá conter o preço do objeto expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado para o(s) objeto(s) em algarismo arábico (unitário e total). A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade de acordo com a especificação;
- Os fornecedores deverão apresentar especificações claras, completas e detalhadas do produto ofertado, inclusive indicando a procedência,marca e fabricante. A Proposta deve conter todos os dados da Empresa - Endereço, CNPJ, Nome Fantasia, Telefone, E-mail;
- O Gestor e Fiscal do Processo serão designados por ato pelo ordenador das despesas mediante Portaria em resposta a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD Lei 13.709/2018).

## 2.DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (8314791) , apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (8314791), apêndice deste Termo de Referência.

## 4.REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 4.1. Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, com base nos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade que regem a administração pública, a vedação da subcontratação para a aquisição do objeto se justifica pela busca em garantir a qualidade e a segurança dos serviços prestados, além de assegurar um maior controle e fiscalização por parte da administração pública alinhando-se aos princípios estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Garantia da Contratação

Não será exigida a Garantia da contratação pela Contratante, conforme prerrogativa disposta no Art. 96. Da Lei 14.133/2021 “A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos”

4.3. GARANTIA DA PROPOSTA

Dispensa-se a exigência de garantia de proposta em razão dos princípios de eficiência e simplificação dos procedimentos licitatórios, sem comprometimento dos interesses da Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1.O fornecimento do objeto se dará através do descrito abaixo:

- a) Início da execução do objeto: A licitante deverá iniciar o fornecimento a partir **do recebimento da primeira Ordem de Fornecimento;**
- b) A entrega do objeto deverá ser realizada rigorosamente as **11:00 horas** para o **Grupo 1 (almoço)** e as **07:00 horas/13:00 (lanche da manhã/lanche da tarde)** para o **Grupo 2.** Para ambos os grupos deverão ser disponibilizados pelo(s) licitante(s) o transporte adequado para que as refeições sejam entregues, pontualmente, conforme horário estabelecido, nos seguintes locais:

Região	Endereço/Telefone
<b>Distrito Sanitário Leste</b>	End.: Avenida Cristóvão Colombo, Qd. 136, Lt. 08, s/nº, Jardim Novo Mundo  Tel: 3524-1830/ 3524-1895
<b>Distrito Sanitário Norte</b>	End.: Avenida Guajajara entre ruas Carijós Madeiras e Paranaíbas, S/N, Setor Urias Magalhães  Tel.: 3524-3210/ 3524-3211/ 3524-3212/ 3524-3206
<b>Distrito Sanitário Campinas-Centro</b>	End.: Rua 67-A, nº 221, Setor Norte Ferroviário  Tel.: 3524-8706/ 3524-8740
<b>Distrito Sanitário Sul</b>	End.: Praça C-221, C-224 esquina com C-198, s/nº, Jardim América  Tel.: 3524-1610/ 3524-1632/ 3524-1634
<b>Distrito Sanitário Noroeste</b>	End.: Avenida do Povo, Qd 81, Lt. Área, Vila Mutirão  Tel.: 3593-2819/ 3593-2902
<b>Distrito Sanitário Sudoeste</b>	Av. Milão quadra 7, lote área , CEP: 74.367-635, Residencial Eldorado  Tel.: 3524-1635/3524-1636
<b>Distrito Sanitário Oeste</b>	End.: Rua Padre Monte, Qd. 27, Lt. 12, Bairro Goiá  Tel.: 3524-1695/ 3296-3118

- c) 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;
- d) 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);
- e) 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**, o produto com avarias ou defeitos;
- f) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;
- g) 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;
- h) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;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;

- j) Dispor de **local próprio para produção/manipulação** das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;
- j) 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;
- k) Manter os **empregados dentro do padrão** de higiene recomendado pela legislação vigente;
- l) Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento do objeto, permanentemente **profissional (is) responsável (is) técnico no (s) dia (s) do (s) fornecimento (s) para caso ocorra à necessidade de substituição imediata de produtos que apresentarem alguma inadequação (bolo danificado, líquido vazado, fruta amassada, embalagem violada, biscoito quebrado, falta de algum produto, marmitex vazada e etc.);**
- m) Utilizar **gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade**, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- n) Coletar **amostras** de todas as preparações servidas no dia do evento, mantendo-as pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas;
- o) **Apresentar à Contratante, até 03 (três) dias úteis após o fornecimento**, os comprovantes de entrega, para conferência e posterior emissão de nota fiscal;

5.2. Descrição do Objeto:

- a) Para critério de contratação estabelecemos a divisão em grupos conforme descrito no Item 1.1. deste Termo de Referência:

a) **Para o valor estimado deverá ser considerado o consumo individual** e deverão estar em conformidade com o serviço a ser ofertado, com o objeto licitado e o atendimento de todas as condições previstas no Edital e seus anexos.

5.2.1. Composição do objeto

Grupo 1:

<b>Composição do cardápio do Almoço</b>	Acompanhamento: Arroz e feijão Prato protéico: bovina ou aves Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas e legumes Bebida: refrigerante Sobremesa: fruta ou chocolate
---	---

Grupo 2

<b>Composição do cardápio do Lanche da Manhã e do Lanche da Tarde</b>	Pão recheado ou quitanda ou alimento industrializado Suco de néctar de fruta ou leite achocolatado Fruta ou barra de cereal Água mineral
---	---

5.2.2. Descrição dos produtos e porcionamentos

Grupo 1

Item	Alimento preparado	Und	Porção
I	<b>Salada</b>		
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta	g	90 g
	Sal (sachê) <u>e</u>	g	01 g
	Azeite (sachê) <u>ou</u>	g	4 ml
	Molho para salada (italiano, limão e etc)	ml	18 ml
II	<b>Prato proteico</b>		
	Carne bovina magra, sem osso <u>ou</u>	g	120
	Frango sem osso (peito, sem pele) <u>ou</u>	g	120
	Frango com osso (sobrecoxa) <u>ou</u>	g	150
III	<b>Guarnição</b>		
	Vegetais A e B <u>ou</u>	g	100
	Vegetal C <u>ou</u>	g	100
	Banana (preparações diversas) <u>ou</u>	g	100
	Massas <u>ou</u>	g	100
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre, etc)	g	80
IV	<b>Arroz</b>		
	Arroz branco	g	200
V	<b>Feijão</b>		
	Feijão carioca	g	120
VI	<b>Sobremesa</b>		
	Fruta <u>ou</u>	Porção	01
	Chocolate (bombom)	g	20 aprox.
VII	<b>Bebida</b>		
	Refrigerante em lata, tradicional e zero açúcar, tipo cola ou tipo guaraná, refrigerado	ml	350
VIII	<b>Descartável</b>		
	Talheres (garfo, faca e colher de refeição)	Unidade	01 de cada

	Guardanapo	Unidade	01
--	------------	---------	----

- a) A salada deverá ser resfriada e deverá conter obrigatoriamente 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso. Poderá também conter frutas, como: abacaxi, laranja, maçã, manga, uva passa e etc;
- b) Usar cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade, sendo todos estes cortes magros, sem gordura, ou nervos aparente e preparado com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, carne de sol e vísceras;
- c) Os cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados com pouco óleo de adição;
- d) Quando o prato protéico for preparado com molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso estabelecido;
- e) O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- f) O arroz deverá ser servido branco, acrescido de vegetais ou acrescido de carnes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), deverá ser respeitada a quantidade por pessoa de cada um dos ingredientes, conforme apresentado no item 5.2.2, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150 g);
- g) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca, tipo 1;
- h) As sugestões de frutas são: mexerica, banana prata, maçã, melancia, melão, mamão e abacaxi. Quando for servida fruta inteira a porção deverá ser de 01 unidade média, quando for servida picada deverá ser de 120 g;
- i) A sobremesa permitida é: bombom de marca de 1ª linha, individualizados de aproximadamente 20 g cada;
- j) O refrigerante deverá ser de marca de 1ª linha;
- k) Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;
- l) Guardanapo deverá ser confeccionado em papel absorvente de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.

Grupo 2

Alimentos	Porção individual por período
I) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hamburguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou requeijão etc.) <b>OU</b>	100g
Pães, Biscoitos e Quitandas versão tradicional e integral (bolo simples e sabores variados, com ou sem cobertura; biscoito de queijo; pão de queijo; rosca, etc) <b>OU</b>	
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc. (industrializados)	
II) BEBIDAS	
Água mineral sem gás, refrigerada	01 unidade (500ml)
Suco de néctar de fruta <b>ou</b> Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS	
Maçã <b>ou</b> banana <b>ou</b> mexerica, etc <b>OU</b>	01 unidade média
Barra de cereais	01 unidade (aproximadamente 25 g)
IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geléia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

- a) Para o pão recheado poderão ser utilizado pão de forma (integral, tradicional, leite, etc.), pão careca, pão de batata, etc.;
- b) Os pães, biscoitos e quitandas deverão apresentar cor uniforme, características de acordo com o tipo escolhido, sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça;
- c) As quitandas (pão de queijo, biscoito de queijo, broas, etc.) deverão ser fracionadas em porções de 25g (04 unidades) ou 50g (02 unidades);
- d) Os industrializados (Pães, Biscoitos, Bolos, Cookies, etc.), deverão ser de marca de 1ª linha;
- e) Água mineral deverá ser entregue em embalagem original de 500 ml;
- f) O leite achocolatado e o suco de néctar de fruta deverão ser de marca de 1ª linha;
- g) Suco de néctar de fruta, pronto para beber, embalagem tetra pak, sabores diversos (manga, uva, caju, goiaba, maracujá, pêssego ou acerola);
- h) Será fornecida fruta **OU** barra de cereais;
- i) A fruta deverá ser higienizada;
- j) A barra de cereais e frutas seca sabores diversos, deverá apresentar em embalagem original e individual com aproximadamente 25 g;
- k) O sachê de manteiga e sachê de geleia deverá apresentar de 10 a 15 g;
- l) A faca descartável deverá ser de material plástico resistente, isenta de material estranho, deformação, rebarba e rachadura. E deverá ser entregue, juntamente com os saches de manteiga e geléia.

5.2.3. Sobre o cardápio:

- a) Deverá ser elaborado um cardápio, pelo responsável técnico da Contratada e submetido à apreciação desta Diretoria, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias de sua utilização. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que com prévia anuência e mediante justificativa da Contratada;
- b) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, apresentáveis para a estimulação sensorial ao público a que se destina;
- c) Na elaboração do cardápio deverão ser observados a sazonalidade dos produtos, os hábitos alimentares e características dos comensais;
- d) O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:
  - d') Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;
  - d'') No mesmo dia ou dia posterior, no caso do lanche;
- e) O cardápio deverá ser único para todos atendidos no dia.

5.2.4. Especificações de produção e armazenamento do **Grupo 1**:

- a) As preparações deverão apresentar características organolépticas (cor, brilho, odor, sabor e textura) visando atender satisfatoriamente o público a que se destina;
- b) **O CONTRATANTE** poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais utilizados pela **CONTRATADA** ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;
- c) A CONTRATADA deverá planejar rigorosamente o horário de produção, porcionamento e distribuição, com intuito de manter o controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana ou qualquer alteração física, química e biológica;
- d) A CONTRATADA deverá 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) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, sob supervisão direta do Responsável Técnico da CONTRATADA;
- f) Os temperos deverão ser naturais e adicionados com moderação, tais como: alho, cebola, cheiro verde, orégano, louro, açafrão, dentre outros. Não será permitido adicionar pimenta;
- g) A CONTRATADA deverá elaborar fichas técnicas, de todas as opções de cardápios, as mesmas deverão constar macronutrientes;
- h) As **refeições** deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável específica para cada tipo de preparação:

**Grupo 1**

Preparação	Embalagem
<b>Preparações quentes</b>  (Prato protéico+Guarnição+Acompanhamentos)	a) <b>Porcionar</b> em <b>marmita térmica</b> (tipo poliestireno expandido) descartável, própria para acondicionamento de alimentos, <b>com quatro divisórias e tampa</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico lacrado; c) <b>Acondicionar</b> as marmitas lacradas em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
<b>Preparação fria</b> (Salada)	a) <b>Porcionar</b> em <b>pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; d) <b>Acondicionar</b> os potes em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
<b>Fruta ou chocolate</b>	<b>Fruta inteira: maçã, banana e mexerica</b> a) <b>Higienizar</b> as frutas individualmente conforme legislação; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado;
	<b>Fruta picada: melancia, melão, abacaxi e mamão</b> a) <b>Porcionar</b> em <b>pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; d) <b>Acondicionar</b> os potes em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com</b>

Fruta ou chocolate	gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
	<b>Bombom:</b> a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higienizar individualmente, embalar em filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; b) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.
Bebida (Refrigerante)	a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higienizar</b> as latas individualmente; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados; d) <b>Acondicionar</b> os refrigerantes em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
Utensílios descartáveis e Sachês (colher, garfo, faca e guardanapo)	a) O conjunto de utensílios descartáveis é formado por 01 colher descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável e 01 guardanapo de papel. Todos de material resistente; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos <b>lacrado</b> , de forma a garantir as condições de higiene e manuseio; c) Deverá ser embalado com o sachê de sal e azeite/ molho para salada.

Grupo 2:

- a) A CONTRATADA deverá planejar rigorosamente o horário de manipulação e distribuição, com intuito de manter o controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer qualquer alteração física, química e biológica;
- b) A manipulação dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executada por pessoal treinado, sob supervisão do responsável técnico da CONTRATADA;
- c) O cardápio dos lanches deverá ser único para todos atendidos;
- d) A CONTRATADA deverá entregar a ficha técnica/rotulagem de todos os produtos;
- e) As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável conforme segue abaixo:

Preparação	Embalagem
Pães, Quitandas e etc.	<b>Pão recheado e Quitandas:</b> a) Embalar a porção individual com guardanapo, em embalagem plástica atóxica lacrada. O pão recheado deverá ser refrigerado; b) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição; c) Acondicionar os pães recheados em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i> ), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
	<b>Pães e Quitandas Industrializados:</b> a) <b>Embalar a porção individual</b> (os gêneros alimentícios industrializados, deverão ser apresentados na embalagem original, devidamente higienizada), em embalagem plástica atóxica lacrada. b) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição.
	<b>Água/Achocolatado/Suco de néctar de fruta:</b> a) <b>Entregar</b> higienizado nas embalagens originais; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado;

<p><b>Bebidas</b> (Suco de Néctar/Achocolatado e Água)</p>	<p>c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) <b>Acondicionar</b> em <b>caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>)</b>, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b>. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.</p>
<p><b>Fruta/Barra de cereais</b></p>	<p><b>Fruta:</b></p> <p>a) <b>Higienizar</b> as frutas individualmente conforme legislação;</p> <p>b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p> <hr/> <p><b>Barra de cereais:</b></p> <p>a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higienizar</b> individualmente;</p> <p>b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p>

- f) Sugestões de kits lanches:
- Os kits poderão ser embalados com as seguintes opções:
- f') Pães “tipo bisnaguinha” (02 unidades) +sachê de manteiga (01 unidade) + sachê de geleia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- f'') Bolinho (01 unidade) + biscoito integral (01 unidade) + sachê de manteiga (01 unidade) + sachê de geleia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- f''') Sanduíche (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade);
- f''''') Quitandas (01 unidade) + sachê de manteiga (01 unidade) + sachê de geleia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- g) Os itens dos kits deverão ser formados com os produtos que possui a mesma temperatura (ambiente/ refrigerados);
- h) Após a formação dos kits **agrupar** de 05 (cinco) em 05 (cinco) kits, em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;
- i) **Acondicionar** em **caixas** para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
- j) Deverá ser disponibilizado quantitativo suficiente de funcionários para a realização do fornecimento. Os profissionais indicados para o desempenho das atividades deverão apresentar-se adequadamente uniformizados, limpos e nos horários pré-estabelecidos, demonstrando boa educação e prática na execução de suas atividades, submetendo-se às orientações e a fiscalização da CONTRATANTE, sem que com isso diminua ou substitua a responsabilidade da CONTRATADA.

## 6.MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento;
- 6.3. Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por meio de Portaria, com a nomeação de servidores da Superintendência/Diretoria/Gerência, responsáveis pelo pedido, para atuar como fiscais do contrato, e de servidores da Superintendência/Diretoria/Gerência para exercer a função de gestor(a) do contrato;
- 6.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;
- 6.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 6.6. Após a assinatura do contrato o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros;
- 6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);



- 6.8. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 963, de 2022, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.9. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º/ Decreto nº 963, de 2022, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.10. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto nº 963, de 2022, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.11. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.12. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato (Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.13. O gestor e fiscal do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais(Decretonº963,de2022/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.14. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 963, de 2022/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.15. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 963, de 2022/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.16. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 963 de 2022);
- 6.17. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto 963 de 2022).

**7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) minutos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- 7.3. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
- 7.4. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;
- 7.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato;
- 7.6. Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período;
- 7.7. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal apresentada, expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- A. A data da emissão;
  - B. Os dados do contrato e do órgão contratante;
  - C. O período respectivo de execução do contrato;
  - D. O valor a pagar; e
  - E. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.8. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, conforme art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 7.10. Constatando-se, situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante;
- 7.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

7.12. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;

7.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize a situação fiscal e trabalhista;

7.14. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa;

7.15. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sendo este, responsável pelas taxas bancárias referentes a transação na situação em que for indicado banco distinto das contas da Contratante;

7.16. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

7.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

7.18. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

7.19. No caso de atraso de pagamento pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo previsto para pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária;

a) Não constitui atraso, a interrupção justificada do pagamento, ou seja, quando decorrer de irregularidades causadas pela contratada.

7.20. Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data do orçamento estimado, nos termos do Art. 25, § 7º da Lei Federal nº 14.133/2021;

7.21. Os preços decorrentes desta contratação poderão ser reajustados após o período mínimo de 12 (doze) meses, com data base vinculada à data do orçamento estimado;

7.22. Após 12 (doze) meses, o Valor contratado poderá ser reajustado utilizando-se do Índice de Preços Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do período;

7.23. Caso o índice pactuado deixe de ser divulgado, ou seja, extinto, as partes poderão, de comum acordo, definir um novo índice que reflita adequadamente as variações econômicas, desde que ele tenha ampla divulgação e seja de uso comum no mercado;

7.24. As regras para o reajuste de preços serão as preconizadas pelo Decreto Municipal nº 5.201, de 22 de novembro de 2023.

## **8.FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.**

**8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:**

### **8.2.1.Habilitação Jurídica:**

a) **Empresário individual:** inscrição no Registro de Empresas Mercantis, a cargo da junta Comercial da respectiva sede;

b) **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação no sítio: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

e) **Sociedade Simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

g) **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no [Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.](#)

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **8.2.2.Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço(FGTS);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (Municipal/Distrital) relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda (Estadual/Distrital) e (Municipal/Distrital) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da contratante (Goiânia), relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

h) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos (Estadual/Distrital) ou (Municipal/Distrital) relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

### 8.2.3.Qualificação Econômico-financeira

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, inciso II](#);

b) Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II-Solvência Geral(SG)=AtivoTotal/(PassivoCirculante+Passivo não Circulante);

III-Liquidez Corrente(LC)=AtivoCirculante/Passivo Circulante.

c) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º);

d) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil;

e) Somente serão aceitas Demonstrações Contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, os quais deverão contemplar: a indicação do número das páginas e do número do Livro Diário onde estão inscritos o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo; assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade nas Demonstrações Contábeis; escriturados digitalmente via SPED Fiscal nas situações abrangidas pela RBF 2.003/2021, ou quando aplicável, com prova de registro na Junta Comercial ou Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas.

**8.2.4.QualificaçãoTécnica:** visa comprovar que a empresa licitante possui experiência prévia e conhecimentos adequados para a execução do objeto licitado, isso é necessário para garantir que os bens a serem contratados serão fornecidos com qualidade, eficiência e segurança, conforme os padrões e exigências estabelecidos no edital. Os documentos solicitados são estritamente necessários para a contratação e tem o intuito de resguardar a entrega do produto em conformidade com a Legislação Sanitária. Nenhum documento solicitado restringe o caráter competitivo da licitação:

#### 8.2.4.1. Grupo 1

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

a”) Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou qualquer documento comprobatório de vínculo empregatício previsto na legislação pertinente;

a””) Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

a””) Declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

**b) Capacitação técnico-operacional**, comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares equivalente ou superior com o item pertinente desta contratação, **em características e quantidades com o objeto da licitação** por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

b’) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

b”) Por se tratar de fornecimento por demanda, o quantitativo mínimo a ser comprovado de fornecimento concomitante, **será de 10 % (dez por cento) da quantidade total do grupo para o Grupo 1**. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante

b”) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

c) **Certidão de Registro**, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos da Lei nº 6.583/1978;

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

e) **Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a comercializar o objeto desta licitação, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;

f) **Declaração emitida pelo Proponente**, garantindo que o transporte dos alimentos seja realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado para o cumprimento do objeto nas condições destes requisitos técnicos, assim como todas as normas da legislação vigente (Portaria SVS/MS Nº 326/1997, Lei Estadual nº. 16.140/2007 e Lei Municipal 8.741/2008).

8.2.4.2.Grupo 2

a) **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. 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;

a’’) Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou qualquer documento comprobatório de vínculo empregatício previsto na legislação pertinente;

a’’’) Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

a’’’’) Declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

b) **Capacitação técnico-operacional**, comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares equivalente ou superior com o item pertinente desta contratação, **em características e quantidades com o objeto da licitação** por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

b’) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

b’’’) Por se tratar de fornecimento por demanda, o quantitativo mínimo a ser comprovado de fornecimento concomitante, **será de 05 % (cinco por cento) da quantidade total do grupo para o Grupo 2**. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;

b’’’’) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

c) **Certidão de Registro**, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia, nos termos da Lei nº 6.583/1978 ou Lei nº 5.194/1966;

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

e) **Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a comercializar o objeto desta licitação, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;

f) **Declaração emitida pelo Proponente**, garantindo que o transporte dos alimentos seja realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado para o cumprimento do objeto nas condições destes requisitos técnicos, assim como todas as normas da legislação vigente (Portaria SVS/MS Nº 326/1997, Lei Estadual nº. 16.140/2007 e Lei Municipal 8.741/2008).

8.3. **Após o ato licitatório a empresa licitante classificada em primeiro lugar,deverá apresentar amostra do objeto acompanhado das ficha técnica/rotulagem dos produtos, que comprove as características solicitadas.**

8.3.1. Envio da amostra

a) 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);

b) O fornecedor 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;

c) 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;

d) As amostras e ficha técnica/rotulagem dos produtos deverão ser entregues, no prazo indicado constante na intimação, que **será de 05 (cinco) dias úteis** após o envio da mesma;

e) As amostras deverão ser identificadas com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhados ao local indicado na intimação;

f) Serão avaliados aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade e preenchido o Termo de Recebimento e Formulário de Avaliação (Anexo I, II, III, IV);

g) As amostras serão submetidas à aprovação mediante emissão de parecer técnico, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas nos requisitos técnicos;

h) 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);

i) 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;

j) O não envio de amostra, bem como a entrega da amostra fora do local ou prazo indicado na intimação, ou a sua reprovação pela equipe de Nutrição da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva acarretará a desclassificação do licitante;

k) **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;

l) 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.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1 . O valor da contratação foi estimado com base em pesquisas realizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas, **totalizando R\$ 455.640,00 (Quatrocentos e cinquenta e cinco mil, seiscientos e quarenta reais).**
- 9.2 . **Porém, o valor exato, estimado como parâmetro de preços para licitação, será o indicado por meio do relatório de pesquisa de mercado a ser realizado pela Gerência de Compras da SMS, conforme critérios da Instrução Normativa SEMAD nº 001/2022.**
- 9.3 . Para esta aquisição/contratação indicamos a utilização do orçamento sigiloso, conforme art. 24, caput da Lei 14.133/2021.
- a) Justifica-se que ao manter o orçamento sigiloso, as empresas concorrentes não têm acesso ao valor estimado pela administração pública para a contratação. Isso pode evitar que algumas empresas usem o conhecimento do orçamento para ajustar suas propostas apenas para vencer a licitação, promovendo uma competição mais justa, bem como, manter o orçamento sigiloso pode permitir que a administração pública negocie de forma mais eficaz com os fornecedores. Sem conhecer o orçamento, as empresas podem ser incentivadas a apresentar propostas mais competitivas, e a administração pode usar essa falta de informação a seu favor durante as negociações.
- 9.4. Orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da licitação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

Aprovo o Termo de Referência, e encaminho para o setor competente para devidas providências nos termos da lei.

Anexo I- Grupo 1  
TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA  
PROCESSO Nº  
PREGÃO Nº

Atesto que a empresa: \_\_\_\_\_ representada  
por \_\_\_\_\_,  
CPF: \_\_\_\_\_ entregou a (s) amostra (s) do (s) produto (s) relacionado (s) abaixo:

Tipo	Preparação	Amostra		Ficha técnica		*Peso da Amostra
		Sim	Não	Sim	Não	
Cardápio	Salada					
	Sache de sal					
	Sache de azeite					
	Molho para salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
	Bebida					

\*Margem de aceitação com tolerância de 10%.

Alimentação Coletiva  
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):  
Data: Horário:

## Formulário para avaliação da amostra

Preparação	Características	Sim	Não	Observação
Salada	Padronização dos cortes			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
	Temperado sem excesso de sal			
	Padronização dos cortes			
	Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
Guarnição	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
	Temperado sem excesso de sal			
Arroz	Grãos longos			
	Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
	Temperado sem excesso de sal			
Feijão	Grãos inteiros			
	Presença de caldo			
	Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
	Temperado sem excesso de sal			
Sobremesa	Fruta ou chocolate			
Embalagens				
Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml			
Prato protéico + guarnição + acompanhamentos	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões			
Sobremesa	Fruta: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico ou PVC			
	Chocolate: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade			
Bebida	Entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade			
Descartáveis				
Garfo+ faca+colher de refeição+ guardanapo+sache de sal+sache de azeite ou molho para salada				

## Anexo III- Grupo 2

## TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

PROCESSO Nº \_\_\_\_\_

PREGÃO Nº \_\_\_\_\_

Atesto que a empresa: \_\_\_\_\_ representada  
 por: \_\_\_\_\_

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

Preparação	Amostra		Ficha técnica/Rotulagem		*Peso da Amostra
	Sim	Não	Sim	Não	
Pão recheado					
Quitanda					
Pão tipo bisnaguinha					
Bolinho (sabores)					
Biscoito Integral					
Barra de cereais					
Sache de manteiga					
Sache de Geléia					
Achocolatado					
Suco de néctar de fruta					
Água mineral					
Fruta					
Descartável	Amostra				
	Sim			Não	
Guardanapo					
Faca					

\*Margem de aceitação com tolerância de 10%.

Alimentação Coletiva  
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):  
Data: Horário:

Anexo IV- Grupo 2

Formulário para Avaliação do cardápio

Preparação/ Descartável	Características	Sim	Não	Observação
Pão recheado	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Quitanda	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Pão tipo bisnaguinha	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Bolinho (sabores)	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Biscoito Integral	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Barra de cereais	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Manteiga	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Geleia	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Achocolatado	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Suco de néctar de fruta	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Fruta	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Água	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor			
Guardanapo	Característica conforme especificações do descritivo técnico.			
Faca	Características conforme especificações do descritivo técnico.			
Embalagem	Os produtos estão acondicionados em embalagens seguras, atóxicas			

Goiânia, 17 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Pereira Figueredo Santos, Especialista em Saúde**, em 17/10/2025, às 10:15, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Vanessa Bessa de Castro Faria, Especialista em Saúde**, em 17/10/2025, às 10:19, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Lídia de Melo Daris, Gerente de Apoio Administrativo**, em 17/10/2025, às 11:41, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Clerleis Rodrigues Lopes, Diretor de Infraestrutura e Logística**, em 21/10/2025, às 10:39, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Gaspar Machado Pellizzer, Secretário Municipal de Saúde**, em 22/10/2025, às 15:18, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.goiania.go.gov.br/sei> informando o código verificador **8314839** e o código CRC **8115C6E4**.

Avenida do Cerrado, nº 999, APM-09, Bloco D, 2º andar -  
- Bairro Park Lozandes  
CEP 74884-900 Goiânia-GO