

SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS

Edital 16/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
16/2026	250110-SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS	GRACIENE DE OLIVEIRA SOUSA	29/05/2026 11:36 (v 0.5)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	181/2026	25000.055026/2025-82

MINISTÉRIO DA SAÚDE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90181/2026

(Processo Administrativo nº25000.055026/2025-82)

CONTRATANTE (UASG): (250110)

OBJETO: Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços comuns de natureza continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sob demanda, voltados à manipulação, preparo e distribuição de refeições, fórmulas nutricionais (incluindo fórmulas lácteas e suplementos), bem como kits de lanches simples e completos, com fornecimento integral de todos os insumos necessários, sob responsabilidade da contratada, nas dependências da Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília – CASAI/BSB, conforme termo de referência.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.924.351,20 (Um milhão, novecentos e vinte e quatro mil, trezentos e cinquenta e um reais e vinte centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 17/06/2026 às 09:30h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço

MODO DE DISPUTA: Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: Sim

Torna-se público que MINISTÉRIO DA SAÚDE, por meio da COORDENAÇÃO-GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços comuns de natureza continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sob demanda, voltados à manipulação, preparo e distribuição de refeições, fórmulas nutricionais (incluindo fórmulas lácteas e suplementos), bem como kits de lanches simples e completos, com fornecimento integral de todos os insumos necessários, sob responsabilidade da contratada, nas dependências da Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília – CASAI/BSB, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 10 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não de aplica.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Será assegurado tratamento favorecido às microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006. Contudo, não se aplica a exclusividade ou reserva de cotas, em razão da natureza integrada do objeto e da inviabilidade de parcelamento da contratação.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.7.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.9.5 e 3.9.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6.1. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.9 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.13.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor mensal e anual do item;

6.1.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS /PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,15 (quinze centavos de real).

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.20.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.20.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.20.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

7.21. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.21.1. empresas brasileiras;

7.21.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.21.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.23.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência. 7.26.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.23.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.23.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.23.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.23.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. conter vícios insanáveis;

8.6.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.6.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.6.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.9. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

9.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição

Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado cgie@saude.gov.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.9.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.6.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Não se aplica.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Não se aplica.

13. DOS RECURSOS

13.1. interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico dipli@saude.gov.br.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. . salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: dipli@saude.gov.br

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência 44/2026_Final;

16.11.1.1. Apêndice I - ETP 06/2026_Final;

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARCELLO NOVAES FERNANDES ESPINDULA

Coordenador Geral de Licitações e Contratos Administrativos



Assinou eletronicamente em 29/05/2026 às 11:36:05.

SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS

Termo de Referência 44/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
44/2026	250110-SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS	JORGE WSTEN PEREIRA BRASILEIRO	11/05/2026 16:35 (v 0.9)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	181/2026	25000.055026/2025-82

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 25000.055026/2025-82)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de **pessoa jurídica especializada na prestação de serviços comuns de natureza continuada**, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sob demanda, voltados à **manipulação, preparo e distribuição de refeições, fórmulas nutricionais (incluindo fórmulas lácteas e suplementos), bem como kits de lanches simples e completos**, com **fornecimento integral de todos os insumos necessários, sob responsabilidade da contratada**, nas dependências da Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília – CASAI/BSB, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO I - CASAI BSB						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	Quantidade	Unidade de Medida	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO R(\$)
1	Refeição Tipo 1 – Grande “Desjejum”	15210	20.160	unidade	13,00	262.080,00
2	Refeição Tipo 2 – Pequena "Colação"		16.200	unidade	10,25	166.050,00
3	Refeição Tipo 3 – Grande “Almoço”		22.680	unidade	24,00	544.320,00
	Refeição Tipo 4 – Pequena “Lanche					

4	da tarde”		16.200	unidade	12,00	194.400,00
5	Refeição Tipo 5 – Grande “Jantar”		21.960	unidade	23,32	512.107,20
6	Refeição Tipo 6 – Pequena “Ceia”		18.000	unidade	9,26	166.680,00
7	Fórmulas	25500	1.440	unidade de 150 ml	8,69	12.513,60
8	Suplementos		360	unidade de 150 ml	13,94	5.018,40
9	Kit de lanche simples	3697	3.600	unidade	15,12	54.432,00
10	Kit lanche completo		360	unidade	18,75	6.750,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO - CASAI/BSB - R(\$) ==>						1.924.351,20

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que o fornecimento de refeições no âmbito da CASAI Nacional BSB é essencial para manter o funcionamento das atividades finalísticas, de modo que sua interrupção poderá comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional (recuperação da saúde), sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 4.1.1. baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 4.1.2. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.1.3. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 4.1.4. maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 4.1.5. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- 4.1.6. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 4.1.7. origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e
- 4.1.8. utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

Subcontratação

4.2. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

4.3. *Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor **anual** da contratação.*

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1 A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10. *A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.*

4.10.1. *O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.*

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada .

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.15.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.15.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.16. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.17. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.19. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **09:00 horas às 16:00 horas**.

4.20. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.21. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.21.1. A vistoria deverá ser previamente agendada junto à Coordenação da Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional – CASAI/BSB, em dias úteis, no horário compreendido entre 9h e 16h, mediante solicitação encaminhada por correio eletrônico ou telefone informados no edital. Não serão realizadas vistorias sem agendamento prévio, nem fora do prazo fixado para esse fim.

4.21.2. Durante a vistoria, o representante da empresa poderá verificar as condições físicas, operacionais e ambientais do local de execução dos serviços, bem como obter informações necessárias à formulação da proposta técnica e de preços, vedado o acesso a áreas restritas sem acompanhamento de servidor designado pela Administração.

4.21.3. Ao término da vistoria, será emitido Comprovante de Vistoria, assinado pelo servidor responsável e pelo representante da empresa, devendo este documento ser apresentado juntamente com os demais documentos de habilitação.

4.22. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 15 dias da *assinatura do contrato*.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. A solução proposta compreende a contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados, com fornecimento sob demanda, visando a manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de

refeições, fórmulas nutricionais (enterais) e kits de lanches aos usuários (pacientes indígenas e seus acompanhantes) atendidos nas dependências da CASAI Nacional em Brasília/DF.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços:

Item	Refeição	Horário
1	Refeição Tipo 1 – Grande “Desjejum”	6h30 as 7h30
2	Refeição Tipo 2 – Pequena “Colação”	9h30 as 10h00
3	Refeição Tipo 3 – Grande “Almoço”	12h00 as 13h00
4	Refeição Tipo 4 – Pequena “Lanche da tarde”	15h30 as 16h00
5	Refeição Tipo 5 – Grande “Jantar”	18h30 as 19h30
6	Refeição Tipo 6 – Pequena “Ceia”	21h00 as 21h30
7	Fórmulas	De acordo com prescrição
8	Suplementos	De acordo com prescrição
9	Kit lanche simples	De acordo com a necessidade
10	Kit lanche completo	De acordo com a necessidade

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: **DF 250, Núcleo Rural Capão da Erva, entrada C, Chácara Paraíso do Campo - Área Rural do Itapoã - CEP: 71560-000 - CASAI BSB.**

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: conforme estabelecido no Cronograma de realização dos serviços, no Item 5.1.3.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1 A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.3.2. A prestação dos serviços compreenderá todas as etapas relacionadas à operacionalização, preparo e distribuição das refeições, fórmulas nutricionais e kits de lanches, observando rigorosamente os critérios de segurança alimentar e sanitária, qualidade nutricional e conformidade legal. As atividades a serem desempenhadas incluem, mas não se limitam, às seguintes:

5.3.3. Programação semanal das atividades relacionadas à nutrição e alimentação, com base na demanda estimada e no perfil nutricional da população atendida;

5.3.4. Elaboração dos cardápios pela equipe técnica da contratada, com envio prévio à equipe de nutrição da CASAI para análise e aprovação;

- 5.3.5. Execução e manutenção de controle de qualidade em todas as etapas do processamento dos alimentos, em conformidade com os princípios das **Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF)**;
- 5.3.6. Manutenção da estrutura física e das condições higiênico-sanitárias nas áreas de manipulação, preparo e distribuição, de acordo com as disposições da **Portaria nº 326/SVS/MS, de 30/07/1997, Portaria nº 1.428/MS, de 26 /11/1993** e da **Resolução RDC nº 216/2004, da Anvisa**;
- 5.3.7. Elaboração, implantação e implementação, no prazo máximo de **30 (trinta) dias após a assinatura do contrato**, do **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos** e dos respectivos **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, nos termos da RDC nº 216/2004, com revisão e atualização **semestral**;
- 5.3.8. Proibição expressa de reaproveitamento ou reutilização de sobras de alimentos e preparações, sob pena de multa e demais sanções previstas no contrato;
- 5.3.9. Fornecimento de todos os **equipamentos e utensílios necessários ao adequado funcionamento da cozinha e demais ambientes relacionados à execução do serviço**;
- 5.3.10. Aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios em conformidade com as recomendações do **Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)**, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados;
- 5.3.11. Armazenamento adequado de gêneros alimentícios e demais materiais de consumo, conforme exigências técnicas de conservação e segurança;
- 5.3.12. Realização de controle **quantitativo e qualitativo** dos insumos e materiais de consumo utilizados na execução contratual;
- 5.3.13. Manipulação, preparo e distribuição das refeições, acompanhados da disponibilização de utensílios apropriados e em condições sanitárias adequadas;
- 5.3.14. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias que garantam sua inocuidade, atendendo integralmente às exigências da **Vigilância Sanitária**;
- 5.3.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar **nutricionista responsável técnico**, bem como **equipe operacional e administrativa qualificada**, em número suficiente para garantir a execução integral das atividades, considerando os horários previamente definidos para as refeições, conforme normas sanitárias e disposições legais vigentes;
- 5.3.16. As refeições serão preparadas conforme cardápio elaborado pela equipe da CONTRATADA e previamente **aprovado pela nutricionista da CASAI**. O cardápio deverá ser enviado com **antecedência mínima de 15 (quinze) dias**, com periodicidade **mensal**, e, após aprovação, deverá permanecer afixado em local visível no refeitório, com **atualização semanal**;
- 5.3.17. A programação das refeições deverá ser realizada em conformidade com as orientações da nutricionista da CASAI;
- 5.3.18. A CONTRATADA deverá realizar, **no mínimo uma vez por semestre, coleta e envio de amostras de refeições para análise microbiológica**, em laboratório qualificado, às suas expensas. A constatação de contaminação, com culpa comprovada da contratada, será considerada **falta grave**, sujeita às penalidades contratuais;
- 5.3.19. Amostras dos alimentos servidos deverão ser coletadas **diariamente**, após uma hora do início da distribuição ou imediatamente antes do consumo. As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas, por **no mínimo 72 (setenta e duas) horas**. Em caso de suspeita de infecção ou intoxicação alimentar, as amostras deverão ser submetidas à análise laboratorial, às custas da CONTRATADA. Comprovada a culpa, a ocorrência será classificada como **falta grave**;

5.3.20.A CONTRATANTE poderá determinar a **suspensão imediata do fornecimento** de quaisquer alimentos suspeitos de contaminação ou inadequados para o consumo humano. A CONTRATADA deverá providenciar, se solicitado, o envio das amostras para **análise microbiológica**, também às suas expensas;

5.3.21. Fica **vedado, sob qualquer hipótese**, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição não servida, em preparações futuras;

5.3.22. O processamento das refeições deverá obedecer integralmente às **normas da Vigilância Sanitária**, utilizando-se equipamentos e materiais higiênicos e adequados, incluindo uniformes e **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)**;

5.3.23.A distribuição das refeições será realizada por funcionários da CONTRATADA, que deverão realizar o **controle nominal** do número de refeições servidas;

5.3.24. A CONTRATADA deverá manter **registro escrito e atualizado** do controle nominal/diário das refeições fornecidas, o qual deverá ser entregue semanalmente à fiscalização do contrato e à nutricionista da CASAI, para fins de acompanhamento e controle de faturamento;

5.3.25. Todas as refeições deverão ser servidas em **temperatura adequada para consumo humano**, conforme parâmetros estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária;

5.3.26. Os sucos naturais ou de polpa deverão ser preparados **sem adição prévia de açúcar ou adoçante**, sendo fornecidos com sachês individuais, para que a adição ocorra **sob orientação do profissional responsável**.

5.3.27. A LEI Nº 14.628, de 20 de julho de 2023, o DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 e a RESOLUÇÃO GGPAA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025, bem como suas atualizações, prevê que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à aquisição dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições deverão, obrigatoriamente, ser destinados na compra de produtos de agricultores familiares e suas organizações, conforme destaca-se:

DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023:

Art. 4º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional.

§ 1º O disposto no caput aplica-se às aquisições ou ao fornecimento de alimentos por empresas contratadas pela administração pública, conforme critérios previstos em edital.(grifo nosso)

E nos Art. 2º, 5º, 6º e Art. 7º da RESOLUÇÃO GGPAA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025:

Art. 2º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos compradores, no mínimo 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações.

Parágrafo único. Os órgãos e as entidades compradoras **somente poderão deixar de observar o percentual previsto** no caput deste artigo em uma das seguintes hipóteses:

I - não atendimento das especificações demandadas;

II - insuficiência de fornecedores da agricultura familiar, preferencialmente, mediante emissão de declaração emitida pelo órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER ou secretaria municipal ou estadual de agricultura ou órgãos afins;

III - necessidade de aquisições esporádicas ou emergenciais que inviabilizem as aquisições dos produtos diretamente dos fornecedores da agricultura familiar, devidamente justificadas.

Art. 5º No caso de povos indígenas de recente contato e situações excepcionais de dificuldade de acesso à documentação civil, identificadas pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas - Funai, será permitida a participação dos fornecedores no âmbito de proposta apresentada por organização fornecedora, sem necessidade de Cadastro de Pessoa Física - CPF do fornecedor individual, desde que apresentada auto declaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência.(...)

Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros.

Art. 7º A obrigação da contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório, e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:

I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;

II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e/ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;

III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela contratada, seguindo os critérios de seleção dispostos no art. 18 desta Resolução.

Parágrafo único. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora. (Grifo nosso)

5.3.28. Destaca-se que a contratada deverá comprovar, no momento da prestação de contas e sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, o efetivo cumprimento do percentual mínimo legalmente exigido para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, mediante apresentação de notas fiscais ou documentos fiscais equivalentes que evidenciem a aquisição dos insumos junto a fornecedores legalmente habilitados, conforme previsto no art. 4º, §1º, do Decreto nº 11.802/2023.

5.3.28.1. Para fins de verificação, a fiscalização adotará como referência as orientações constantes do Ofício nº 39 /2025/DGESI/SESAI/MS, bem como o Apêndice XIX – Diretrizes Aquisição da Agricultura Familiar deste Termo de Referência. A contratada deverá apresentar planilha de custos contendo a discriminação dos valores despendidos na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e o montante total gasto com todos os gêneros alimentícios utilizados na preparação das refeições, de modo a possibilitar a aferição do percentual mínimo exigido. O descumprimento dessa exigência poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas contratualmente.

5.3.28.2. A contratada deverá assegurar o cumprimento das metas estabelecidas, sujeitando-se à realização de fiscalizações mensais destinadas à verificação da regular execução contratual. O acompanhamento da destinação de recursos para agricultores familiares seguirá a planilha de custos constante do Apêndice XIX – Diretrizes Aquisição da Agricultura Familiar, integrante deste Termo de Referência.

5.3.29. A contratada deverá observar obrigatoriamente as informações constantes no Item 6 – Descrição da Solução como um Todo (Detalhamento dos Serviços a serem Prestados), com suas respectivas rotinas, conforme disposto em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, apêndice deste Termo de Referência, constituindo tal observância condição essencial para a adequada execução do objeto contratual.

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.4.1. Utensílios básicos para o funcionamento de serviços de alimentação

1. **Pratos:** deve ser feito de material resistente, liso evitando assim o acúmulo de sujidades e de fácil higienização;
2. **Copos:** deve ser feito de material liso, se possível vidro, evitando acúmulo de sujidades e de fácil higienização;
3. **Talheres:** devem ser feitos de aço inoxidável, sem cabos de madeira ou plástico, liso, e de fácil higienização;
4. **Garrafas térmicas:** devem ser feitas em materiais resistentes e duráveis, como aço inoxidável e vidro borossilicato.
5. **Bandejas:** deve ser feito material liso, de fácil higienização e em bom estado de conservação;
6. **Panelas:** os materiais mais indicados são o alumínio e o aço inoxidável, liso para evitar acúmulo de sujidades e em bom estado de conservação;

7. **Tábuas de corte:** o material mais indicado é o polietileno, pois a madeira não permite uma boa higienização e ainda há o acúmulo de sujidades. Ainda é preciso atenção na higienização destas tábuas e em seu estado de conservação;
8. **Refratários:** devem ser de material liso e de fácil higienização; e
9. **Cortador de legumes:** deve ser de material inoxidável e estar em bom estado de conservação.

5.4.2. Equipamentos indispensáveis para os serviços de alimentação:

1. **Aparelhos:** Liquidificador, espremedor de frutas, batedeira, processador de alimentos;
2. **Fogão:** Existem fogões de diferentes tamanhos e marcas, o ideal é pensar em um fogão que atenda a demanda de clientes do local;
3. **Fornos:** alguns tipos de serviços de alimentação usam fornos em seus preparos, como padarias por exemplo. Quando pensamos em fornos precisamos entender para que finalidade ele será usado e também qual a demanda do local. É preciso definir ainda qual a quantidade de fornos será necessária para atender essa demanda;
4. **Coifas:** equipamento que tem uma grande utilidade pois faz a captação de fumaças geradas por outros equipamentos utilizados no processo de manipulação de alimentos. Deve ser instalada a quantidade de coifa necessária para fazer essa captação de fumaça que favoreça o conforto térmico dos manipuladores. Devem ser higienizadas frequentemente e precisa muitas vezes que uma empresa especializada faça essa higienização;
5. **Fritadeiras:** muitos serviços de alimentação utilizam fritadeiras, que como o nome já diz são usadas para o preparo de alimentos fritos. Como em muitos locais a saída de alimentos fritos é muito grande, como por exemplo hamburguerias que tem em seu combo as batatas fritas, uma única fritadeira não é o suficiente;
6. **Refrigerador e Freezer:** equipamentos essenciais para a conservação de alimentos prontos ou estocado. Devem estar disponíveis em quantidade que atenda o estoque e a área de manipulação dos alimentos, devem ainda estar em bom estado de conservação e funcionamento, para que não sejam contaminantes dos alimentos e que mantenham o alimento em temperatura segura, evitando assim o crescimento microbiano. Podem ser horizontais ou verticais, com termostato visível para auxiliar no controle de temperatura; e
7. **Balcão térmico:** equipamento destinado para conservação segura dos alimentos prontos para consumo. Podem ser de dois tipos: frio ou quente. Deve conter a barreira de proteção de vidro entre os clientes e os alimentos para evitar a contaminação física dos alimentos no momento da exposição ao consumo. Deve ter termostato também para auxiliar no controle de temperatura.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.5.1. O serviço em questão compreende o fornecimento de 06 (seis) refeições diárias, inclusive domingos e feriados, destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas (crianças e adultos) hospedados na CASAI Nacional Brasília, bem como o fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos de acordo com prescrição nutricional, e ainda, kits de lanches rápidos e completos, os quais visam atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as CASAI e as Aldeias, além das consultas, com percursos de longa duração, na forma estabelecida neste instrumento.

5.5.2 As refeições devem ser preparadas na cozinha da CASAI BSB e servida no refeitório;

5.5.3. As refeições de **desjejum, colação e lanche deverão, em conjunto, fornecer no mínimo 600 kcal**, conforme legislação aplicável;

5.5.4. Indígenas com dieta livre deverão receber, nos horários definidos no item 5.1.3. deste Termo de Referência, **no mínimo 06 (seis) refeições diárias**, com Valor Calórico Total (VCT) mínimo conforme faixa etária:

- **3 refeições grandes → 65% do VET (~1.300 kcal)**
- **3 refeições pequenas → 35% do VET (~700 kcal)**

5.5.5. Todos os custos necessários decorrentes da prestação de serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, fórmulas nutricionais (fórmulas lácteas e suplementos), e kits de lanches simples e completos, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros, transporte, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente nos preços do fornecimento deste serviço - deverão compor o custo total para fins de elaboração da proposta pelo licitante.

5.5.6. A Contratada deverá executar os serviços utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução contratual, conforme disposto neste Termo de Referência.

Especificação da garantia do serviço

5.6. O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.7. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

5.7.1. **Planejamento da Transição:** elaboração, pela contratada, de plano contendo cronograma de encerramento, relação de insumos e equipamentos, e medidas de higienização;

5.7.2. **Execução da Transição:** disponibilização de registros e controles à fiscalização, colaboração com a nova contratada (quando houver) e realização de vistoria conjunta nas dependências da CASA/BSB; e

5.7.3. **Encerramento Contratual:** limpeza final dos ambientes, devolução de bens e documentos, entrega de relatório final de execução e participação no recebimento definitivo do objeto.

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 apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período da execução contratual*.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

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

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

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

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

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

6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1. Acompanhamento do cumprimento das quantitativos e dos horários de entrega das refeições, conforme estabelecido no contrato;

6.16.2. Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar o seu atraso, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

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

6.20. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.21.2. acompanhar 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.

6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.21.5. tomar 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.

6.21.6. 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.

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VIII

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. *A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.*

7.4. *A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:*

7.4.1. Número de refeições fornecidas;

7.4.2. Atendimento aos padrões de qualidade e conformidade das refeições em concordância com este Termo de Referência;; e

7.4.3. Ausência de desconformidades, como atraso, fornecimento insuficiente ou condições insatisfatória.

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (*dias*) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.[A5]

7.6 O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10 Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período final de cada período, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.14. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.16. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.17. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (dias) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.18.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.18.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.18.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.18.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.18.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A9]

7.19. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.21 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.

Liquidação

7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.24. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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.

7.26. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. Constatando-se, junto ao SICAF, a 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.32. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.33. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

7.34. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

7.36. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.36.1. 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.

7.37. 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.

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.40. *O reajuste será realizado por apostilamento.*

Cessão de Crédito

7.39. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.39.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.39.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.39.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.39.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.40. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

8.2.4.2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;*

8.2.4.2.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021..

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,1% (um décimo por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,1% (um décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,1% (um décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,1% (um décimo por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,1% (um décimo por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

8.2.4.7.1. Motivos de força maior;

8.2.4.7.2. Caso fortuito;

8.2.4.7.3. Fato do príncipe;

8.2.4.7.4. . Fato da administração; e

8.2.4.7.5. Interferências imprevistas.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (dias) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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 GRUPO].

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5. 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;

9.6. 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.

9.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. 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;

9.9. 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.

9.9.1. Será permitida a participação de sociedades cooperativas, desde que regularmente constituídas, com registro na Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) e atividade compatível com o objeto contratual, observando-se integralmente as exigências técnicas, legais e sanitárias.

9.9.2. Fica vedada a participação de cooperativas de trabalho que atuem exclusivamente na intermediação de mão de obra, em conformidade com a Lei nº 12.690/2012.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.12. 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.

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

9.14. 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;

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

9.16. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.18. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.19. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.20. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.21. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.22. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **capital mínimo limitado a 10% do valor total estimado da contratação**.

9.23. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.24. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.25. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

9.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.27. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.27.1. *Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

9.27.2. A empresa licitante deverá apresentar, no momento da habilitação, **Alvará Sanitário válido**, emitido por autoridade competente (estadual ou municipal), correspondente à sede de produção e/ou preparação dos alimentos.

Qualificação Técnico-Operacional

9.28. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso .

9.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.28.1.1 contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1(um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.28.1.2. As licitantes ficarão obrigadas a apresentarem atestado(s) de capacidade técnica, compatível com o objeto da licitação, no percentual mínimo de 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos estimados para o almoço e janta, por serem estes itens os mais relevantes, conforme disposto no inciso I c/c o § 1º e § 2º do artigo 67 da Lei 14.133.

9.28.1.3. O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá conter:

1. prazo contratual com data de início e término;
2. local da prestação dos serviços;
3. natureza da prestação dos serviços;
4. quantidade de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições.

9.28.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

9.28.4. 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.28.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.29. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.30. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.31. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.31.1. Para o nutricionista responsável técnico: serviços de manipulação, preparo e distribuição de refeições, fórmulas nutricionais e alimentação coletiva.

9.31.2. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.32. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei [n.º 14.133, de 2021](#), em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.33. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.34. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.35. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.36. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.37. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Documentação complementar para cooperativas

9.38. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.38.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.38.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.38.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.38.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.38.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.38.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.38.6.1. ata de fundação;

9.38.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.38.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.38.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.38.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.38.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.38.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ **1.924.351,20 (Hum milhão, novecentos e vinte e quatro mil, trezentos e cinquenta e um reais e vinte centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I. Gestão/unidade: :250110;
- II. Fonte de recursos:
- III. Programa de trabalho: : 10.423.5122.20YP.0001;
- IV. Elemento de despesa: 339039 e
- V. Plano interno: : 0000.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. Declara-se que este documento é PÚBLICO, uma vez que seu conteúdo não se caracteriza em ultrassecreto, secreto ou reservado, nos termos do art. 24 da Lei nº 12.527/2011.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024[A2])

Não se Aplica

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. RELAÇÃO DE APÊNDICES

15.1. APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP 99/2025

15.2. APÊNDICE II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

15.3.. APÊNDICE III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

15.4. APÊNDICE IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

15.5. APÊNDICE V - MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO (O.S)

15.6. APÊNDICE VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO

15.7. APÊNDICE VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

15.8. APÊNDICE VIII - MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

15.9 APÊNDICE IX - DIRETRIZES AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JORGE WSTEN PEREIRA BRASILEIRO

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 16:08:48.

RIDEUSA FERREIRA BARROS MEIRELES DE SOUSA

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 16:35:50.

SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS

Estudo Técnico Preliminar 6/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 25000.055026/2025-82

2. Descrição da necessidade

2.1 O presente Estudo Técnico Preliminar refere-se à contratação de **pessoa jurídica especializada na prestação de serviços comuns de natureza continuada**, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sob demanda, voltados à **manipulação, preparo e distribuição de refeições, fórmulas nutricionais (incluindo fórmulas lácteas e suplementos), bem como kits de lanches simples e completos**, com **fornecimento integral de todos os insumos necessários, sob responsabilidade da contratada**, nas dependências da Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília – CASAI/BSB.

2.2 A prestação dos serviços será executada por meio de **execução indireta, sob responsabilidade integral da contratada**, sem formação de vínculo empregatício entre seus prepostos e a Administração, em observância ao art. 121 da Lei nº 14.133/2021, que atribui ao contratado a **responsabilidade exclusiva pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais**.

2.3 A caracterização como **serviço comum de natureza continuada** está fundamentada no art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, considerando que sua eventual interrupção comprometeria diretamente a continuidade da prestação dos serviços de saúde aos usuários indígenas.

2.4 A impossibilidade de execução direta pelos órgãos da CASAI decorre da **ausência de estrutura logística e corpo técnico qualificado**, o que justifica a execução indireta por meio de contratação especializada, com foco na **eficiência e economicidade**, conforme os princípios que regem a Lei nº 14.133/2021.

2.5 O contrato em questão reveste-se de **caráter essencial e estratégico**, tendo em vista que a ausência do serviço de alimentação compromete o acolhimento, o tratamento clínico e o direito à vida dos usuários, além de violar direitos constitucionais e institucionais.

2.6. Os serviços atualmente são prestados por meio do Contrato nº 70/2025, vinculado ao Processo Administrativo nº 25000.020660/2025-02, celebrado em caráter emergencial. Os principais marcos contratuais são os seguintes:

- **Vigência:** de 23/07/2025 a 23/07/2026;
- **Valor total:** R\$ 1.588.644,00;
- **Data de assinatura:** 22/07/2025.

2.6.1. As informações acima estão registradas no documento intitulado “Publicação CT 70-2025” (código SEI nº 0049255494). Ressalta-se que, por se tratar de contratação emergencial, a validade do ajuste está limitada ao período máximo de 12 meses, conforme previsto na legislação vigente, o que reforça a necessidade de nova contratação para garantir a continuidade da prestação dos serviços.

2.7 A atenção à saúde indígena estrutura-se por meio do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena – SasiSUS, instituído pela Lei nº 9.836/1999 (Lei Arouca), garantindo acesso **integral, universal e equânime à saúde**, ajustado à diversidade cultural dos povos indígenas.

2.8 As Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI), conforme o art. 61 da Portaria de Consolidação MSGM nº 4/2017, Seção VII, e o art. 2º, inciso IV, da Portaria MS/GM nº 1801/2015, destinam-se ao **acolhimento e apoio aos indígenas referenciados à rede do SUS**, inclusive para seus acompanhantes.

2.9 O art. 24 da mesma Portaria estabelece as atribuições das CASAIs, entre elas a recepção, alojamento, oferta de alimentação, apoio logístico e atendimento humanizado aos indígenas, respeitando suas **especificidades socioculturais**.

2.10 A Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas – PNASPI, regulamentada pelo Anexo XIV da Portaria de Consolidação MS-GM nº 2/2017, reconhece a eficácia da medicina tradicional indígena e valoriza o acesso à **atenção integral à saúde** nesse contexto.

2.11 A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN/MS, 2012) estabelece que a alimentação é requisito básico à promoção da saúde. Embora as CASAIs não sejam unidades hospitalares, constituem o **principal espaço de acolhimento para pacientes indígenas em tratamento fora de suas comunidades**.

2.12 A alimentação integra o processo terapêutico de recuperação e deve observar rigorosas exigências nutricionais, sanitárias e operacionais, conforme diretrizes do Ministério da Saúde e da Anvisa.

2.13 A população indígena em condição clínica específica (como crianças com desnutrição grave, pacientes oncológicos, hepatopatas, nefropatas ou portadores de doenças crônicas) demanda suplementação nutricional e fórmulas específicas, cuja ausência pode comprometer gravemente o prognóstico clínico.

2.14 Em situações excepcionais, como óbito materno, infecção por HIV/HTLV, abandono ou adoção, a complementação ou substituição do aleitamento materno torna-se essencial, devendo ocorrer sob prescrição da **Equipe Multidisciplinar de Saúde Indígena (EMSI)**.

2.15 A execução do contrato será acompanhada por fiscal designado, nos termos dos arts. 117 a 120 da Lei nº 14.133/2021, garantindo o **controle efetivo da execução contratual**.

2.16 Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado em conformidade com o princípio da padronização, previsto no art. 47, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, visando à **compatibilidade técnica, operacional e de desempenho na contratação**.

2.17 Conclui-se pela necessidade de contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sob demanda, compreendendo a **manipulação, preparo e distribuição de alimentação, fórmulas nutricionais e kits de lanches simples e completos, com fornecimento integral dos insumos necessários, sob responsabilidade da contratada**, exclusivamente para atendimento da CASAI/BSB, em estrita conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e normas correlatas.

2.18 Ressalta-se que a presente contratação configura-se como prestação de **serviços comuns de natureza continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra**, em que o objeto engloba, de forma integrada, a manipulação, preparo, distribuição e fornecimento integral de todos os insumos necessários, incluindo fórmulas nutricionais, suplementos e kits de lanches. Dessa forma, o pagamento será realizado **única e exclusivamente pela prestação dos serviços descritos, não havendo previsão de pagamento separado pela aquisição de insumos ou materiais**, cabendo integralmente à contratada a responsabilidade pela gestão e provisão de todos os recursos necessários à execução do objeto contratual, conforme previsto no art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília - CASAI/BSB	JORGE WSTEN PEREIRA BRASILEIRO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Trata-se da contratação de serviços comuns de natureza contínua, sob demanda, sem dedicação exclusiva de mão de obra, conforme previsto nos incisos **XIII e XV do art. 6º da Lei nº 14.133/2021**, considerando que não haverá alocação permanente de pessoal nas dependências da CASAI/BSB. A execução ocorrerá mediante acionamento da demanda, permitindo rotatividade de profissionais, sem exigência de exclusividade. O quantitativo de refeições será variável e dependerá da quantidade de pacientes indígenas referenciados e seus respectivos acompanhantes internos na unidade, sendo o pagamento realizado com base nas refeições efetivamente fornecidas.

4.2 Os serviços deverão ser prestados em estrita conformidade com os parâmetros técnicos definidos neste Estudo Técnico Preliminar e demais documentos do processo licitatório, incluindo o fornecimento de insumos, mão de obra, equipamentos e utensílios, observando-se rigorosamente as normas de segurança alimentar, sanitária, trabalhista e demais legislações aplicáveis.

4.3 A contratada será responsável por prover todos os materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas necessários para a correta execução dos serviços, devendo garantir sua reposição ou substituição sempre que necessário. Dentre os requisitos mínimos, destacam-se:

- Fornecimento, junto às refeições, de talheres (colheres, garfos e facas de mesa sem ponta, em inox ou material compatível com esterilização), pratos de louça, copos reutilizáveis e guardanapos;
- Manutenção e higienização regular das toalhas de mesa, com substituições sempre que necessário;
- Fornecimento de garrafas térmicas para acondicionamento das bebidas servidas;
- Uso de utensílios e equipamentos próprios e exclusivos desde o preparo até a distribuição dos alimentos;
- Fornecimento dos equipamentos adequados à conservação e acondicionamento térmico das refeições;
- Garantia de que os alimentos fornecidos estejam em conformidade com os critérios de balanceamento nutricional e segurança sanitária;
- Fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, gás liquefeito de petróleo (GLP), materiais de limpeza, mobiliário, utensílios e demais recursos indispensáveis à execução do contrato.

4.4 Deverá ser disponibilizada equipe técnica composta, no mínimo, por: nutricionista responsável técnico, cozinheiros, ajudantes de cozinha e auxiliares de serviços gerais, em número suficiente para atender à escala de trabalho, considerando os turnos e a demanda estimada, em conformidade com as convenções coletivas de trabalho e demais normas aplicáveis.

4.4.1. O nutricionista responsável técnico deverá possuir inscrição ativa e regular junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN competente, em conformidade com a legislação profissional vigente.

4.4.2. As refeições deverão ser servidas diariamente, inclusive em sábados, domingos e feriados, nos horários abaixo indicados:

Item	Refeição	Horário
1	Refeição Tipo 1 – Grande “Desjejum”	6h30 as 7h30
2	Refeição Tipo 2 – Pequena “Colação”	9h30 as 10h00
3	Refeição Tipo 3 – Grande “Almoço”	12h00 as 13h00
4	Refeição Tipo 4 – Pequena “Lanche da tarde”	15h30 as 16h00
5	Refeição Tipo 5 – Grande - “Jantar”	18h30 as 19h30
6	Refeição Tipo 6 – Pequena “Ceia”	21h00 as 21h30
7	Fórmulas	De acordo com prescrição
8	Suplementos	De acordo com prescrição

9	Kit lanche simples	De acordo com a necessidade
10	Kit lanche completo	De acordo com a necessidade

4.4.2.1. As refeições foram estabelecidas com base nas especificidades culturais e nos hábitos alimentares dos povos indígenas, assegurando, entretanto, a equivalência funcional com os padrões internacionais de refeições. A classificação adotada é a seguinte:

- **Refeição Tipo 1 – Grande:** corresponde culturalmente ao **desjejum**;
- **Refeição Tipo 2 – Pequena:** corresponde culturalmente à **colação**;
- **Refeição Tipo 3 – Grande:** corresponde culturalmente ao **almoço**;
- **Refeição Tipo 4 – Pequena:** corresponde culturalmente ao **lanche vespertino**;
- **Refeição Tipo 5 – Grande:** corresponde culturalmente ao **jantar**;
- **Refeição Tipo 6 – Pequena:** corresponde culturalmente à **ceia**.

4.4.3 Os serviços deverão ser prestados exclusivamente nas dependências da **CASAI/BSB**, localizada no seguinte endereço:

Unidade	Endereço
CASAI / BSB	DF 250, Núcleo Rural Capão da Erva, entrada C, Chácara Paraíso do Campo - Área Rural do Itapoã - CEP: 71560-000.

4.5. A LEI Nº 14.628, de 20 de julho de 2023, o DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 e a RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025, bem como suas atualizações, prevê que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à aquisição dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições deverão, obrigatoriamente, ser destinados na compra de produtos de agricultores familiares e suas organizações, conforme destaca-se:

- No Art. 4º do DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023:
- Art. 4º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional.
- § 1º O disposto no caput aplica-se às aquisições ou ao fornecimento de alimentos por empresas contratadas pela administração pública, conforme critérios previstos em edital.(grifo nosso)
- E nos Art. 2º, 5º, 6º e Art. 7º da RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025:
- Art. 2º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos compradores, no mínimo 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações.

Parágrafo único. Os órgãos e as entidades compradoras **somente poderão deixar de observar o percentual previsto no caput deste artigo em uma das seguintes hipóteses:**

I - não atendimento das especificações demandadas;

II - insuficiência de fornecedores da agricultura familiar, preferencialmente, mediante emissão de declaração emitida pelo órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER ou secretaria municipal ou estadual de agricultura ou órgãos afins;

III - necessidade de aquisições esporádicas ou emergenciais que inviabilizem as aquisições dos produtos diretamente dos fornecedores da agricultura familiar, devidamente justificadas.

- Art. 5º No caso de povos indígenas de recente contato e situações excepcionais de dificuldade de acesso à documentação civil, identificadas pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas - Funai, será permitida a participação dos fornecedores no

âmbito de proposta apresentada por organização fornecedora, sem necessidade de Cadastro de Pessoa Física - CPF do fornecedor individual, desde que apresentada auto declaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência.(...)

- Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros.
- Art. 7º A obrigação da contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório, e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:

I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;

II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e /ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;

III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela contratada, seguindo os critérios de seleção dispostos no art. 18 desta Resolução.

Parágrafo único. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora. (Grifo nosso)

4.5.1. Destaca-se que a contratada deverá comprovar, no momento da prestação de contas e sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, o efetivo cumprimento do percentual mínimo legalmente exigido para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, mediante apresentação de notas fiscais e/ou documentos fiscais equivalentes que evidenciem a aquisição dos insumos junto a fornecedores legalmente habilitados, conforme previsto no art. 4º, §1º, do Decreto nº 11.802/2023.

4.5.1.1. Para fins de verificação, a fiscalização do contrato adotará como referência as orientações e fundamentos estabelecidos no Ofício nº 39/2025/DGESI/SESAI/MS, devendo a contratada apresentar planilha de custos contendo a discriminação dos valores gastos com a aquisição de gêneros alimentícios oriundos de agricultores familiares, bem como o montante total despendido na aquisição de todos os gêneros alimentícios utilizados na preparação das refeições, de modo a possibilitar a aferição do percentual mínimo exigido. O não atendimento a essa exigência poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas contratualmente.

4.5.1.2. Adicionalmente, deverá assegurar o cumprimento das metas estabelecidas, sujeitando-se à realização de fiscalizações mensais para verificação da regular execução contratual. O acompanhamento da destinação de recursos para agricultores familiares por empresas terceirizadas seguirá a planilha de custos constante do Apêndice XIX – Diretrizes Aquisição da Agricultura Familiar, que integrará o Termo de Referência.

4.5.1.3. A contratada deverá observar obrigatoriamente as informações constantes no Item 6 – Descrição da Solução como um Todo (Detalhamento dos Serviços a serem Prestados), com suas respectivas rotinas, conforme disposto em tópico específico desse Estudo Técnico Preliminar – ETP, constituindo tal observância condição essencial para a adequada execução do objeto contratual.

4.6 A contratada deverá observar integralmente os critérios de segurança alimentar e sanitária, especialmente os dispostos na Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa, que estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, bem como nas normas complementares expedidas pela Anvisa e pelo Ministério da Saúde.

4.7 A empresa licitante deverá apresentar, no momento da habilitação, **Alvará Sanitário válido**, emitido por autoridade competente (estadual ou municipal), correspondente à sede de produção e/ou preparação dos alimentos.

4.8 A execução contratual deverá observar, no mínimo, as diretrizes de sustentabilidade ambiental estabelecidas na **Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010**, priorizando a gestão adequada de resíduos, a redução do desperdício, a racionalização do uso de recursos naturais e a destinação correta de embalagens e resíduos orgânicos.

4.9 Após a formalização do contrato, a Administração poderá convocar representante da empresa contratada para **reunião de início de execução**, com o objetivo de apresentar o plano de fiscalização, as obrigações contratuais, indicadores de desempenho, formas de aferição dos resultados, plano de execução complementar (se houver) e medidas preventivas quanto ao atendimento humanizado. Será exigido treinamento da equipe para atuação em contexto sociocultural específico, com vistas ao acolhimento e respeito às tradições da população indígena atendida na CASAI/BSB, conforme preceitos da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI).

4.10 Da Padronização e dos Padrões Mínimos de Qualidade

4.10.1. Em observância ao Instrumento de Padronização dos Procedimentos de Contratação da Advocacia-Geral da União – AGU (fev/2024), informa-se que a presente contratação observou critérios de padronização compatíveis com o objeto, bem como a definição de padrões mínimos de qualidade.

4.10.2. Nesse sentido, destacam-se como padrões mínimos de qualidade, já contemplados nos itens anteriores deste Estudo Técnico Preliminar:

- cumprimento das normas sanitárias vigentes, especialmente da ANVISA;
- observância das boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos;
- utilização de insumos adequados, dentro do prazo de validade e em condições apropriadas de conservação;
- garantia de regularidade, continuidade e qualidade no fornecimento das refeições;
- adequação nutricional dos alimentos, fórmulas e suplementos;
- manutenção de condições adequadas de higiene, controle e segurança alimentar;
- atendimento às especificidades do público indígena assistido, respeitando aspectos culturais e nutricionais.

4.10.3. Adicionalmente, as especificações do objeto foram definidas com base em padrões usuais de mercado e em contratações similares realizadas pela Administração Pública, conforme demonstrado na pesquisa de preços constante dos autos, garantindo isonomia, competitividade e adequação técnica.

4.11 Da não utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização

4.11.1. Em consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, verificou-se a inexistência de itens disponíveis no Catálogo Eletrônico de Padronização compatíveis com o objeto da presente contratação, que consiste na prestação de serviços de alimentação e nutrição com características específicas e execução continuada sob demanda.

4.11.2. Dessa forma, justifica-se a não utilização do referido catálogo, nos termos do Instrumento de Padronização dos Procedimentos de Contratação da AGU.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Fundamentação Legal

5.1.1 Nos termos do artigo 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, e do inciso III do artigo 9º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, o levantamento de mercado consiste na análise técnica e econômica das possíveis soluções para atendimento da necessidade administrativa, incluindo a identificação de padrões mínimos de qualidade e desempenho, de modo a assegurar a escolha da alternativa mais vantajosa para a Administração Pública.

5.2 Identificação das Alternativas Existentes no Mercado

5.2.1 Após a identificação da necessidade e definição do objeto, foi realizada pesquisa de mercado a fim de verificar as soluções atualmente disponíveis, com base em experiências similares adotadas em outras unidades e em análise das práticas do setor. Foram identificadas as seguintes alternativas:

- Solução 01 – Prestação de serviços para preparo e fornecimento de refeições, fórmulas nutricionais e kits de lanches simples e completos;
- Solução 02 – Aquisição de gêneros alimentícios, fórmulas nutricionais e kits de lanches;
- Solução 03 – Aquisição de refeições prontas (marmitas).

5.3 Análise Técnica e Econômica das Soluções

5.3.1 Solução 01 – Prestação de Serviços (preparo e fornecimento nas dependências da CASAI/BSB)

5.3.1.1 Descrição: Consiste na contratação de empresa especializada para a manipulação, preparo e fornecimento de refeições, fórmulas nutricionais (enterais) e kits de lanches, com estrutura instalada nas dependências da CASAI Nacional em Brasília (CASAI/BSB).

a) Pontos Positivos:

- Permite maior controle de qualidade, higiene e segurança alimentar;
- Flexibilidade na elaboração de cardápios adaptados às especificidades culturais e nutricionais dos pacientes indígenas;
- Evita riscos relacionados ao transporte de alimentos e variações de temperatura;
- Facilita a fiscalização in loco do preparo e da distribuição dos alimentos;
- Atendimento sob demanda, o que promove eficiência e evita desperdícios;
- Compatível com a natureza do serviço comum continuado sem dedicação exclusiva.

b) Pontos Negativos:

- Exige espaço físico adequado nas dependências da CASAI/BSB para instalação de estrutura (cozinha industrial);
- Demanda gestão contratual próxima e atuação ativa da fiscalização.

Observação: As fórmulas nutricionais são destinadas à administração enteral.

5.3.2 Solução 02 – Aquisição de Gêneros Alimentícios, Fórmulas e Kits

5.3.2.1 Descrição: Compra direta de insumos alimentares pela Administração, com preparo interno na CASAI.

a) Pontos Positivos:

- Maior controle sobre especificações e qualidade dos insumos;
- Modelo utilizado por instituições com estrutura própria (Exército, por exemplo).

b) Pontos Negativos:

- A SESAI não dispõe de equipe técnica para preparo (nutricionistas, cozinheiros, etc.);
- Necessidade de aquisição de equipamentos e contratação de equipe própria;
- Inviabilidade de logística centralizada e gestão de cardápios;
- Fórmulas nutricionais possuem baixo volume diário, curta validade e exigem armazenamento especializado, inexistente na unidade.

5.3.3 Solução 03 – Aquisição de Marmitas (refeições prontas)

5.3.3.1 Descrição: Fornecimento de refeições prontas preparadas externamente por empresa contratada.

a) Pontos Positivos:

- Dispensa estrutura interna de cozinha;
- Execução simplificada e imediata.

b) Pontos Negativos:

- Baixo controle sobre os padrões de qualidade, higiene e adequação nutricional;
- Dificuldade de fiscalização do preparo, transporte e temperatura dos alimentos;

- Risco elevado de contaminações e não conformidades sanitárias;
- Pouca flexibilidade para atendimento de dietas especiais e restrições culturais.

5.4 Justificativa da Solução Adotada e Fundamentação Legal

5.4.1 A partir da análise comparativa das alternativas existentes no mercado, observa-se que a **Solução 01 – Prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, fórmulas nutricionais e kits de lanches nas dependências da CASAI/BSB**, apresenta-se como a mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa, com base em critérios técnicos, operacionais e econômicos.

5.4.2 Entre os **principais fatores que fundamentam a escolha**, destacam-se:

- **Maior controle de qualidade, higiene e segurança alimentar**, considerando a manipulação dos alimentos em ambiente fiscalizável e sob supervisão da Administração;
- **Flexibilidade na elaboração e adaptação dos cardápios**, permitindo atendimento a demandas específicas, inclusive aquelas relacionadas a restrições culturais e necessidades nutricionais das populações indígenas;
- **Redução dos riscos logísticos**, principalmente aqueles associados ao transporte de refeições prontas, como perda de temperatura, contaminação e atrasos;
- **Atendimento sob demanda**, o que proporciona maior eficiência no uso dos recursos públicos, com minimização de desperdícios e maior responsividade às variações diárias do público atendido;
- **Viabilidade da fiscalização in loco**, garantindo o cumprimento das exigências contratuais e sanitárias durante todo o processo de preparo e distribuição dos alimentos.

5.4.3 Por outro lado, as **alternativas analisadas (Soluções 02 e 03)** revelaram **riscos e inviabilidades operacionais**, conforme detalhado:

- A **Solução 02** (aquisição direta de insumos e preparo interno) se mostra impraticável, uma vez que a Administração não dispõe de equipe técnica de cozinha em seu quadro, nem da infraestrutura física necessária, o que exigiria a constituição de estrutura própria e contratação de pessoal exclusivo, gerando custos adicionais e dificultando a gestão;
- A **Solução 03** (aquisição de marmitas preparadas externamente) representa elevado risco sanitário, dada a limitada capacidade de controle da qualidade e da logística do transporte, além de pouca adaptabilidade às necessidades específicas dos usuários, especialmente no que se refere a dietas diferenciadas e adequações culturais.

5.4.4 Dessa forma, ao se considerar os **pontos positivos da Solução 01** e os **limites operacionais e riscos associados às demais alternativas**, conclui-se que a contratação da prestação de serviços nas dependências da CASAI/BSB é a **alternativa mais vantajosa** sob os aspectos técnicos, econômicos, sanitários e sociais.

5.4.5. A decisão encontra-se em conformidade com os dispositivos legais e normativos aplicáveis, em especial o **art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021**, o qual estabelece a obrigatoriedade de apresentação de justificativas técnicas e econômicas no Estudo Técnico Preliminar, com a devida comparação entre alternativas e a avaliação dos respectivos impactos. Ademais, atende ao disposto no **art. 9º, inciso III da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022**, que determina a realização de levantamento de mercado com análise comparativa das soluções disponíveis, bem como a apresentação de justificativa técnica e econômica para a escolha da alternativa mais adequada. Ressalta-se que a compatibilidade da solução selecionada com a realidade do órgão ou entidade demandante decorre da própria análise técnica e da avaliação de viabilidade previstas nos normativos citados.

5.5 Conclusão

5.5.1 Com base na análise técnica e na avaliação comparativa das alternativas disponíveis, conclui-se que a **contratação da Solução 01** – empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, fórmulas nutricionais e kits de lanches nas dependências da CASAI/BSB, sob demanda – é a única que reúne as condições necessárias para garantir:

- Segurança alimentar e sanitária dos usuários;
- Eficiência na gestão de recursos e na execução contratual;

- Atendimento contínuo, adaptável e adequado às especificidades socioculturais da população indígena;
- Viabilidade técnica e operacional sem onerar a estrutura da Administração com encargos de pessoal e logística incompatíveis com sua capacidade atual.

5.5.2 A solução está devidamente justificada com base nos critérios técnicos e legais, observando os princípios da eficiência, economicidade, interesse público e busca da proposta mais vantajosa, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e nas orientações da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022.

5.6. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.6.1. Intenção de Registro de Preços (IRP):

5.6.1.1. Durante a elaboração deste ETP, foram pesquisadas Intenções de Registro de Preços (IRPs) em 10/09/2025, publicadas por outros órgãos, com o objetivo de identificar objetos semelhantes ao que se pretende contratar.

5.6.1.2 O objeto desta contratação trata da **prestação de serviços comuns e continuados, sob demanda, sem dedicação exclusiva de mão de obra, envolvendo o preparo, manipulação e distribuição de refeições e fórmulas nutricionais, com fornecimento integral dos insumos pela contratada.**

5.6.1.3. A consulta foi realizada por meio do endereço eletrônico: (<https://www2.comprasnet.gov.br/siasgnet-irp/consultarIRPComprasNet.do?method=iniciar>), constando seus resultados em documento apartado nos autos, sob o título “Demonstrativo de Consulta à IRP e Atas de Registro de Preços”.

5.6.1.4 As IRPs encontradas referem-se, em sua maioria, à **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, fórmulas nutricionais prontas, ou à prestação de serviços diversos** (como hospedagem ou atendimento de saúde), **sem similaridade direta com o objeto pretendido**, que envolve **serviço completo de alimentação sob demanda**. Logo, **não são tecnicamente compatíveis** com a demanda em questão.

5.6.2. Adesão a Atas de Registro de Preços (ARP):

5.6.2.1. Essa alternativa otimiza o processo, permitindo a aquisição de produtos ou serviços previamente registrados, economizando tempo e recursos.

5.6.2.2. A consulta foi realizada por meio do endereço eletrônico: (<https://pncp.gov.br/app/atas?q=&pagina=1>), constando seus resultados em documento apartado nos autos, sob o título “Demonstrativo de Consulta à IRP e Atas de Registro de Preços”.

5.6.2.3. Foram realizadas **pesquisas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, em **11 de setembro de 2025**, com o objetivo de identificar **Atas de Registro de Preços vigentes** que pudessem atender à demanda da administração quanto à **contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação**. A **pesquisa inicial** utilizou o termo “alimentação” e abrangeu **todo o território nacional**, dentro da **esfera federal, poder executivo, modalidade pregão eletrônico e instrumento convocatório do tipo edital**. Esse levantamento resultou em um universo de **2.529 atas vigentes**, número considerado elevado e que dificultou a análise técnica individualizada. Diante disso, optou-se por **qualificar melhor a amostragem**, delimitando geograficamente a busca para a **região Centro-Oeste** do país, abrangendo os estados do **Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul**. Com esse novo recorte, foram identificadas **378 atas**, que passaram a compor a base de dados analisada quanto à **compatibilidade com o objeto pretendido**.

5.6.2.4. A contratação pretendida tem como finalidade a **prestação de serviços comuns de natureza continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra**, voltados à **manipulação, preparo e distribuição de refeições**, incluindo **fórmulas nutricionais** (como **fórmulas lácteas e suplementos**), bem como **kits de lanche simples e completos**. Os serviços devem ser prestados **sob demanda** e com **fornecimento integral de todos os insumos necessários**, sob responsabilidade da contratada, nas dependências da **Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional – CASAI**, localizada em **Brasília/DF**. Trata-se de um **serviço assistencial**, voltado ao **atendimento de populações indígenas em situação de vulnerabilidade**, com **características específicas de preparo e fornecimento local**, com **flexibilidade e continuidade operacional**.

5.6.2.5. A partir da **análise técnica** do conteúdo das atas de registro de preços localizadas, observou-se que a **maioria das contratações registradas refere-se à prestação de serviços voltados para eventos protocolares**, cerimoniais e institucionais, como **coffee-breaks, coquetéis, brunches, jantares** e serviços correlatos, que **não possuem aderência ao contexto operacional da demanda analisada**. Além disso, **não foram identificadas atas** que incluam no objeto **itens como fórmulas nutricionais ou suplementos**, nem **serviços prestados com preparo local, fornecimento sob demanda contínua ou atendimento assistencial**.

Ademais, parte das atas apresenta **cláusulas expressas de vedação à adesão por órgãos não participantes**, o que por si só já inviabiliza a utilização da sistemática de adesão a ARP.

5.6.2.6. Diante do exposto, conclui-se que as **atas analisadas não apresentam compatibilidade técnica, operacional e contratual com o objeto pretendido, não sendo possível a adesão por ausência de similaridade de objeto, forma de execução, escopo e destinação do serviço.**

5.6.3. Contratação Direta:

5.6.3.1. Inexigibilidade de Licitação:

5.6.3.1.1. A Seção II da Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei 14.133/21) trata da Inexigibilidade de Licitação, elencando casos em que não é viável a competição entre fornecedores, permitindo a contratação direta em situações específicas. Esses casos, em especial, abrangem:

- **Exclusividade de Fornecedores:** Quando a aquisição de materiais ou serviços é restrita a um único produtor, empresa ou representante comercial, comprovada por documentação idônea.
- **Contratação de Profissional Artístico Consagrado:** Permite a contratação direta de um profissional artístico, desde que seja reconhecido pela crítica especializada ou pela opinião pública. **Serviços Técnicos Especializados de Natureza Intelectual:** Para contratação de serviços como estudos técnicos, projetos, perícias, consultorias e outros serviços de alta especialização, desde que seja comprovada a notória especialização da empresa ou do profissional.
- **Credenciamento:** Possibilidade de contratação por meio de credenciamento. **Aquisição ou Locação de Imóveis Específicos:** escolha necessária para atender às demandas específicas. 5.6.3.1.2. Pelas características do serviço, serviço comum, com diversos prestadores de serviços estabelecidos no mercado, não há enquadramento do objeto almejado pela Administração nesta hipótese legal.

5.6.3.2. Dispensa de Licitação:

5.6.3.2.1. A Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei 14.133/21), no Art. 75, Seção III estabelece os casos de Dispensa de Licitação, ou seja, situações em que não é necessário realizar o procedimento licitatório para a contratação de bens, serviços ou obras pela administração pública. Esses casos compreendem:

I - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 125.451,15 (cento e vinte e cinco mil quatrocentos e cinquenta e um reais e quinze centavos), no caso de obras e serviços de engenharia ou de serviços de manutenção de veículos automotores;

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), no caso de outros serviços e compras.

Obs.: Para fins de aferição dos valores que atendam aos limites referidos nos incisos I e II do caput deste artigo, deverão ser observados:

- o somatório do que for despendido no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora;
- o somatório da despesa realizada com objetos de mesma natureza, entendidos como tais aqueles relativos a contratações no mesmo ramo de atividade.

5.6.3.2.1.1. Situações Específicas:

a) Contratos mantendo as mesmas condições de um edital de licitação realizado há menos de 1 ano, desde que não tenham surgido licitantes interessados ou propostas válidas, ou as propostas apresentadas sejam incompatíveis com os preços de mercado.

b) Contratações relacionadas a produtos nacionais ou estrangeiros para a manutenção de equipamentos durante o período de garantia, desde que a exclusividade seja necessária para a vigência da garantia.

c) Acordos internacionais vantajosos para a administração.

d) Compras para pesquisa e desenvolvimento, limitadas a obras e serviços de engenharia até R\$ 376.353,48 (trezentos e setenta e seis mil trezentos e cinquenta e três reais e quarenta e oito centavos).

e) Transferência de tecnologia ou licenciamento de direitos.

f) Aquisição de medicamentos para tratamento de doenças raras definidas pelo Ministério da Saúde.

g) Situações de emergência ou calamidade pública que possam comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança.

5.6.3.2.1.2. Outros Casos Específicos:

a. Contratação para serviços de tecnologia da informação e comunicação.

b. Transferência de tecnologia para o Sistema Único de Saúde (SUS).

c. Aquisição de insumos estratégicos para a saúde.

d. Contratação de profissionais técnicos de notória especialização para compor comissão de avaliação.

Observação: Esses dispositivos visam agilizar processos em situações específicas, como emergências, contratação de produtos estratégicos, serviços de baixo valor, entre outros. No entanto, mesmo dispensando a licitação, a lei estabelece critérios, como a compatibilidade de preços com o mercado e a publicidade da intenção de contratação, garantindo transparência e controle nos processos.

5.6.3.2.1.3. O objeto almejado pela Administração não se enquadra em nenhuma das hipóteses legais descritas.

5.6.3.3. Licitação:

5.6.3.3.1. A licitação é o procedimento mais transparente e competitivo para a seleção de fornecedores, assegurando igualdade de oportunidades e critérios técnicos e legais rigorosos.

5.6.3.3.2. A Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei 14.133/21), Art. 28, define diversas modalidades de licitação e seus procedimentos específicos:

- Pregão: Utilizado para aquisição de bens e serviços comuns, onde o critério de julgamento é o menor preço.
- Concorrência: Empregada em contratações de maior vulto, com ampla publicidade e competitividade, com critérios de julgamento definidos no edital.
- Concurso: Destinado a selecionar propostas para a execução de serviços técnicos ou artísticos, mediante critérios pré-estabelecidos.
- Leilão: Utilizado para alienação de bens móveis ou imóveis.
- Diálogo competitivo: Reservado para contratações complexas e inovadoras, onde a Administração Pública dialoga com os licitantes selecionados antes da fase de apresentação das propostas.

5.6.3.3.3. A licitação é um procedimento administrativo essencial que visa garantir a transparência, a isonomia e a eficiência nas aquisições públicas. Por meio desse processo, o poder público busca selecionar a proposta mais vantajosa, promovendo o uso adequado dos recursos públicos. Nesse contexto, **optamos pelo modelo de pregão**, que se destaca pela sua agilidade e competitividade. O pregão permite que diversos fornecedores apresentem suas propostas em um ambiente mais dinâmico, favorecendo a negociação e possibilitando melhores preços e condições. Essa escolha justifica-se pela necessidade de otimizar os processos de compras, garantindo que as aquisições sejam realizadas com maior celeridade e efetividade, sem abrir mão da lisura e da equidade que regem as licitações.

5.7. FORMA DE CONTRATAÇÃO

5.7.1. **Sistema de Registro de Preços (SRP):** É procedimento auxiliar que visa a otimização de compras/serviços recorrentes, permitindo a aquisição escalonada de bens e serviços conforme a demanda, o que contribui para a redução de estoques e custos administrativos. Através do SRP, a Administração pode planejar e contratar itens com previsibilidade, facilitando o gerenciamento de recursos e atendendo a necessidades frequentes ou permanentes de forma mais eficiente. Contudo, o procedimento em questão não se enquadra nas condições para a utilização do SRP, pois não envolve contratações recorrentes ou contínuas do mesmo item, nem requer aquisição parcelada de bens ou serviços. Além disso, não há a necessidade de atender a múltiplos órgãos, nem a características que demandariam um sistema de registro de preços para otimização e eficiência. Portanto, o serviço que estamos considerando não se ajusta às especificidades e benefícios do SRP, sendo mais adequado optar por uma modalidade de contratação que reflita a natureza e as necessidades específicas do serviço em questão.

5.7.2. Contrato de Fornecimento Contínuo: A contratação sob a forma de **fornecimento contínuo** mostra-se adequada diante da **necessidade permanente e sob demanda** dos serviços de preparo e entrega de refeições, fórmulas nutricionais e kits de lanche, nas dependências da **CASAI/BSB**. Trata-se de atividade assistencial essencial, cuja prestação exige **regularidade, insumos próprios e estrutura local**, de modo a garantir o atendimento ininterrupto aos usuários. Assim, o fornecimento contínuo assegura a **eficiência e a continuidade operacional** compatíveis com as exigências da unidade.

5.7.3. Mão de Obra sem Dedicção Exclusiva: A contratação prevê a prestação de serviços sem a exigência de dedicação exclusiva de mão de obra, o que permite à contratada gerenciar seus profissionais de forma flexível e eficiente. Essa modalidade favorece a adequação da equipe às demandas reais, otimiza custos e assegura a continuidade e qualidade dos serviços. Para a Unidade, representa maior economicidade e agilidade no atendimento, garantindo disponibilidade técnica e segurança alimentar conforme as necessidades.

5.8 MODELO DE DISPUTA

5.8.1 A Lei nº 14.133/2021 estabelece distintos modelos de disputa para os processos licitatórios, que podem ser classificados, predominantemente, em:

1. Disputa Fechada: As propostas apresentadas pelos licitantes são mantidas em sigilo até o momento da abertura. Durante o procedimento, os participantes não têm acesso às ofertas dos concorrentes. Após a abertura, as propostas são analisadas conforme os critérios definidos no edital.

2. Disputa Aberta: As propostas e lances são divulgados publicamente, permitindo que os licitantes acompanhem, em tempo real, as ofertas dos demais participantes e ajustem suas propostas, especialmente no que se refere a preços. Este modelo é frequentemente aplicado em modalidades como o Pregão Eletrônico, onde os licitantes apresentam lances sucessivos visando à melhoria das condições ofertadas.

3. Disputa por Lances: Configura uma variação da disputa aberta, em que os participantes realizam lances sucessivos com o objetivo de reduzir o valor das propostas. Utilizada em pregões eletrônicos, esta modalidade promove maior dinamismo e competitividade no processo licitatório.

5.8.2 A opção pelo modelo de disputa aberta para a presente licitação fundamenta-se nos benefícios decorrentes de sua aplicação, destacando-se a transparência do certame, uma vez que todas as propostas são acessíveis a todos os participantes, eliminando possíveis favorecimentos e assegurando a igualdade de condições. Ademais, este modelo estimula a competitividade, ampliando o número de participantes e propiciando propostas mais vantajosas, tanto em termos de preço quanto de qualidade, em benefício da Administração Pública.

5.8.3 Outrossim, o modelo de disputa aberta favorece a equidade entre os licitantes, garantindo condições uniformes de participação, bem como estimula a inovação e a flexibilidade, possibilitando que as empresas apresentem soluções alinhadas às demandas da Administração. A intensificação da competição tende, ainda, a promover a redução de custos, refletindo em propostas economicamente mais vantajosas.

5.8.4 Tal modelo está plenamente alinhado com os princípios norteadores da Lei nº 14.133/2021, notadamente os da eficiência, economicidade, transparência e isonomia, assegurando a escolha da proposta mais vantajosa para o interesse público e a obtenção de melhores resultados para a sociedade.

5.9 HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.9.1. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a fase de habilitação jurídica visa verificar a existência legal do licitante e sua regularidade de constituição, conforme a natureza jurídica adotada. A seguir, são descritas as possibilidades de participação e os respectivos requisitos, com observância da compatibilidade com o objeto da contratação:

- 1. Pessoa Física:** Admite-se a participação de pessoa física mediante apresentação de documento oficial de identificação válido em território nacional. Contudo, considerando a natureza continuada e a complexidade operacional dos serviços envolvidos nesta contratação, a participação de pessoa física mostra-se tecnicamente desaconselhada, dada a limitação estrutural para execução adequada do objeto.
- 2. Empresário Individual:** A participação é permitida mediante apresentação de inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis da Junta Comercial competente. Embora seja uma forma empresarial válida, a responsabilidade ilimitada e a limitação operacional do empresário individual podem comprometer a adequada prestação dos serviços contratados, sendo necessária análise cautelosa da capacidade técnico-operacional do licitante.

3. **Microempreendedor Individual – MEI:** Poderá participar mediante apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), com validação em plataforma oficial. Apesar de promover a inclusão de pequenos empreendedores, a limitação de faturamento anual, de contratação de pessoal e de porte estrutural pode não atender às exigências técnicas e logísticas do objeto, devendo sua habilitação ser avaliada com rigor quanto à capacidade de execução contratual. Portanto, a contratação de Microempreendedor Individual (MEI) será vedada, pois esse enquadramento se destina a atividades de pequeno porte e execução individual, sem possibilidade de estrutura adequada para serviços contínuos e coletivos. O objeto exige fornecimento de insumos, equipe de apoio, licenciamento sanitário e responsabilidade técnica nutricional, requisitos incompatíveis com as limitações do MEI. Conforme a LC nº 123/2006 e a Resolução CGSN nº 140/2018, o MEI não possui capacidade técnica nem operacional para atender às exigências do contrato.
4. **Sociedade Empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI:** Essas entidades deverão apresentar ato constitutivo registrado na Junta Comercial. Por possuírem personalidade jurídica consolidada e responsabilidade patrimonial limitada, demonstram maior robustez para a celebração de contratos administrativos de execução continuada. São juridicamente adequadas e tecnicamente compatíveis com o objeto desta contratação.
5. **Sociedade Empresária Estrangeira:** Poderá participar desde que legalmente autorizada a funcionar no Brasil, mediante apresentação da portaria de autorização publicada no Diário Oficial da União e registro perante a Junta Comercial da unidade federativa onde estiver estabelecida. A admissibilidade está condicionada à demonstração de plena regularização no país e à comprovação de aptidão técnica para execução dos serviços contratados.
6. **Sociedade Simples:** Deverá apresentar ato constitutivo registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas. Essa forma jurídica é usualmente empregada para atividades de natureza intelectual, científica ou artística. No entanto, para o objeto em questão, de natureza operacional e logística, a participação de sociedades simples deve ser criteriosamente analisada quanto à compatibilidade com as exigências contratuais.
7. **Filial, Sucursal ou Agência de Sociedade Simples ou Empresária:** É admitida a participação de filiais, sucursais ou agências, desde que regularmente registradas no órgão competente e vinculadas juridicamente à matriz. Tais unidades descentralizadas são extensões jurídicas e operacionais da empresa principal, devendo comprovar sua habilitação própria e aptidão para a execução contratual.
8. **Sociedade Cooperativa:** Será permitida a participação de sociedades cooperativas, desde que regularmente constituídas, com registro na Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) e atividade compatível com o objeto contratual, observando-se integralmente as exigências técnicas, legais e sanitárias. Fica vedada a participação de cooperativas de trabalho que atuem exclusivamente na intermediação de mão de obra, em conformidade com a Lei nº 12.690/2012.
9. **Consórcio de Empresas:** Consórcios poderiam ser admitidos desde que apresentada a documentação comprobatória do contrato ou compromisso de constituição, observadas as disposições legais aplicáveis. Esta forma de participação é justificada em cenários que demandem elevada capacidade técnica ou de fornecimento, permitindo a união de empresas para atender às exigências contratuais de forma conjunta. Sua admissibilidade deve observar os limites do edital e a viabilidade técnica da execução compartilhada do objeto. Portanto, a participação de consórcios de empresas será vedada, pois o serviço, de natureza comum e continuada, requer execução direta e unificada por uma única contratada, assegurando controle técnico e operacional. O objeto não possui complexidade que justifique consorciação, e a responsabilidade integral deve recair sobre uma única empresa. Conforme o art. 15, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a vedação é tecnicamente justificada, garantindo maior eficiência, controle e regularidade na execução contratual.

6. Descrição da solução como um todo

6. Detalhamento dos Serviços a serem Prestados

6.1 A solução proposta compreende a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados**, com fornecimento sob demanda, visando a manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de refeições, fórmulas nutricionais (enterais) e kits de lanches aos usuários (pacientes indígenas e seus acompanhantes) atendidos nas dependências da CASAI Nacional em Brasília/DF.

6.1.1 A execução do objeto incluirá a disponibilização, por parte da contratada, de toda a **infraestrutura operacional necessária à prestação dos serviços**, abrangendo:

- Fornecimento de **todos os insumos alimentares**, incluindo fórmulas nutricionais, ingredientes, água potável, gás de cozinha e demais consumíveis necessários à produção das refeições;

- Disponibilização de **todos os utensílios e equipamentos** essenciais ao preparo, conservação, porcionamento e distribuição dos alimentos;
- Alocação de **equipe técnica e operacional compatível com a demanda e a escala de atendimento**, composta por profissionais devidamente qualificados, incluindo: **Nutricionista Responsável Técnico, Cozinheiros, Ajudantes de Cozinha e Auxiliares de Serviços Gerais**, em número suficiente para garantir a execução integral das atividades, sem regime de exclusividade de mão de obra;
- Acompanhamento e supervisão do serviço por profissional nutricionista, responsável pela elaboração dos cardápios, controle da qualidade nutricional e adequação às necessidades alimentares específicas da população atendida, observando aspectos culturais, sanitários e dietoterápicos.

6.1.2 As refeições serão fornecidas **diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados**, de acordo com os **horários, locais e quantidades estabelecidos neste Estudo e no Termo de Referência**, respeitando a programação definida e a demanda estimada.

6.1.2.1 A alimentação ofertada na Casa de Apoio à Saúde Indígena (CASAI/BSB) possui papel essencial no cuidado integral à saúde indígena, promovendo não apenas a nutrição, mas também a valorização cultural e o fortalecimento identitário dos povos atendidos.

6.1.2.2 Com base em escutas realizadas junto aos DSEI Leste de Roraima, Xingu, Xavante e Yanomami, identificou-se a necessidade de ajustar o modelo atual de alimentação, ampliando-o para **6 (seis) refeições diárias**, com a inclusão da **colação matinal**, e promovendo a valorização de alimentos tradicionais.

6.1.2.3 Destaca-se a importância de refeições reforçadas ao nascer do sol e ao entardecer. A **inclusão de peixe assado na primeira refeição do dia** atende aos hábitos tradicionais e oferece uma fonte de proteína de alta qualidade e micronutrientes essenciais, sendo prática segura e viável na cozinha institucional da CASAI/BSB.

6.1.2.4 A proposta é tecnicamente justificada, culturalmente adequada e compatível com as normas vigentes, fortalecendo a política de atenção diferenciada à saúde dos povos indígenas.

6.1.2.5 A prestação será realizada **nas dependências da CASAI/BSB**, com atendimento in loco, em ambientes devidamente equipados, conforme normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, conforme tabela das refeições abaixo:

Item	Refeição	Horário
1	Refeição Tipo 1 – Grande “Desjejum”	6h30 as 7h30
2	Refeição Tipo 2 – Pequena “Colação”	9h30 as 10h00
3	Refeição Tipo 3 – Grande “Almoço”	12h00 as 13h00
4	Refeição Tipo 4 – Pequena “Lanche da tarde”	15h30 as 16h00
5	Refeição Tipo 5 – Grande “Jantar”	18h30 as 19h30
6	Refeição Tipo 6 – Pequena “Ceia”	21h00 as 21h30
7	Fórmulas	De acordo com prescrição
8	Suplementos	De acordo com prescrição

9	Kit lanche simples	De acordo com a necessidade
10	Kit lanche completo	De acordo com a necessidade

6.1.2.5.1. As refeições foram estabelecidas com base nas especificidades culturais e nos hábitos alimentares dos povos indígenas, assegurando, entretanto, a equivalência funcional com os padrões internacionais de refeições. A classificação adotada é a seguinte:

- **Refeição Tipo 1 – Grande:** corresponde culturalmente ao **desjejum**;
- **Refeição Tipo 2 – Pequena:** corresponde culturalmente à **colação**;
- **Refeição Tipo 3 – Grande:** corresponde culturalmente ao **almoço**;
- **Refeição Tipo 4 – Pequena:** corresponde culturalmente ao **lanche vespertino**;
- **Refeição Tipo 5 – Grande:** corresponde culturalmente ao **jantar**;
- **Refeição Tipo 6 – Pequena:** corresponde culturalmente à **ceia**.

6.1.2.5.2. Esta padronização permite a integração dos aspectos culturais indígenas com as práticas alimentares reconhecidas globalmente, garantindo a adequação nutricional e o respeito às tradições locais.

6.1.2.6 Todas as refeições deverão observar **critérios de balanceamento nutricional**, qualidade sensorial, segurança alimentar, bem como as **especificidades culturais e restrições alimentares** próprias da população indígena atendida. O atendimento deve seguir os protocolos estabelecidos pela SESAI e demais normativos aplicáveis.

6.1.3 Quando necessário, as refeições poderão ser servidas **fora dos horários padrão estabelecidos**, desde que a solicitação seja realizada **previamente à contratada** e esteja **devidamente justificada** pela equipe da CASAI. Nesses casos, será considerado o intervalo de horários compreendido entre o **início do desjejum (06h00)** e o **término da ceia (21h30)**, conforme tabela de refeições.

6.1.4 As fórmulas infantis deverão ser preparadas e disponibilizadas em horários diferenciados, sempre que houver necessidade específica, respeitando os limites de tempo previstos entre o **desjejum e a ceia**.

Observação: Os serviços serão executados de forma contínua **nas dependências da CASAI/BSB, sem exigência de alocação exclusiva ou em período integral de pessoal**, tendo em vista que as atividades possuem horários previamente definidos e organizados por cronograma fixo.

6.1.5 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, sempre que estiverem em desacordo com as especificações técnicas constantes deste Estudo e da proposta aprovada. Nesses casos, a contratada deverá promover, às suas expensas, as devidas correções, substituições ou reexecuções, no prazo estabelecido pelo fiscal do contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

6.1.6 Os serviços deverão ser prestados **exclusivamente no seguinte endereço:**

Unidade	Endereço
CASAI / BSB	<i>DF 250, Núcleo Rural Capão da Erva, entrada C, Chácara Paraíso do Campo - Área Rural do Itapoã - CEP: 71560-000.</i>

6.1.7. A LEI Nº 14.628, de 20 de julho de 2023, o DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 e a RESOLUÇÃO GGPAA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025, bem como suas atualizações, prevê que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à aquisição dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições deverão, obrigatoriamente, ser destinados na compra de produtos de agricultores familiares e suas organizações, conforme destaca-se:

- No Art. 4º do DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023:
- Art. 4º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional.
- § 1º O disposto no caput aplica-se às aquisições ou ao fornecimento de alimentos por empresas contratadas pela administração pública, conforme critérios previstos em edital.(grifo nosso)
- E nos Art. 2º, 5º, 6º e Art. 7º da RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO DE 2025:
- Art. 2º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos compradores, no mínimo 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações.

Parágrafo único. Os órgãos e as entidades compradoras **somente poderão deixar de observar o percentual previsto no caput deste artigo em uma das seguintes hipóteses:**

I - não atendimento das especificações demandadas;

II - insuficiência de fornecedores da agricultura familiar, preferencialmente, mediante emissão de declaração emitida pelo órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER ou secretaria municipal ou estadual de agricultura ou órgãos afins;

III - necessidade de aquisições esporádicas ou emergenciais que inviabilizem as aquisições dos produtos diretamente dos fornecedores da agricultura familiar, devidamente justificadas.

- Art. 5º No caso de povos indígenas de recente contato e situações excepcionais de dificuldade de acesso à documentação civil, identificadas pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas - Funai, será permitida a participação dos fornecedores no âmbito de proposta apresentada por organização fornecedora, sem necessidade de Cadastro de Pessoa Física - CPF do fornecedor individual, desde que apresentada auto declaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência.(...)
- Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros.
- Art. 7º A obrigação da contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório , e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:

I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;

II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e /ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;

III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela contratada, seguindo os critérios de seleção dispostos no art. 18 desta Resolução.

Parágrafo único. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora. (Grifo nosso)

6.1.7.1. Destaca-se que a contratada deverá comprovar, no momento da prestação de contas e sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, o efetivo cumprimento do percentual mínimo legalmente exigido para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, mediante apresentação de notas fiscais ou documentos fiscais equivalentes que evidenciem a aquisição dos insumos junto a fornecedores legalmente habilitados, conforme previsto no art. 4º, §1º, do Decreto nº 11.802/2023.

6.1.7.1.1. Para fins de verificação, a fiscalização adotará como referência as orientações constantes do Ofício nº 39/2025/DGESI /SESAI/MS, bem como o Apêndice XIX – Diretrizes Aquisição da Agricultura Familiar deste Termo de Referência. A contratada deverá apresentar planilha de custos contendo a discriminação dos valores despendidos na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e o montante total gasto com todos os gêneros alimentícios utilizados na preparação das refeições, de modo a possibilitar a aferição do percentual mínimo exigido. O descumprimento dessa exigência poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas contratualmente.

6.1.7.1.2. A contratada deverá assegurar o cumprimento das metas estabelecidas, sujeitando-se à realização de fiscalizações mensais destinadas à verificação da regular execução contratual. O acompanhamento da destinação de recursos para agricultores familiares seguirá a planilha de custos constante do Apêndice XIX – Diretrizes Aquisição da Agricultura Familiar, integrante deste Termo de Referência.

6.2 A prestação dos serviços compreenderá todas as etapas relacionadas à operacionalização, preparo e distribuição das refeições, fórmulas nutricionais e kits de lanches, observando rigorosamente os critérios de segurança alimentar e sanitária, qualidade nutricional e conformidade legal. As atividades a serem desempenhadas incluem, mas não se limitam, às seguintes:

6.2.1 Programação das atividades relacionadas à nutrição e alimentação, com base na demanda estimada e no perfil nutricional da população atendida;

6.2.2 Elaboração dos cardápios pela equipe técnica da contratada, com envio prévio à equipe de nutrição da CASAI para análise e aprovação;

6.2.3 Execução e manutenção de controle de qualidade em todas as etapas do processamento dos alimentos, em conformidade com os princípios das **Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF)**;

6.2.4 Manutenção da estrutura física e das condições higiênico sanitárias nas áreas de manipulação, preparo e distribuição, de acordo com as disposições da **Portaria nº 326/SVS/MS, de 30/07/1997, Portaria nº 1.428/MS, de 26/11/1993 e da Resolução RDC nº 216/2004, da Anvisa**;

6.2.5 Elaboração, implantação e implementação, no prazo máximo de **30 (trinta) dias após a assinatura do contrato**, do **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos** e dos respectivos **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, nos termos da RDC nº 216/2004, com revisão e atualização **semestral**;

6.2.6 Proibição expressa de reaproveitamento ou reutilização de sobras de alimentos e preparações, sob pena de multa e demais sanções previstas no contrato;

6.2.7 Fornecimento de todos os **equipamentos e utensílios necessários ao adequado funcionamento da cozinha e demais ambientes relacionados à execução do serviço**;

6.2.8 Aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios em conformidade com as recomendações do **Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)**, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados;

6.2.9 Armazenamento adequado de gêneros alimentícios e demais materiais de consumo, conforme exigências técnicas de conservação e segurança;

6.2.10 Realização de controle **quantitativo e qualitativo** dos insumos e materiais de consumo utilizados na execução contratual;

6.2.11 Manipulação, preparo e distribuição das refeições, acompanhados da disponibilização de utensílios apropriados e em condições sanitárias adequadas;

6.2.12 As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias que garantam sua inocuidade, atendendo integralmente às exigências da **Vigilância Sanitária**;

6.2.13 A CONTRATADA deverá disponibilizar **nutricionista responsável técnico**, bem como **equipe operacional e administrativa qualificada**, em número suficiente para garantir a execução integral das atividades, considerando os horários previamente definidos para as refeições, conforme normas sanitárias e disposições legais vigentes;

6.2.14 As refeições serão preparadas conforme cardápio elaborado pela equipe da CONTRATADA e previamente **aprovado pela nutricionista da CASAI**. O cardápio deverá ser enviado com **antecedência mínima de 15 (quinze) dias**, com periodicidade **mensal**, e, após aprovação, deverá permanecer afixado em local visível no refeitório, com **atualização semanal**;

6.2.15 A programação das refeições deverá ser realizada em conformidade com as orientações da nutricionista da CASAI;

6.2.16 A CONTRATADA deverá realizar, **no mínimo uma vez por semestre, coleta e envio de amostras de refeições para análise microbiológica**, em laboratório qualificado, às suas expensas. A constatação de contaminação, com culpa comprovada da contratada, será considerada **falta grave**, sujeita às penalidades contratuais;

6.2.17 Amostras dos alimentos servidos deverão ser coletadas **diariamente**, após uma hora do início da distribuição ou imediatamente antes do consumo. As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas, por **no mínimo 72 (setenta e duas) horas**. Em caso de suspeita de infecção ou intoxicação alimentar, as amostras deverão ser submetidas à análise laboratorial, às custas da CONTRATADA. Comprovada a culpa, a ocorrência será classificada como **falta grave**;

6.2.18 A CONTRATANTE poderá determinar a **suspensão imediata do fornecimento** de quaisquer alimentos suspeitos de contaminação ou inadequados para o consumo humano. A CONTRATADA deverá providenciar, se solicitado, o envio das amostras para **análise microbiológica**, também às suas expensas;

6.2.19 Fica **vedado, sob qualquer hipótese**, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição não servida, em preparações futuras;

6.2.20 O processamento das refeições deverá obedecer integralmente às **normas da Vigilância Sanitária**, utilizando-se equipamentos e materiais higiênicos e adequados, incluindo uniformes e **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)**;

6.2.21 A distribuição das refeições será realizada por funcionários da CONTRATADA, que deverão realizar o **controle nominal** do número de refeições servidas;

6.2.22 A CONTRATADA deverá manter **registro escrito e atualizado** do controle nominal/diário das refeições fornecidas, o qual deverá ser entregue semanalmente à fiscalização do contrato e à nutricionista da CASAI, para fins de acompanhamento e controle de faturamento;

6.2.23 Todas as refeições deverão ser servidas em **temperatura adequada para consumo humano**, conforme parâmetros estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária;

6.2.24 Os sucos naturais ou de polpa deverão ser preparados **sem adição prévia de açúcar ou adoçante**, sendo fornecidos com sachês individuais, para que a adição ocorra **sob orientação do profissional responsável**.

6.3 Do preparo da alimentação

6.3.1 Todas as etapas do preparo dos alimentos deverão ser executadas por equipe capacitada e sob supervisão direta da equipe de nutrição da CONTRATADA, observando rigorosamente as técnicas de manipulação recomendadas e os regulamentos técnicos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

6.3.2 Alimentos que não forem consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos sob temperatura controlada, entre **5°C e 10°C**, especialmente no caso de **saladas, sobremesas e preparações frias**, até o momento da distribuição;

6.3.3 O tratamento térmico dos alimentos deverá garantir que todas as suas partes atinjam, no mínimo, **70°C (setenta graus Celsius)**. Exceções poderão ser admitidas, desde que comprovadamente seguras e baseadas em combinações adequadas de tempo e temperatura, conforme padrões higiênico-sanitários definidos por norma técnica;

6.3.4 Após o processo de cocção, os alimentos devem ser mantidos sob condições de tempo e temperatura que evitem a proliferação microbiana. Para **conservação a quente**, a temperatura mínima deverá ser de **60°C (sessenta graus Celsius)**. Para **conservação sob refrigeração ou congelamento**, os alimentos deverão passar por processo prévio de resfriamento adequado;

6.3.5 Todos os vegetais destinados ao consumo cru deverão ser obrigatoriamente submetidos à sanitização em **solução de hipoclorito de sódio** devidamente regularizada junto ao Ministério da Saúde, sendo mantidos sob refrigeração até o momento da distribuição;

6.3.6 A **diluição, o tempo de contato e o modo de aplicação** dos produtos saneantes deverão obedecer estritamente às instruções do fabricante. Esses produtos devem ser corretamente identificados e armazenados em local exclusivo e apropriado para essa finalidade;

6.3.7 Os utensílios e equipamentos utilizados nos processos de higienização deverão ser específicos para essa atividade, encontrando-se em perfeito estado de conservação, devidamente limpos e armazenados em local próprio. Ressalta-se que os utensílios destinados à higienização de instalações devem ser **diferenciados daqueles usados para higienizar superfícies e utensílios que entrem em contato direto com os alimentos**;

6.3.8 Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em **recipientes tampados ou protegidos com filme plástico atóxico**, sob **temperatura adequada** à sua conservação até o momento do consumo;

6.3.9 A água utilizada para **diluição de sucos** deverá ser **filtrada ou mineral**, garantindo a potabilidade e segurança para o consumo.

6.4 Do armazenamento

6.4.1 Os gêneros alimentícios e materiais indispensáveis à execução dos serviços deverão ser armazenados em **ambientes apropriados**, preferencialmente em **armários ou estruturas fechadas**, que garantam a proteção contra contaminantes físicos, químicos e biológicos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

6.4.2 A CONTRATADA deverá manter um **estoque mínimo compatível com a demanda estimada**, assegurando a continuidade dos serviços. Deverá ser previsto um **estoque emergencial**, composto por produtos **perecíveis e não perecíveis**, suficiente para suprir eventuais falhas ou interrupções no fornecimento regular, evitando prejuízos ao atendimento dos usuários.

6.5 Da distribuição das refeições

6.5.1 A distribuição das refeições será de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**, devendo ocorrer rigorosamente nos horários estabelecidos no item **6.1.2** deste documento.

6.5.2 Durante a distribuição, deverão ser observados os critérios de **uniformidade, temperatura adequada e apresentação padronizada das porções**, assegurando o cumprimento dos princípios da **nutrição, higiene e segurança alimentar**.

6.5.3 Todos os componentes do cardápio devem estar disponíveis em **quantidade suficiente para atendimento integral de todos os comensais**, desde o primeiro até o último usuário servido.

6.5.4 Os recipientes utilizados no transporte, conservação e distribuição das refeições deverão estar em **perfeitas condições de uso**, ser compatíveis com o número de porções a serem servidas e garantir a integridade e a segurança do alimento.

6.5.5 As refeições deverão ser servidas em **bandejas de polipropileno**, de **cor clara padronizada, resistentes ao calor**, com dimensões externas de **47,5 cm (C) x 32,7 cm (L) x 2,3 cm (A)** e área útil de **35,5 cm x 28,5 cm**. Os **pratos** deverão ser **fundos ou rasos**, confeccionados em **vidro** ou **material livre de bisfenol A (BPA)**, com superfície **lisa e de fácil higienização**, medindo, no mínimo, **30 cm de diâmetro**.

6.5.5.1 As bandejas e pratos deverão ser acompanhados de:

- **Copo reutilizável** com capacidade mínima de **250 ml**;
- **Kit de talheres** composto por colher, garfo e faca de mesa, sendo a faca de **ponta arredondada** e com **fio cortante quase nulo**, conforme normas de segurança alimentar.

6.6 Da higienização dos equipamentos e utensílios

6.6.1 A higienização de todos os equipamentos, utensílios e superfícies utilizados na preparação, armazenamento, transporte e distribuição das refeições será de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**, devendo ser executada de forma sistemática, conforme as **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos** e os protocolos definidos pelas autoridades sanitárias competentes.

6.6.2 O controle integrado de vetores e pragas urbanas deverá ser realizado **sempre que necessário**, exclusivamente por **pessoal capacitado** ou por **empresa especializada** devidamente registrada, mediante o uso de **produtos regularizados junto ao Ministério da Saúde**, sendo todos os custos integralmente arcados pela **CONTRATADA**.

6.6.3 O recolhimento de resíduos e sobras de alimentos será de responsabilidade da **CONTRATADA**, devendo ocorrer **diariamente**, e **quantas vezes forem necessárias**, com o correto **acondicionamento em sacos plásticos resistentes**, nas **cores padronizadas pela legislação sanitária vigente**, e posterior transporte até o local previamente designado pela **CONTRATANTE** para o descarte final.

6.7 Dos gêneros e insumos

6.7.1 A **CONTRATADA** deverá garantir o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à execução do cardápio aprovado, assegurando o atendimento aos critérios de **qualidade, especificação técnica, quantidade adequada e prazos de validade compatíveis**, de forma a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários da CASAI/BSB.

6.7.2 Caberá à **CONTRATADA** manter o abastecimento contínuo de **gás liquefeito de petróleo (GLP)**, em quantidade suficiente para assegurar o preparo integral das refeições, sem qualquer interrupção nos serviços.

6.7.3 A **CONTRATADA** será responsável pelo fornecimento de **materiais descartáveis** imprescindíveis à adequada prestação dos serviços, incluindo, mas não se limitando a: **toucas, máscaras, luvas e demais itens de proteção individual**, conforme preveem as normas de segurança do trabalho e de boas práticas sanitárias.

6.8 Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

6.8.1 Os produtos deverão ser organizados conforme suas características específicas, tais como: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, entre outros, garantindo fácil identificação e manuseio adequado.

6.8.2 A disposição dos produtos no estoque deverá seguir o critério de **data de fabricação**, priorizando o consumo dos itens com data mais antiga, a fim de evitar desperdícios e perdas.

6.8.3 As embalagens dos produtos devem estar sempre limpas, sendo higienizadas no momento do recebimento para assegurar condições adequadas de armazenamento.

6.8.4 O empilhamento das sacarias deve ser realizado de forma alinhada, respeitando altura que não comprometa as características e integridade dos produtos, utilizando amarração em cruz para garantir adequada ventilação.

6.8.5 Todos os alimentos armazenados deverão ser devidamente identificados. Na impossibilidade de manter o rótulo original, as informações obrigatórias deverão ser transcritas em etiquetas, conforme legislação vigente.

6.8.6 Após abertura, os alimentos devem ser transferidos para recipientes higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), devidamente cobertos e identificados para garantir a conservação e evitar contaminação.

6.8.7 Os sacos plásticos e papéis impermeáveis utilizados para proteção dos alimentos devem ser exclusivos para esse fim, de uso único e não reutilizáveis, assegurando a higiene e segurança alimentar.

6.9 No armazenamento conjunto de diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, devem ser seguidas diretrizes específicas para garantir a qualidade dos alimentos e evitar contaminação cruzada:

6.9.1 Alimentos prontos para o consumo deverão ser acondicionados nas prateleiras superiores;

6.9.2 Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados deverão ser armazenados nas prateleiras intermediárias;

6.9.3 Produtos crus e demais itens deverão ser dispostos nas prateleiras inferiores, devidamente separados entre si e dos demais produtos, para evitar contaminação;

6.9.4 Os alimentos deverão ser refrigerados ou congelados em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 kg, a fim de facilitar o resfriamento, o descongelamento e o preparo térmico;

6.9.5 É vedado o armazenamento de caixas de papelão em áreas refrigeradas, uma vez que esse tipo de embalagem é poroso, possui baixa condutividade térmica e favorece a contaminação externa;

6.9.6 É permitido o armazenamento de diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento de congelamento, desde que estejam devidamente embalados, identificados e fisicamente separados;

6.9.7 Devem ser rigorosamente observadas as orientações do fabricante quanto às condições ideais de armazenamento de cada produto;

6.9.8 Após a abertura da embalagem original, a validade estipulada pelo fabricante perde sua vigência, devendo ser adotado novo prazo conforme normas internas e legislação aplicável;

6.9.9 O uso de carnes congeladas deverá ser previamente programado. Após o descongelamento, as carnes bovinas e de aves poderão ser armazenadas sob refrigeração (até 4 °C) por até 72 horas, enquanto os pescados deverão ser utilizados em até 24 horas;

6.9.10 Alimentos crus que forem retirados de suas embalagens originais para manipulação poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou congelamento (-18 °C), desde que devidamente identificados com etiquetas contendo data e tipo de alimento;

6.9.11 Devem ser observados rigorosamente os critérios de tempo e temperatura para o armazenamento de alimentos, conforme preconiza a legislação sanitária vigente;

6.9.12 Materiais descartáveis deverão ser armazenados em temperatura ambiente, em local apropriado, limpo e organizado;

6.9.13 Produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados em conformidade com as recomendações do fabricante, em áreas específicas, isoladas dos gêneros alimentícios, de forma a evitar contaminação cruzada ou impregnação de odores;

6.9.14 As matérias-primas, ingredientes, embalagens e demais insumos alimentares devem ser armazenados em locais limpos, ventilados, organizados, livres de incidência direta de luz solar, entulhos ou materiais tóxicos, e de acordo com suas características específicas e as recomendações dos respectivos fabricantes;

6.9.15 Os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos, em ambientes distintos e adequados, para assegurar a integridade e a segurança dos gêneros alimentícios.

6.10 Dos Equipamentos

6.10.1 Caberá à CONTRATADA a responsabilidade integral pelas despesas referentes ao fornecimento, instalação e manutenção dos equipamentos necessários à execução do objeto contratual.

6.10.2 Todos os equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato direto ou indireto com os alimentos deverão ser confeccionados com materiais apropriados, que não liberem substâncias tóxicas, odores ou sabores, conforme as normas sanitárias vigentes. Esses itens deverão apresentar boa resistência à corrosão e suportar sucessivos processos de limpeza e desinfecção, devendo ser mantidos permanentemente em adequado estado de conservação e funcionamento.

6.10.3 A CONTRATADA deverá realizar manutenções preventivas e corretivas de forma programada e periódica, bem como a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição utilizados no processo, mantendo registros atualizados dessas intervenções, conforme previsto na legislação aplicável.

6.10.4 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas etapas de preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos deverão ser lisas, impermeáveis, laváveis, isentas de rugosidades, frestas ou quaisquer imperfeições que comprometam a higienização adequada ou representem risco de contaminação dos alimentos.

6.11 Do Pessoal

6.11.1 A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência contratual, profissional nutricionista regularmente inscrito no respectivo Conselho Regional de Nutrição (CRN), o qual atuará como responsável técnico pelos serviços prestados, conforme determina a Resolução CFN nº 378/2005. Em caso de impedimento, afastamento ou desligamento do referido profissional, a CONTRATADA deverá providenciar sua substituição imediata por outro profissional de igual qualificação, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021.

6.11.2 A CONTRATADA deverá dispor de equipe técnica e operacional em número suficiente, composta por profissionais devidamente capacitados e treinados para o desempenho das funções contratadas. Deverá, ainda, manter banco de reserva com profissionais qualificados, a fim de assegurar a substituição imediata em casos de faltas, afastamentos ou desligamentos.

6.11.3 Compete à CONTRATADA disponibilizar todos os profissionais necessários à execução dos serviços de preparo, transporte e distribuição das refeições, os quais deverão estar devidamente uniformizados e paramentados com equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados — incluindo aventais ou capotes, toucas, máscaras descartáveis, uniformes específicos e calçados fechados próprios para atividades em áreas de manipulação de alimentos —, de forma a constituir barreira eficiente contra a liberação de partículas e garantir a segurança sanitária dos produtos alimentícios.

6.12 Da Higiene Pessoal

A CONTRATADA deverá garantir que seus colaboradores sigam rigorosamente as normas de higiene pessoal exigidas para a manipulação de alimentos, conforme as boas práticas e a legislação sanitária vigente. Durante a execução dos serviços, os funcionários deverão:

6.12.1 Utilizar uniformes completos, devidamente limpos, passados e identificados com crachá de identificação funcional emitido pela empresa;

6.12.2 Manter a barba feita diariamente, a fim de garantir padrões adequados de asseio;

6.12.3 Evitar o uso de maquiagem durante o expediente de trabalho;

6.12.4 Manter as unhas sempre curtas, limpas e sem aplicação de esmaltes ou base;

6.12.5 Utilizar, de forma adequada, rede e touca para proteção dos cabelos, garantindo sua completa cobertura;

6.12.6 Conservar os calçados (sapatos ou botas) limpos, exclusivos para uso nas áreas de manipulação de alimentos;

6.12.7 Higienizar, cobrir e proteger devidamente qualquer ferimento exposto, evitando riscos de contaminação;

6.12.8 Não utilizar adornos pessoais, tais como anéis, brincos, colares, relógios, pulseiras, piercings aparentes, ou quaisquer objetos que possam representar risco à segurança dos alimentos.

6.13. Da Higienização das Instalações

6.13.1 Os produtos empregados na higienização deverão ser de qualidade comprovada e apropriados para a limpeza das diversas áreas e superfícies, conforme as especificações técnicas recomendadas.

6.13.2 O piso das instalações deverá ser mantido permanentemente seco, evitando-se acúmulo de água que possa comprometer a segurança e a higiene.

6.13.3 As toalhas de mesa deverão ser mantidas sempre limpas, com substituição imediata sempre que necessário, garantindo condições adequadas de higiene.

6.13.4 A CONTRATADA deverá assegurar a limpeza contínua das instalações (cozinha e restaurante), bem como dos utensílios e equipamentos utilizados, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e observando os horários previstos na tabela de refeições constante no Item 6.1.2.

6.13.5 Deverão ser realizadas desinsetização e desratização de forma mensal e sempre que necessário, abrangendo áreas internas e externas, por empresa especializada e devidamente comprovada. Após cada procedimento, deverá ser afixado em local visível o certificado contendo todas as informações pertinentes (tipo de inseticida utilizado, classificação, validade da operação, entre outros). Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e atender aos padrões de qualidade exigidos, acompanhados de cronograma detalhado das atividades.

6.14. Das Especificações das Refeições

6.14.1 Estão descritos os itens e modos de preparo das refeições; contudo, a CASAI reserva-se o direito de solicitar inclusões ou alterações no cardápio, incluindo métodos de preparo, considerando as especificidades culturais dos indígenas atendidos.

6.15. Da Elaboração dos Cardápios - Na elaboração dos cardápios, deverão ser considerados os seguintes aspectos:

6.15.1 Fatores sensoriais: sabor, cor, odor e textura;

6.15.2 Valor nutricional, respeitando o binômio variedade e equilíbrio;

6.15.3 Safra dos alimentos, considerando aspectos de qualidade;

6.15.4 Possibilidade de alteração dos ingredientes mediante acordo entre as partes, desde que mantido e comprovado o valor nutritivo das refeições;

6.15.5 As refeições de almoço e jantar deverão, conjuntamente, fornecer no mínimo 1.400 kcal e apresentar NDPcal superior a 6, conforme legislação vigente;

6.15.6 As refeições de **desjejum, colação e lanche deverão, em conjunto, fornecer no mínimo 600 kcal**, conforme legislação aplicável;

6.15.7 Todos os pratos, saladas, sobremesas e líquidos devem ser mantidos disponíveis durante todo o período das refeições, podendo haver complementação dos alimentos já servidos;

6.15.8 Indígenas com dieta livre deverão receber, nos horários definidos no item 6.1.2 deste Estudo, **no mínimo 06 (seis) refeições diárias**, com Valor Calórico Total (VCT) mínimo conforme faixa etária:

- 3 refeições grandes 65% do VET (~1.300 kcal)
- 3 refeições pequenas 35% do VET (~700 kcal)

A distribuição percentual do VCT por refeição deve observar a seguinte tabela:

Refeição	VCT(%)	Valor Calórico Mínimo
Refeição tipo 1 - Grande	24%	600kcal
Refeição tipo 2 - Pequena	7%	200kcal
Refeição tipo 3 - Grande	26%	700kcal
Refeição tipo 4 - Pequena	7%	200kcal
Refeição tipo 5 - Grande	26%	700kcal
Refeição tipo 6 - Pequena	10%	300kcal

6.16. Justificativa para a Distribuição Energética

6.16.1. A composição alimentar planejada totaliza aproximadamente 3.180 kcal/dia, com distribuição de ~66% de carboidratos, 22% de proteínas e 12% de lipídeos. Essa configuração reflete os hábitos alimentares tradicionais indígenas, nos quais tubérculos, cereais, frutas e pescados têm papel central, favorecendo a adesão cultural e a aceitação do cardápio. O maior aporte energético é justificado pela necessidade de suporte nutricional adequado em populações frequentemente expostas a demandas elevadas, como deslocamentos, atividades físicas intensas e recuperação de processos infecciosos. A elevada densidade proteica assegura a manutenção de massa magra e suporte imunológico, enquanto o baixo teor de lipídeos contribui para a prevenção de doenças crônicas, respeitando práticas culinárias locais. Dessa forma, o plano garante equilíbrio entre adequação nutricional, viabilidade operacional e valorização cultural.

6.16.2. Vantagens do novo modelo

- Adequação cultural: integra alimentos e preparações indígenas de forma viável.
- Equilíbrio energético: reforça a primeira refeição do dia, prevenindo longos jejuns.
- Respeito às normas legais: exclui caça, frutas sem comercialização e bebidas alcoólicas.
- Flexibilidade: permite substituições conforme sazonalidade e logística de compras.

6.16.3. A reformulação da alimentação na CASAI/BSB busca conciliar recomendações nutricionais com práticas culturais indígenas, valorizando alimentos da floresta, da roça, da pesca e da caça. Mas também se adequar às normas sanitárias e legais, assim:

- Produtos de caça e frutas silvestres não disponíveis comercialmente não farão parte do cardápio institucional, sendo reconhecidos apenas como referências culturais.
- Bebidas alcoólicas tradicionais (ex.: caxiri fermentado) não serão incluídas no cardápio da CASAI.

6.16.4. Esse modelo fortalece o respeito à diversidade alimentar, aumenta a aceitação das refeições, promove saúde e segurança alimentar e reconhece a alimentação como prática de convivência, memória e espiritualidade. A proposta valoriza alimentos tradicionais viáveis de comercialização, amplia a aceitação alimentar e fortalece a identidade cultural, assegurando saúde, bem-estar e segurança alimentar.

6.17. Critérios para Fornecimento das Refeições

6.17.1 A CONTRATADA deverá fornecer cinco (06) refeições diárias, nos horários definidos neste Estudo, conforme diretrizes do *Guia Alimentar para a População Brasileira* (MS, 2014), priorizando:

- Alimentos in natura ou minimamente processados;
- Uso moderado de óleos, gorduras, sal e açúcar no preparo;
- Consumo limitado de alimentos processados;
- Evitar alimentos ultraprocessados.

6.17.2 Para crianças, a ingestão energética inadequada pode comprometer o crescimento, o desenvolvimento e a imunidade, podendo levar a quadros graves de desnutrição. A oferta alimentar deverá seguir prescrição dietética da nutricionista responsável pela CASAI.

6.17.3 Para gestantes, a ingestão calórica adicional deve observar as recomendações do *Institute of Medicine* (2002):

- +340 a 360 kcal/dia no 2º trimestre;
- +452 kcal/dia no 3º trimestre.

6.17.4 Durante a lactação, considerando uma produção média de 850 ml de leite/dia (600 kcal), e um rendimento calórico de 80%, a alimentação da lactante deverá incluir suplementação energética de aproximadamente 550 a 750 kcal/dia, conforme diretrizes técnicas e prescrição da nutricionista responsável.

6.17.5 Composição Nutricional das Refeições - As refeições deverão ser planejadas com base nas recomendações do *Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável* (MS, 2008), observando a seguinte distribuição dos macronutrientes em relação ao Valor Energético Total (VET):

6.17.6 Carboidratos: 55% a 75% do VET, sendo:

- 45% a 65% provenientes de carboidratos complexos e fibras alimentares;
- Menos de 10% de açúcares simples ou livres.
Fontes recomendadas: grãos (arroz, trigo, milho), raízes e tubérculos (batata inglesa, batata-doce, mandioca, inhame, cará).
Observação: Frituras devem ser evitadas, pois aumentam significativamente o teor de gordura dos alimentos.

6.17.8 Gorduras: 15% a 30% do VET - Incluem lipídios de origem vegetal e animal, presentes em óleos, manteigas, sementes e outros alimentos com alta densidade energética.

6.17.9. Proteínas: 10% a 15% do VET - Fontes principais: carnes, ovos e leguminosas (ex.: feijões), essenciais por fornecerem aminoácidos indispensáveis às funções bioquímicas e fisiológicas do organismo.

Plano das Refeições – CASAI/BSB

6.18. Refeição Tipo 1 – Grande - culturalmente equivalente ao “Desjejum”

Horário: 6h30 – 7h30

Aporte energético: ~600–650 kcal

Objetivo: Primeira refeição robusta, visando atender aos hábitos alimentares e culturais dos usuários da CASAI BSB:

- **Bebida (200ml):** Leite, café (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) ou Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito / costume da população atendida ou chás de sabores variados, não repetindo na mesma semana o sabor, somente um dia da semana; e
- **Proteína (100g):** peixe assado ou ovos cozidos/omelete (2 unid.).
 - Pescados: Peixes – Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - Ensopado (em postas) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu, tucunaré, tilápia;
 - Assados (inteiro ou em postas) - Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu, tucunaré, tilápia;

6.18.1. A inclusão de peixe assado na primeira refeição do dia fundamenta-se nos hábitos alimentares tradicionais indígenas, nos quais a refeição do nascer do sol é robusta e compartilhada coletivamente. O peixe, por ser base alimentar de diversos povos, deve ser valorizado como fonte de proteína de alta qualidade, ácidos graxos essenciais e micronutrientes, contribuindo para saciedade e equilíbrio nutricional desde o início do dia. Além disso, trata-se de prática culturalmente adequada, tecnicamente segura e operacionalmente viável na cozinha institucional da CASAI/BSB.

- **Carboidrato (100 g):** beiju/tapioca com manteiga; OU cuscuz de milho; OU porção de tubérculos por exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida; 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga.
- **Preparação (200ml):** 01 (uma) opção de mingau (arroz ou banana ou de farinha de tapioca ou abóbora ou milho ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou curau ou mugunzá.
- **Fruta (100 g):** Frutas da estação com variedade como banana, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina, abacaxi, manga, caju, goiaba, acerola, maracujá e graviola, respeitando a disponibilidade e as preferências culturais dos povos indígenas.

6.18.2. O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas. Para os indígenas que não tomam leite deverá ser servida outra opção como chá ou sucos de fruta natural na mesma quantidade (300 ml). As bebidas devem ter sempre as opções de adoçar com açúcar e adoçante.

6.19. Refeição Tipo 2 – Pequena - culturalmente equivalente a “Colação”

Horário: 9h30 – 10h00

Aporte energético: ~200–250 kcal

Sugestões de composição:

- **Bebida (250 ml):** chá ou suco de fruta natural (cajá, acerola, maracujá, goiaba); ou vitamina de frutas.
- **Tubérculo (100 g):** batata-doce, inhame, cará ou mandioca cozida.
- **Fruta (100 g):** Frutas da estação com variedade como banana, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina, abacaxi, manga, caju, goiaba, acerola, maracujá e graviola, respeitando a disponibilidade e as preferências culturais dos povos indígenas.

6.20. Refeição Tipo 3 – Grande - culturalmente equivalente ao “Almoço”

Horário: 12h00 – 13h00

Aporte energético: ~700-800 kcal

Sugestões de composição:

6.20.1. Será composto por **duas opções proteicas**, sendo **obrigatória a oferta diária de peixe fresco**. A **segunda opção** deverá alternar entre **carne branca (frango)** e **carne vermelha (bovina)**, respeitando a diversidade alimentar. As porções devem ser de 150g para carnes sem osso e 200 g para carnes com osso.

- **Proteína animal (150g a 200g):** carne bovina magra, frango ou peixe fresco.
 - **Pescados:** Peixes – Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - **Ensopado (em postas)** – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu, tucunaré, tilápia;
 - **Assados** (inteiro ou em postas) - Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu, tucunaré, tilápia;
 - **Aves:** Frango – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - **Assados** – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;
 - **Ensopados** – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele; frango inteiro.
 - **Carne Bovina:** Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
 - **Assados** – Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;
 - **Grelhados** – Carne tipo: Contrafilé;
 - **Cozidos** – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;
 - **Bife** – Carne tipo: Contrafilé ou Alcatra;
 - **Bife de Panela ou Rolê** – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;
 - **Cubos ou Iscas** – Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;
 - **Carne moída** com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho; Espeto – Carne tipo: Contrafilé.
- **Carboidratos:** 01 (uma) porção de arroz (150g) – Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/parboilizado; e 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (120g) (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá"; e

- **02 Guarnições (150g):** farofa, paçoca de carne, legumes refogados (abóbora, milho, quiabo, maxixe, chuchu, abobrinha, couve, vagem), pirão.
- **Salada (100g):** 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperada com azeite, limão e temperos naturais como ervas;
- **Fruta/sobremesa (100g):** Frutas da estação com variedade como banana, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina, abacaxi, manga, caju, goiaba, acerola, maracujá e graviola, respeitando a disponibilidade e as preferências culturais dos povos indígenas.
- **Bebida (200ml):** suco natural ou de polpa (acerola, maracujá, cajá).
- Farinha de puba, disponível diariamente.
- Molho de pimenta, disponível diariamente

6.21. Refeição Tipo 4 – Pequena - culturalmente equivalente ao “Lanche da tarde”

Horário: 15h30 – 16h00

Aporte energético: ~200–250 kcal

Sugestões de composição:

- **Preparação (100g):**
 - 01 (um) beiju/tapioca; ou 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca, arroz, ou equivalente) à quantidade mínima de 100g, mínimo 02 vezes na semana; ou
 - biscoito de polvilho caseiro (não será aceito industrializado);
 - ou milho verde cozido (90g), panquecas de milho verde; ou canjica (300 ml) ; ou
 - pamonha (100g); ou um tipo de Pão de 50 g com manteiga 01 (uma) unidade por pessoa, 01 vez por semana; ou torradas, no máximo 01 vezes por semana; ou
 - 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou curau ou mugunzá.
- **Bebida (200ml):** Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida ou
 - 01 porção (250 ml) de chá (variado) ou
 - Vitamina natural de fruta ou polpa de fruta ou Leite puro cozido (280 ml), no máximo 01 vez por semana ou
 - Café com leite ou chocolate em pó, 280 ml por pessoa, 03 vezes por semana; e
- **Fruta (100 g):** Frutas da estação com variedade como banana, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina, abacaxi, manga, caju, goiaba, acerola, maracujá e graviola, respeitando a disponibilidade e as preferências culturais dos povos indígenas.

6.22. Refeição Tipo 5 – Grande - culturalmente equivalente ao “Jantar”

Horário: 18h30 – 19h30

Aporte energético: ~700-800 kcal

Sugestões de composição:

* Será composto por duas opções proteicas, sendo obrigatória a oferta diária de peixe fresco. A segunda opção deverá alternar entre carne branca (frango) e carne vermelha (bovina), respeitando a diversidade alimentar. As porções devem ser de 150g para carnes sem osso e 200g para carnes com osso.

- **Proteína animal (150g a 200g):** carne bovina magra, frango ou peixe fresco (tucunaré, pirarucu, pacu, pintado).

- **Pescados: Peixes** – Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - **Ensopado (em postas)** – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu, tucunaré, tilápia;
 - **Assados (inteiro ou em postas)** - Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu, tucunaré, tilápia;
- **Aves: Frango** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - **Assados** – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;
 - **Ensopados** – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele; frango inteiro.
- **Carne Bovina: Deverá** ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
 - **Assados** – Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;
 - **Grelhados** – Carne tipo: Contrafilé;
 - **Cozidos** – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;
 - **Bife** – Carne tipo: Contrafilé ou Alcatra;
 - **Bife de Panela ou Rolê** – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;
 - **Cubos ou Iscas** – Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;
 - **Carne moída com, no máximo, 10% de gordura** - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho; Espeto – Carne tipo: Contrafilé.
- **Carboidratos:** 01 (uma) porção de arroz (150g) – Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/parboilizado; e
 - 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (120g) (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá"; e
- **02 Guarnições (150g):** farofa, paçoca de carne, legumes refogados (abóbora, milho, quiabo, maxixe, chuchu, abobrinha, couve, vagem)
- **Preparações (300ml):** Caldo de carne com legumes ou canja de galinha ou sopa de legumes ou ensopado de peixe (somente no jantar);
- **Salada (100g):** 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperada com azeite, limão e temperos naturais como ervas;
- **Fruta/sobremesa (100g):** Frutas da estação com variedade como banana, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina, abacaxi, manga, caju, goiaba, acerola, maracujá e graviola, respeitando a disponibilidade e as preferências culturais dos povos indígenas.
- **Bebida (200ml):** suco natural ou de polpa (acerola, maracujá, cajá). Farinha de puba, disponível diariamente. Molho de pimenta, disponível diariamente.

6.23 Refeição Tipo 6 – Pequena - culturalmente equivalente a “Ceia”

Horário: 21h00 – 21h30

Aporte energético: ~300 kcal

Sugestões de composição:

- **Preparação (200ml):**
 - 01 (uma) opção de mingau (banana, milho ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou curau ou mugunzá; ou

- 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou torradas, 05 (cinco) unidades por pessoa, ou beiju 01 (um) por pessoa
- **Fruta (100 g):** Frutas da estação com variedade como banana, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina, abacaxi, manga, caju, goiaba, acerola, maracujá e graviola, respeitando a disponibilidade e as preferências culturais dos povos indígenas.
- **Bebidas:** Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida; ou 01 porções (250 ml) de chá (variado); ou chocolate em pó com leite, a quantidade de 200 ml.

6.24 Fórmulas Lácteas e Suplementações

6.24.1 As suplementações orais, os módulos de nutrientes, as fórmulas infantis (leites modificados conforme a faixa etária) e as fórmulas infantis especiais, destinadas a crianças, adultos ou idosos em qualquer fase do ciclo de vida que apresentem necessidades específicas de suporte nutricional, deverão ser fornecidas mediante demanda, com **faturamento por fração mínima de 150 ml**. A disponibilização deverá ocorrer **imediatamente após prescrição emitida por profissional nutricionista da rede SUS ou da contratante**, mediante **autorização prévia da Administração da CASAI Brasília**.

6.24.2 As fórmulas voltadas ao público pediátrico deverão ser preparadas e disponibilizadas com base em **prescrição dietética individualizada**, observando-se as especificidades clínicas e nutricionais de cada paciente, podendo incluir leite e/ou fórmulas nutricionalmente modificadas.

6.24.3 O aleitamento materno é reconhecido como **prática essencial e prioritária na promoção da saúde infantil**, sendo considerado insubstituível na oferta de nutrientes necessários ao crescimento e desenvolvimento adequados de recém-nascidos e lactentes. Além dos aspectos biológicos, possui impacto significativo no vínculo afetivo entre mãe e filho. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o **aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida**, com continuidade, **de forma complementar, até dois anos ou mais**. A ausência ou a interrupção precoce da amamentação, seja por fatores clínicos ou sociais, pode comprometer o estado nutricional da criança, resultando em agravos como **baixo peso, anemia e retardo do crescimento físico**.

6.24.4 No contexto da atenção à saúde indígena, o aleitamento materno é sistematicamente incentivado pelas equipes multiprofissionais. Todavia, situações clínicas como **infecções virais ativas** ou outras **condições infecciosas na nutriz** podem demandar a **suspensão temporária ou definitiva da amamentação**, conforme avaliação técnica e protocolos clínicos vigentes.

6.24.5 A distribuição de fórmulas lácteas e suplementos nutricionais atenderá, mediante indicação clínica, aos seguintes perfis de usuários:

- Lactentes (0 a 12 meses) com contraindicação médica à amamentação ou ao uso de leite materno;
- Crianças de 1 a 10 anos com diagnóstico de **baixo peso**;
- Recém-nascidos **pré-termo**;
- Crianças com **necessidades especiais** e ganho de peso insuficiente;
- Adultos e idosos em situação de **carência nutricional** decorrente de condições clínicas específicas.

6.24.6 Considerando as especificidades socioculturais e epidemiológicas da população indígena, a suplementação alimentar configura uma **estratégia de atenção diferenciada**, com foco na prevenção e enfrentamento da **desnutrição infantil e da insegurança alimentar**. A oferta de fórmulas nutricionais em comunidades indígenas visa **mitigar deficiências nutricionais** e promover a recuperação do estado nutricional em situações de risco.

6.24.7 A suplementação alimentar constitui ainda uma **medida de apoio emergencial** para crianças em situação de **desnutrição, abandono ou portadoras de síndromes ou patologias** que comprometam o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção do estado nutricional adequado.

6.24.8 Por se tratar de um serviço de baixa ou média complexidade nutricional, a oferta de fórmulas lácteas deverá restringir-se às seguintes categorias:

6.24.8.1 Fórmula infantil em pó de partida, destinada a lactentes de 0 a 6 meses;

6.24.8.2 Fórmula infantil em pó de seguimento, indicada para lactentes de 6 a 12 meses;

6.24.8.3 Suplemento nutricional, na forma de complemento alimentar lácteo em pó, destinado a crianças de 1 a 10 anos;

6.24.8.4 A dispensação das fórmulas será contabilizada como uma unidade para volumes a partir de 150 ml, sendo volumes inferiores somados para fins de faturamento;

6.24.8.5 A suplementação alimentar também será utilizada como apoio emergencial em casos de pacientes com quadro de desnutrição decorrente de procedimentos clínicos que comprometam o ganho de peso e o apetite.

6.24.8.6 Nas fórmulas infantis e suplementos, a nutricionista poderá requisitar formulações específicas conforme as necessidades nutricionais do paciente indígena, observando os critérios descritos a seguir:

Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses: Leite em pó contendo 100% lactose, perfil lipídico com oleína de palma, adicionado de ferro e selênio. Relação caseína/proteína do soro entre 30-40% / 60-70%. Isento de glúten e sacarose. Embalagem em lata de 400 g.
Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses: Leite em pó adicionado de ferro, contendo lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro. Isento de glúten e sacarose. Embalagem em lata de 400 g.
Fórmula infantil para lactentes a partir de 10 meses: Leite em pó adicionado de ferro, contendo lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro. Isento de glúten e sacarose. Embalagem em lata de 400 g.
Fórmula infantil hipercalórica, nutricionalmente completa, para crianças a partir de 1 ano: Isenta de lactose e glúten. Pode ser adicionada diretamente aos alimentos. Distribuição calórica: proteínas 9%, carboidratos 50%, lipídios 41%. Enriquecida com colina, carnitina e taurina. Embalagem em lata de 400 g.
Fórmula infantil balanceada para crianças de 1 a 10 anos: Isenta de glúten e sacarose. Enriquecida com DHA, ARA, prebióticos e probióticos. Distribuição calórica: proteínas 12% (caseinato de sódio 70%; concentrado proteico do soro 16%; proteína isolada de soja 14%), carboidratos 53%, lipídios 35%. Embalagem em pó, lata de 400 g.
Fórmula elementar de aminoácidos para crianças até 3 anos: Em pó, nutricionalmente completa. Isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Contém DHA e ARA. Embalagem em lata com no mínimo 400 g.
Dieta polimérica padrão em pó para crianças de 1 a 10 anos: Nutricionalmente completa, preparada em diluições de 1,0 a 1,5 kcal/mL. Isenta de lactose e glúten. Sabor baunilha. Embalagem em lata com no mínimo 400 g.
Complemento nutricional em pó para idosos: Contém vitaminas, minerais e fibras. Rico em selênio, vitaminas D e B12, cálcio, fósforo, zinco, cobre, vitaminas A, E, K, C, B1, B6, ácido pantotênico e biotina. Isento de sacarose, outros açúcares e glúten. Contém lactose e fibras solúveis. Sem sabor, pode ser reconstituído com água ou adicionado em receitas doces e salgadas.
Suplemento nutricional líquido hipercalórico ($\geq 1,2$ kcal/mL) e hiperproteico (15-18% proteínas): Pronto para consumo oral ou enteral, indicado para adultos e idosos. Isento de glúten e lactose. Sabores variados. Embalagem tetrapak ou plástica com no mínimo 200 mL.
Dieta polimérica padrão para maiores de 10 anos: Em pó, nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com proteínas de origem animal e/ou vegetal. Densidade calórica até 1,2 kcal/mL. Sabores natural, sem sabor ou baunilha. Embalagem em lata com no mínimo 400 g.
Fórmula modificada para terapia renal dialítica: Líquida, para nutrição oral ou enteral, reposição de perdas nutricionais, sem sacarose e isenta de lactose. Sabor baunilha.
Módulo proteico em pó de alto valor biológico: Fonte 100% caseinato de cálcio, para nutrição oral ou enteral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Sabores natural ou sem sabor. Embalagem em lata com no mínimo 240 g.
Módulo de carboidratos em pó: Fonte 100% maltodextrina, para nutrição oral ou enteral. Isento de glúten. Sabores natural ou sem sabor. Embalagem em lata com no mínimo 400 g.
Módulo espessante e geleificante em pó: Para alimentos frios ou quentes, uso em nutrição oral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Composto 100% por carboidratos. Sabores natural ou sem sabor. Embalagem em lata (mínimo 125 g) ou sachê (mínimo 1 g).

Módulo de fibras alimentares: Para nutrição oral ou enteral, auxilia funcionamento intestinal. Contém mix de fibras com 60-70% solúveis e 30-40% insolúveis.
Suplemento infantil para nutrição oral e enteral: Indicado para crianças de 3 a 10 anos, com densidade energética até 1,5 kcal/mL. Fórmula balanceada, pó sem sabor, isento de lactose e glúten.
Suplemento para pacientes renais (tratamento conservador ou diálise): 2,0 kcal/mL; proteínas 7%, carboidratos 63%, lipídios 30%; proteínas derivadas de caseinatos de cálcio e sódio; isento de sacarose e lactose; perfil lipídico conforme AHA e ADA; isento de glúten e fibras; formulado para restrição de eletrólitos e líquidos; baixo teor de sódio e potássio.
Dieta hipercalórica e hiperproteica em pó para controle glicêmico: Indicada para pacientes com diabetes tipo 1 e 2, durante tratamento e pós-alta. Isenta de glúten, sacarose e lactose. Lata de 400 g. Sabor baunilha.
Módulo de L-glutamina: Para nutrição oral ou enteral. Sachê de 5 g.
Módulo de lipídios (triglicerídeos de cadeia média – TCM): Enriquecido com ácidos graxos essenciais (ômega-3: ácido linolênico – peixe e óleo de peixe; ômega-6: ácido linoleico – óleos vegetais). Isento de carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais. Isento de glúten. Sabores natural ou sem sabor. Embalagem líquida com no mínimo 250 mL.

6.25 – Do Preparo das Fórmulas e Suplementos

6.25.1 A empresa contratada deverá observar rigorosamente os critérios técnicos e operacionais estabelecidos para o pré-preparo e preparo das fórmulas lácteas e suplementos nutricionais, conforme descrito a seguir:

1. Todos os colaboradores responsáveis pela manipulação dos produtos devem realizar adequada higienização das mãos antes do início das atividades, entre as diferentes etapas do processo e sempre que houver mudança de tarefa.
2. A água utilizada para a reconstituição dos produtos deverá ser previamente aquecida a, no mínimo, 70°C, garantindo a segurança microbiológica da preparação.
3. Para o preparo de fórmulas infantis, deve-se diluir 4 g do produto a cada 30 mL de água, salvo orientação diversa do fabricante constante no rótulo.
4. Para o preparo de suplementos destinados a adultos e idosos, deve-se utilizar a proporção de 6 medidas de 8 g para cada 150 mL de água, ou conforme recomendação específica do fabricante.
5. O preparo deverá ser executado exclusivamente por profissional qualificado, preferencialmente copeira lactarista, seguindo integralmente as disposições da **Resolução RDC nº 503, de 27 de maio de 2021**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre boas práticas em serviços de alimentação.

6.26 – Suplemento Alimentar

6.26.1 Os suplementos alimentares deverão ser diluídos em água potável, filtrada ou previamente tratada, conforme a prescrição dietética individualizada e/ou conforme orientação específica constante no rótulo do fabricante.

6.26.2 Os suplementos industrializados em embalagem fechada e prontos para o consumo devem ser ofertados diretamente ao paciente, respeitando rigorosamente as orientações de uso descritas pelo fabricante, especialmente quanto à validade, condições de conservação e forma de administração.

6.26.3 Todos os utensílios e equipamentos utilizados no preparo e distribuição dos suplementos devem ser:

- Apropriados à finalidade de uso;
- Mantidos em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- Rigorosamente limpos, higienizados e armazenados em local exclusivo, limpo e identificado.

6.26.4 Deve-se garantir que os utensílios utilizados para a **higienização de ambientes e instalações** sejam distintos daqueles destinados à manipulação de utensílios ou superfícies que **entrem em contato direto com os alimentos**, evitando riscos de contaminação cruzada.

6.27 – Kit de Lanche Simples

6.27.1 O fornecimento do kit de lanche simples deverá ser realizado **sempre que solicitado pela Administração da CASAI/BSB**, observando-se os critérios operacionais e prazos definidos neste instrumento.

6.27.2 O kit deverá ser entregue **em embalagem apropriada para transporte individual**, garantindo a integridade e a segurança dos alimentos. A solicitação poderá ser realizada **com antecedência mínima de 01 (uma) hora**, podendo ocorrer de forma eventual ou sob demanda, conforme programação da unidade.

6.27.3 O kit de lanche simples será destinado prioritariamente a **usuários indígenas em deslocamento para consultas, exames ou outros atendimentos na rede referenciada do Sistema Único de Saúde (SUS)**, quando o tempo estimado de deslocamento ou permanência fora da unidade for **superior a 2 (duas) horas**.

6.28 – Kit de Lanche Completo

6.28.1 O kit de lanche completo será destinado aos usuários indígenas em **retorno para seus territórios de origem**, quando o tempo estimado de viagem for **superior a 4 (quatro) horas**.

6.28.2 O fornecimento do kit completo será realizado **sempre que solicitado pela Administração da CASAI/BSB**, de forma eventual ou sob demanda, conforme necessidade da unidade. A solicitação poderá ser feita com **antecedência mínima de 2 (duas) horas**, e o kit deverá ser acondicionado em **embalagem apropriada para transporte individual**, garantindo segurança alimentar e conservação adequada dos itens.

6.29 – Composição dos Kits de Lanche

6.29.1 – Kit Simples

Composição mínima:

a) **01 (uma) porção de fruta in natura**, devidamente higienizada e embalada individualmente (banana, maçã, tangerina, goiaba, pera, fruta da estação ou equivalente). *Não será aceita fruta picada ou descascada;*

b) **01 (uma) bebida individual**, podendo ser:

- Suco de fruta pasteurizado 100% fruta (200 mL), **sem adição de sacarose**, ou
- Chá natural (280 mL), **acondicionado em embalagem hermética**.
Não será permitida a oferta de vitaminas em kits para viagem.
Adoçantes (açúcar, adoçante artificial ou mel) devem ser fornecidos à parte, quando aplicável;

c) **01 (um) item de panificação ou lanche salgado**, contendo:

- Pão francês ou brioche com recheio (frango desfiado, queijo branco, alface e tomate), ou
- Produto de panificação como pão de queijo, biscoito de queijo, biscoito de polvilho ou bolo simples.

6.29.2 – Kit Completo

Composição mínima:

a) **01 (uma) marmita** contendo farofa com proteína de origem animal (carne bovina ou frango);

b) **02 (duas) porções de fruta in natura**, conforme especificado no item 6.27.1, alínea “a”;

c) **01 (um) item de panificação ou lanche salgado**, conforme opções descritas no item 6.27.1, alínea “c”;

d) **01 (uma) unidade de suco de fruta pasteurizado 100% fruta (200 mL)**, sem adição de sacarose.

Observação: Os kits (simples e completos) deverão ser acondicionados em **sacos plásticos apropriados para alimentos**, nas dimensões **30 x 30 cm**, devidamente **lacrados/vedados**, assegurando as condições de higiene e conservação exigidas pelas normas sanitárias vigentes.

6.30 – Considerações sobre as Refeições

6.30.1 A empresa contratada deverá disponibilizar, sempre que solicitado, **amostras das preparações alimentares** para **degustação e avaliação da equipe técnica de fiscalização** da CASAI.

6.30.2 Os sucos fornecidos aos usuários deverão ser, **rigorosamente**, produzidos a partir de **frutas in natura ou polpas naturais**. A proporção máxima permitida para utilização de suco concentrado em garrafa é de **1 (uma) parte de concentrado para 2 (duas) partes de polpa congelada ou fruta in natura**. O mesmo sabor de suco não poderá ser repetido mais de **3 (três) vezes na mesma semana**. Todos os insumos deverão ser de **procedência idônea**, com **embalagens íntegras, não estufadas, não violadas**, dentro do **prazo de validade** e recebidos conforme as seguintes temperaturas:

- **Polpas de frutas congeladas:** -18°C (tolerância de até -15°C);
- **Produtos industrializados:** conforme especificações de temperatura indicadas no rótulo.

6.30.3 A equipe de fiscalização da contratante terá **acesso irrestrito às instalações da cozinha**, ainda que sem aviso prévio, sendo o acompanhamento do responsável técnico obrigatório durante as inspeções.

6.30.4 Os cardápios deverão ser **variados, equilibrados, visualmente atrativos** e garantir o **aporte calórico e nutricional adequado**, visando à **aceitação dos usuários indígenas atendidos pela CASAI/BSB**.

6.30.5 O **método de cocção das proteínas** deverá apresentar **diversidade**, incluindo técnicas como: assado na brasa, assado no forno, cozido e guisado.

6.30.6 No **jantar**, serão admitidos **ensopados** (como sopas, caldos de carne com legumes ou canja) **até 2 (duas) vezes por semana**, no máximo.

6.30.7 Deverão ser planejados **cardápios especiais para datas comemorativas**, tais como: Dia dos Povos Indígenas, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia Internacional da Mulher e Festas Juninas, ou outras datas conforme solicitação da CASAI, respeitando-se o **limite máximo de 8 (oito) eventos por período de 12 (doze) meses**.

6.30.8 Todos os **insumos utilizados nas refeições principais** (proteínas e demais componentes) deverão ser fornecidos por **estabelecimentos legalmente registrados**, que possuam **certificação do Serviço de Inspeção Federal (SIF)** ou equivalente, e que atendam às normas estabelecidas por:

- Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA);
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Demais órgãos sanitários competentes.

6.30.9 A empresa contratada deverá manter **estoque mínimo regular** de insumos e gêneros alimentícios, de forma a garantir **continuidade do fornecimento**, mesmo em caso de atrasos logísticos ou demanda emergencial.

6.30.10 Nas datas comemorativas previstas, os cardápios deverão ser diferenciados, com a inclusão de preparações especiais e sobremesas típicas, a critério da administração da CASAI. As **bebidas ofertadas deverão incluir opções para adoçar com açúcar, adoçante ou mel**, conforme a solicitação da contratante.

6.31 – Especificações da Alimentação Infantil

6.31.1 A interrupção do aleitamento materno **não deverá ser incentivada sob nenhuma hipótese**, exceto em situações clínicas devidamente comprovadas, **com contraindicação formal emitida por profissional médico habilitado**.

6.31.2 De acordo com as diretrizes do **Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Ministério da Saúde, 2019)**, **crianças que estejam em aleitamento materno exclusivo** devem iniciar a **alimentação complementar a partir dos 6 (seis) meses de idade**, mantendo-se o leite materno como base alimentar até, no mínimo, os 2 (dois) anos de vida.

Observação: A alimentação complementar deverá ser **nutricionalmente adequada, segura e adaptada às necessidades de crescimento e desenvolvimento da criança**, considerando:

- A introdução progressiva de alimentos sólidos e pastosos, com variedade de grupos alimentares;
- Preparações sem adição de sal ou açúcar nos primeiros meses da alimentação complementar;

- Texturas adequadas à fase de desenvolvimento mastigatório da criança;
- Horários regulares e ambiente tranquilo durante as refeições, respeitando os sinais de fome e saciedade da criança;
- Boas práticas de higiene no preparo e armazenamento dos alimentos.

6.29.1.1 Aos 6 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Almoço É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões; - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta. Quantidade aproximada — 2 a 3 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas
	Lanche da tarde — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da tarde — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Antes de dormir — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas) Ofereça água ao longo do dia

6.29.1.2 Entre 9 e 11 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã e da tarde — fruta e leite materno Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta e para o lanche da tarde leite de vaca integral e fruta
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões; - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta. Quantidade aproximada — 4 a 5 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.
	Antes de dormir — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) - Ofereça água ao longo do dia

6.29.1.3 Entre 1 e 2 anos de idade	
	Café da manhã - Fruta e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou - Cereal (pães caseiros ou processados, aveia, cuscuz de milho) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou - Raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã

O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	- fruta e leite materno Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: <ul style="list-style-type: none"> - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos - 1 alimento do grupo dos feijões - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras - 1 alimento do grupo das carnes e ovos Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta. Quantidade aproximada — 5 a 6 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas
	Lanche da tarde <ul style="list-style-type: none"> - Leite materno e fruta ou - Leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) e cereal (pães caseiros, pães processados, aveia, cuscuz de milho) ou raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata doce, inhame)
	Antes de dormir <ul style="list-style-type: none"> - leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) - Ofereça água ao longo do dia

6.31.3 Deve-se ajustar a **consistência da dieta conforme a faixa etária e orientação do nutricionista da contratante ou da rede SUS**. A partir dos 2 (dois) anos de idade, a criança poderá consumir a alimentação oferecida aos adultos, em **porções reduzidas**, respeitando hábitos alimentares apropriados.

6.31.4 – Composição das Refeições Infantís (até 2 anos)

6.31.4.1 – Desjejum

- Refeição composta por leite (fórmula infantil ou leite integral pasteurizado, conforme indicação) combinado com uma porção de fruta, cereal ou tubérculo.

6.31.4.2 – Papa salgada

Refeição pastosa composta por:

- 1 alimento do grupo dos cereais ou tubérculos;
- 1 legume ou verdura;
- 1 fonte proteica animal;
- 1 leguminosa.

Exemplos típicos da região Centro-Oeste:

- Galinhada com cenoura, feijão e couve refogada;
- Peixe com couve e purê de batata ao caldo de feijão;
- Arroz e feijão com abobrinha e frango desfiado; entre outros.

Frequência recomendada:

- Canja de galinha – até 1 vez por semana;

- Sopas completas – até 3 vezes por semana, em dias alternados.
Não apresentar preparações salgadas repetidas em sequência. Faturamento por refeição (porção individual).

6.31.4.3 – Suco de fruta in natura

Suco preparado com fruta in natura (ou água de coco), aproximadamente 100mL. Deve ser preparado no momento da distribuição, com sabores variados, **sem uso de frutas altamente ácidas**, e sem repetição de sabor no mesmo dia.

6.31.4.4 – Lanches da manhã e da tarde

Composição:

- Suco de fruta in natura (100mL) ou 1 fruta macia (30 a 60g);
- Leite (200mL);
- Cereal ou tubérculo (30g).

6.31.4.5 – Ceia

- Refeição composta por leite integral pasteurizado (ou fórmula conforme necessidade clínica).

6.31.5 Os quantitativos são referenciais; a quantidade deverá ser **adaptada às necessidades individuais**, conforme prescrição do nutricionista responsável.

6.31.6 A contratada deve fornecer **fórmulas infantis especiais** conforme intolerâncias ou condições clínicas (por exemplo, fórmulas antialérgicas isentas de lactose), conforme prescrição médica ou nutricional, computando-se as unidades (latas) conforme essa prescrição.

6.31.7 A contratada deverá produzir **receitas específicas de Tratamento para Muito Baixo Peso ou Baixo Peso**, conforme Estratégia AIDPI, quando solicitado pela contratante; essas preparações serão contabilizadas como dieta.

6.31.8 Crianças em situação de desnutrição interna nas unidades devem receber **refeições lácteas enriquecidas com suplementos pó hiperprotéicos e hipercalóricos**, conforme orientação de nutricionistas do SUS e da contratante. A contratada deverá apresentar à Administração das CASAI o **cardápio diário especial**, contendo alimentos de alta densidade calórica.

6.31.9 A alimentação complementar para crianças até 2 anos deve respeitar o **esquema alimentar recomendado no Guia Alimentar do MS (2019)**, incluindo **elementos culturais e hábitos alimentares étnicos locais**.

6.31.10 Os alimentos infantis não devem ser **triturados em liquidificador ou peneirados**, salvo indicação clínica. Não se deve adicionar **condimentos ou temperos industrializados**.

6.31.11 Deve-se assegurar a **higiene rigorosa** no preparo, manuseio e oferta dos alimentos para evitar riscos como diarreia. As carnes devem ser de **primeira qualidade**, e peixes e frangos devem ser **filés sem pele, espinhas ou ossos**.

6.31.12 Quando do hábito alimentar da criança existir algum alimento e forma de preparo não mencionado a contratada deverá disponibilizar o gênero e material necessário.

6.31.13 Caso haja **alimento ou método de preparo específico não previsto**, a contratada deve providenciar o gênero e a preparação necessária conforme hábito alimentar da criança.

6.31.13.1 – Recomendações para papa salgada

- Cozinhar todos os ingredientes até ficarem macios;
- Amassar com garfo — **não liquidificar nem peneirar**; Endocrino
- A papa deve ter consistência de purê espesso; Endocrino
- Introduzir a primeira papa salgada no almoço aos 6 meses e a segunda no jantar a partir de 7 meses, conforme aceitação da criança;

6.31.14 Descrição dos grupos de alimentos:

Grupo	Descrição
Feijões (leguminosas)	<p>Este grupo, também conhecido como leguminosas, é composto por todos os tipos de feijão (branco, carioca, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, jaloroxo, mulatinho, preto, rajado, roxinho, vermelho) e também ervilha, grão de bico, soja e lentilha. São boas fontes de proteínas, fibras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B.</p> <p>O feijão é muito consumido pelos brasileiros. Todos os tipos podem ser dados à criança a partir dos 6 meses. É comum que os cuidadores observem pedaços de casca de feijão nas fezes. Isso é normal e não é motivo para deixar de oferecer o feijão ou oferecer somente o caldo. Algumas crianças podem ter gases com feijão, mas também não é motivo para deixar de oferecê-lo. Para melhorar isso, recomenda-se deixar o feijão de molho por 8 a 12 horas antes de cozinhar. Veja detalhes sobre isso na sessão “Cozinhar em Casa”. Aos 6 meses, o feijão pode ser amassado com garfo e, a partir de 8 meses, a família pode observar se a criança já aceita o grão inteiro sem amassar</p>
Cereais	<p>Este grupo inclui o arroz, arroz integral, aveia, centeio, milho, trigo, trigoilho (trigo para quibe), e os diferentes tipos de farinha nas mais diversas texturas e refinamentos, como fubá, flocão, amido de milho, farinha de trigo, entre outros. As massas tanto frescas como secas, refinadas ou integrais, são feitas de cereais. Esses alimentos contêm carboidratos, o nutriente que dá energia para a criança brincar, crescer e se desenvolver. Também têm fibras, minerais e vitaminas, especialmente os cereais integrais.</p> <p>O arroz, o macarrão e o milho são alimentos muito presentes no almoço e no jantar dos brasileiros. Apresentam a vantagem do preparo e cozimento rápidos. Ainda que as frutas sejam a melhor escolha para lanches, o pão caseiro é também uma opção de alimento à base de cereais que pode ser consumido nessas refeições.</p>
Raízes e Tubérculos	<p>Este grupo é composto pelas batatas — baroa (também chamada de mandiquinha, batata-salsa ou cenourinha amarela), doce e inglesa, entre outras; cará; inhame e mandioca — conhecida também como aipim ou macaxeira.</p> <p>Os alimentos desse grupo apresentam composição nutricional parecida com a dos cereais. Contêm carboidratos, um pouco de fibras, algumas vitaminas e minerais.</p> <p>Também fazem parte deste grupo a farinha de mandioca, a fécula de batata, o polvilho e outras farinhas feitas de raízes e tubérculos. Embora esses alimentos feitos a partir do refinamento de raízes e tubérculos sejam importantes ingredientes em várias preparações, eles têm menos vitaminas e minerais do que seus alimentos de origem. Eles podem ser simplesmente cozidos ou serem ingredientes de preparações, como purês, massas caseiras e farofas. Em geral, crianças e adultos aceitam muito bem esses alimentos. Raízes e tubérculos podem substituir ou complementar cereais no almoço e jantar, podendo ser consumidos também no café da manhã e no lanche, o que é uma prática comum em várias regiões.</p>
Legumes e Verduras	<p>Existem muitas opções de legumes e verduras no Brasil. Alguns exemplos de legumes são: abóbora (ou jerimum), abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, gueroa, ervilha torta, jiló, jurubeba, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem. Entre as verduras podemos citar: acelga, agrião, alface, almeirão, beldroega, brócolis, catalonha, cebola, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jambu, major-gomes, mostarda, ora-pro-nóbis, repolho, taioba. São alimentos ricos em diversas vitaminas e minerais.</p> <p>A vitamina A está presente nos vegetais de cor alaranjada e nos folhosos de cor verde-escura. Nesses folhosos, também está presente o ferro, um mineral que previne anemia. Legumes e verduras também contêm fibras, que ajudam a prevenir constipação intestinal (prisão de ventre ou intestino preso) e algumas doenças. Pessoas que têm uma alimentação com boa quantidade dos alimentos desse grupo têm menor chance de apresentar doenças, como obesidade, diabetes, doenças do coração e alguns tipos de câncer.</p>

	<p>Apesar de todas essas vantagens, legumes e verduras ainda têm pouco espaço no prato do brasileiro. São tantos tipos, com sabores tão variados, mas às vezes a família come sempre os mesmos e, em geral, em pouca quantidade.</p> <p>As verduras costumam ser menos aceitas pelas crianças, principalmente porque não costumam ser oferecidas a elas.</p> <p>Não há contraindicação em dar vegetais crus, após higienização, desde que na consistência adequada para a criança, pois pode ser que as crianças mais novas tenham dificuldade para mastigar os mais duros, mesmo ralados. Conforme a criança vai crescendo, os alimentos podem ser oferecidos crus e ralados, como cenoura e beterraba, ou em tirinhas, para serem pegos com as mãos pelas crianças</p>
Frutas	<p>Existem muitas opções de frutas: abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, banana, cajá, caju, caqui, carambola, cereja, cupuaçu, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, tangerina (também conhecida como bergamota ou mexerica), lima, maçã, mangaba, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, pequi, pêra, pêssego, pitanga, pomelo, romã, umbu, uva. São alimentos com muitas fibras, vitaminas e minerais, além de possuírem substâncias que protegem contra doenças. Todas as frutas podem ser oferecidas às crianças. Como a quantidade e a variedade das vitaminas e minerais é muito diferente de uma fruta para outra, é bom variar. Uma sugestão é dar preferência às frutas da região e comprar as da estação (da época), quando estão mais saborosas e baratas. O Brasil possui enorme variedade de frutas. Cada região tem suas opções mais comuns, acessíveis e de menor preço. Em muitas localidades, estão disponíveis no quintal de casa ou na vizinhança e até nas avenidas e ruas das cidades. As frutas devem ser oferecidas sem adição de açúcar, para que a criança não se habitue ao sabor muito doce e reconheça melhor o sabor natural dos alimentos. Elas podem ser raspadas ou amassadas com garfo e/ou ofertadas em pedaços para que a criança possa segurar com suas próprias mãos. Frutas pequenas ou com caroços, como uva e acerola, exigem maior atenção, pois podem provocar engasgo. Nesses casos, devem ser retiradas as sementes e cortadas em pedaços bem pequenos (dividir cada fruta em 2 a 4 pedaços). Para variar, as frutas também podem ser oferecidas cozidas ou assadas sem adição de açúcar ou adoçante. Essas preparações são formas úteis de conservar e aproveitar esses alimentos, evitando desperdício. Bananas muito maduras podem ser cozidas e render um purê; maçãs podem ser fatiadas e cozidas com um pouco de suco de laranja no lugar do açúcar.</p>
Carnes e Ovos	<p>Este grupo inclui carnes bovina, de suíno (porco), cabrito, cordeiro, búfalo, aves, coelho, pescados, frutos do mar, ovos de galinha e de outras aves. Também inclui vísceras ou miúdos de animais (fígado bovino e de aves, estômago ou bucho, tripa, moela de frango) e outras partes internas de animais. Esses alimentos contêm proteína, gordura, ferro, zinco e vitamina B12 e, no caso do fígado, também muita vitamina A. Todos esses nutrientes são muito importante para o crescimento e desenvolvimento da criança.</p> <p>Todos os alimentos desse grupo podem ser oferecidos às crianças, devendo-se variar, sempre que possível.</p> <p>Durante muito tempo foi recomendado evitar carne de porco, peixe e clara de ovo na alimentação no primeiro ano de vida. No entanto, hoje já se sabe que eles não fazem mal à criança e que são boas fontes de nutrientes. Por isso, atualmente é liberada a oferta desses alimentos para crianças a partir dos 6 meses.</p> <p>Carnes e ovos podem ser preparados de diversas formas, tendo-se o cuidado de estarem bem cozidos, nunca malpassados ou crus. Quando cozidos, refogados ou ensopados são mais bem aceitos pela criança por ficarem mais molhados e fáceis de cortar. Quanto ao peixe, o principal cuidado é retirar com atenção todas as espinhas e preferir aqueles com espinhas mais fáceis de retirar ou em menor quantidade. São exemplos de peixes sem espinhas o cação, o pirarucu, o pintado, o tambaqui, o jaú e o bagre, que podem ser oferecidos conforme o hábito alimentar da família. Os ovos podem ser cozidos, mexidos, pochê ou na forma de omelete, com um pouco de óleo, cuidando-se para que este não seja aquecido em excesso.</p>

Leites e Queijos	<p>O alimento desse grupo mais importante para a criança menor de 2 anos é o leite materno. Também fazem parte do grupo o leite de outros animais, coalhadas, iogurtes naturais sem açúcar e queijos.</p> <p>São ricos em proteína, gordura, cálcio e vitamina A.</p> <p>O leite materno é um alimento completo, não sendo necessário oferecer leite de vaca ou de outros animais ou fórmulas infantis para crianças que são amamentadas.</p> <p>O café com leite é uma preparação que faz parte da cultura brasileira, porém seu uso não é recomendado para a criança menor de 2 anos. A cafeína que está presente no café, no mate, no chá preto, no chá verde, no chocolate e em refrigerantes à base de cola é estimulante, podendo deixar a criança agitada, por isso, essas bebidas não devem ser oferecidas à criança. Além disso, essas bebidas contêm alguns compostos que reduzem a absorção do cálcio presente no leite. Chás como camomila, erva cidreira, hortelã podem ser oferecidos para as crianças a partir dos 6 meses, sem adição de açúcar ou adoçante, desde que não substituam nenhuma refeição.</p>
Amendoim, Castanhas e Nozes	<p>Este grupo é composto por alimentos como: amêndoas, amendoim, avelã, castanhas de caju, castanha do Pará/do Brasil, castanha de baru, noz-pecã, pistache. Esses alimentos são ricos em minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que previnem doenças. Por sua consistência dura, podem causar engasgo e sufocamento, não sendo seguros para serem oferecidos inteiros à criança. No entanto, se forem triturados ou bem picados, podem ser ofertados à criança. Por outro lado, as castanhas com coberturas açucaradas ou salgadas não devem ser dadas, por causa da adição de açúcar e do excesso de sal.</p>
Condimentos Naturais, Especiarias e Ervas Frescas e Secas	<p>São temperos naturais que acrescentam sabor, aroma e nutrientes à comida e permitem que a criança perceba a sutileza dos sabores de cada alimento.</p> <p>Alguns exemplos de temperos naturais utilizados no Brasil são: alecrim, açafrão da terra (cúrcuma), canela, cebolinha, cheiro-verde, chicória do Pará, coentro, cominho, cravo, gengibre, louro, manjerição, orégano, pimentas de diversos tipos, salsa, sálvia e tomilho. Alimentos como cebola, alho, limão, laranja, azeites, óleos e outros alimentos in natura ou minimamente processados também podem ser usados como temperos.</p>
Água	<p>Fonte essencial para a vida, a água também é um alimento. A criança em amamentação exclusiva não precisa beber água, pois o leite materno hidrata na medida certa. A partir dos 6 meses, quando a criança começar a receber outros alimentos, a água deve ser oferecida em copo principalmente nos intervalos entre as refeições.</p> <p>Oferecer água é importante, pois a criança não percebe que está com sede e não pede água. Deixar sempre um copo ou garrafinha com água tampada e acessível é uma boa estratégia. Em lugares muito quentes, a necessidade de água é maior.</p>

Fonte: Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 02 anos. MS-2019.

6.32 – Considerações em Relação às Dietas e Esquemas Alimentares

6.32.1 As dietas especiais somente deverão ser fornecidas mediante prescrição médica ou nutricional, quando devidamente solicitadas pela Administração das CASAI, conforme as especificações indicadas para cada patologia, preparo para exames complementares ou necessidades alimentares específicas dos pacientes e acompanhantes indígenas.

6.32.2 Em caso de patologias ou condições clínicas não contempladas neste Estudo Técnico, a Contratada deverá fornecer dieta especial, mediante elaboração de cardápio específico pela sua equipe de Nutrição, o qual deverá ser previamente submetido à Contratante para avaliação e, se necessário, adequações.

6.32.3 As dietas especiais devem ser individualizadas, sendo classificadas conforme alterações na consistência, composição nutricional (inclusão, exclusão ou modificação de nutrientes) e outras especificidades relacionadas à condição clínica apresentada pelo paciente.

6.32.4 Gestantes indígenas deverão receber suplementação energética adicional de 300 kcal/dia a partir do segundo trimestre de gestação, conforme a Ingestão Diária Recomendada (RDA). Nutrizas deverão receber suplementação adicional de 500 kcal/dia. Pacientes indígenas em estado de desnutrição deverão receber dietas hipercalóricas e hiperproteicas com valores energéticos ajustados à sua condição clínica, respeitando suas preferências alimentares e hábitos culturais, conforme prescrição nutricional dos profissionais do SUS e da Contratante.

6.32.5 As dietas modificadas referem-se ao ajuste das características físico-químicas da alimentação, com o objetivo de atender às alterações do processo digestivo e metabólico, promovendo recuperação clínica, manutenção do estado nutricional e prevenção da desnutrição durante a permanência do paciente na CASAI.

6.32.6 A dietoterapia utiliza a alimentação como ferramenta terapêutica, baseada na dieta normal adaptada à enfermidade e às condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente. Visa à manutenção e/ou recuperação do estado nutricional, atendendo às necessidades individuais por meio de dietas especiais.

6.32.7 A oferta da dieta especial ou do esquema alimentar individualizado deve ocorrer **imediatamente após o recebimento da prescrição nutricional**, sem atrasos, por parte da Contratada.

6.32.8 Todas as dietas especiais devem respeitar a consistência prescrita, frequência, porcionamento, hábitos alimentares das etnias indígenas atendidas e os parâmetros adequados à condição clínica do paciente.

6.32.9 Pacientes com necessidade de **suplementação hídrica** deverão receber sucos naturais ou chás, devidamente acondicionados em garrafas térmicas, conforme horários e volumes prescritos pela Contratante. Essa complementação **não deverá ser faturada separadamente**, por se tratar de item de baixo custo. O fornecimento dos recipientes térmicos e utensílios é de responsabilidade da Contratada.

6.32.10 Quando houver prescrição de **leite concomitante à administração de medicamentos**, este deverá ser ofertado nos horários determinados, sem cobrança adicional, assim como a suplementação hídrica mencionada no item anterior.

6.32.11 As dietas especiais deverão seguir o padrão básico do cardápio de dietas genéricas, respeitando as **especificações técnicas e normativas aplicáveis às dietas hospitalares modificadas**, de acordo com a patologia e condição do paciente.

6.32.12 Os **esquemas alimentares individualizados** serão prescritos pelo nutricionista da Contratante, baseando-se na condição clínica específica do paciente. Esses esquemas poderão incluir alimentos diferenciados (ex: produtos de panificação modificados, preparações específicas de pratos principais, frutas específicas, vitaminas, entre outros), desde que respeitem o volume das porções estabelecidas para dietas normais.

6.32.13 O termo “**padrão básico do cardápio**” refere-se aos alimentos regulares utilizados na alimentação normal. Para dietas especiais, tais alimentos poderão ser adaptados por meio de técnicas dietéticas específicas (ex: remolho, cozimento, fracionamento), e eventualmente exigir o preparo isolado de parte dos ingredientes, o que demanda recursos humanos, tempo e estrutura diferenciada.

6.32.14 As dietas especiais são modificações da dieta normal/genérica, realizadas de forma **quantitativa e qualitativa**, conforme a condição clínica do paciente. Devem sempre considerar o **sabor, a apresentação, os hábitos alimentares e a cultura da etnia indígena atendida**.

6.32.15 A Contratada deverá cumprir **integralmente** todos os esquemas alimentares prescritos pela nutricionista da Contratante, sendo **vedado o faturamento individualizado de qualquer alimento ou preparação inserida nesses esquemas**.

6.32.16 Os esquemas alimentares individualizados deverão ser elaborados quando os cardápios das dietas regulares não atenderem às necessidades clínicas específicas de determinados pacientes em condição especial.

6.32.17 A quantidade de refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) e a composição das dietas especiais seguirão, como base, o padrão das dietas normais, com as modificações necessárias para atender às exigências de cada patologia. Em casos específicos, mediante avaliação nutricional, poderão ser prescritas **refeições adicionais**, semelhantes ao desjejum, que deverão ser faturadas como tal.

6.32.18 A manipulação e preparo das dietas especiais e suplementos nutricionais prescritos serão de responsabilidade exclusiva de profissionais devidamente capacitados, disponibilizados pela Contratada, conforme os padrões exigidos em serviços de alimentação coletiva com foco hospitalar.

6.33 Para a confecção das dietas modificadas especiais, a contratada poderá consultar bibliografias relacionadas às dietas hospitalares:

6.33.1 Indicações e Características das Dietas:

6.33.1.1 Geral ou normal: *Pacientes cuja condição clínica não exige modificação em nutrientes e consistência da dieta. Sem nenhuma restrição, deve preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada;*

6.33.1.2 Branda: *Dieta com tecidos conectivos e celulose amaciados por cocção, sem alteração de nutrientes. Alimentos que podem ser excluídos: especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus, alimentos duros. Exemplo: arroz papa, caldo de feijão, carne macia. Proibidos frituras e condimentos;*

6.33.1.3 Pastosa: *Alimentos bem cozidos e de fácil mastigação, sem alteração de nutrientes. Com textura macia para facilitar a mastigação e deglutição. Exemplos: purês, legumes em pedaços, carnes desfiadas ou moídas, massas bem cozidas, pães;*

6.33.1.4 Semilíquida ou líquida pastosa: *Todos os alimentos são liquidificados na consistência de creme. Podem ser usados espessantes industrializados para preparações quentes ou frias, como sucos, sopas e água, para melhorar o aporte de líquidos.*

6.33.1.5 Líquida completa: *Proporciona mínimo trabalho digestório, com alimentos em consistência líquida ou que liquefazem na boca. Exemplos: leite, xixa de milho (ou conforme a etnia), mingau e vitaminas ralas, chás, café, sucos, sopas líquidas e cremes de frutas;*

6.33.1.6 Líquida restrita: *Constituída apenas por água, chás claros com adoçante e creme de fruta diet.*

6.33.2 Exemplos de Dietas Especiais Conforme Patologias:

6.33.2.1 Dieta Livre ou Normal:

Objetivo: *Manter o estado nutricional de indígenas sem alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.*

Indicação: *Para acompanhantes e pacientes cuja condição clínica não exige modificações dietoterápicas.*

Características: *Elaborada com todos os alimentos acessíveis e segundo preferência, em qualquer preparação e consistência. Completa, harmônica e adequada, sem restrições. Fornece calorias e nutrientes diários recomendados para manter a saúde, com composição aproximada de 55% carboidratos, 15% proteínas e 30% lipídeos.*

6.33.3 Exemplos de Dietas com Modificações na Consistência:

6.33.3.2 Dieta Branda:

Objetivo: *Fornecer dieta com mínimo de fibras não amaciadas pela cocção e quantidade moderada de resíduos.*

Indicação: *Transição entre dieta líquida e normal; pós-operatório; enfermidades do esôfago; dificuldades na mastigação ou deglutição; uso de próteses dentárias; gastrite ou úlcera péptica.*

Características: *Nutrientes normais, isenta de alimentos flatulentos.*

6.33.3.3 Dieta Pastosa:

Objetivo: *Facilitar mastigação e deglutição com pouco ou nenhum esforço.*

Indicação: *Indivíduos com dificuldades de mastigação ou deglutição devido a inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retardo mental severo, doença esofágica, alterações anatômicas da boca/esôfago, uso de próteses dentárias. Não indicada para risco de broncoaspiração.*

Características: *Nutrientes normais; alimentos em forma de purê ou amassados, exceto os naturalmente macios.*

6.33.3.4 Dieta Leve/Semilíquida:

Indicada para pacientes com problemas de deglutição, intolerância a sólidos, pré-preparo de exames e pré/pós-operatórios. Também serve como transição para dietas Branda e Geral. Deve fornecer calorias conforme necessidade.

6.33.3.5 Consistência: Semilíquida.

Distribuição: *6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).*

Características: *Normoglicídica, normolipídica e normoproteica.*

Composição: Sopas com carne/substituto, leguminosas, dois tipos de vegetais, tipo de feculento, tipo de cereal. Preparada com mínima quantidade de óleo, cebola, tomate e cheiro-verde. Inclusão de suplementos nutricionais para atender necessidades e calorias mínimas recomendadas.

6.33.3.5.1 Preparações indicadas: Água e infusos (chá, mate, café); sucos coados; purê de vegetais; caldos desengordurados; sopas espessadas e cremes; leite ou coalhada, creme e manteiga; frutas em papa ou liquidificadas; sobremesas como creme de fruta.

6.33.3.6 Dieta Líquida Completa:

Objetivo: Fornecer nutrientes com mínimo esforço digestório e absoritivo.

Indicação: Repouso gastrointestinal maior, pós-operatórios, infecções graves, transtornos gastrointestinais.

Características: Preparações líquidas à temperatura corporal, com substâncias dissolvidas. Pode apresentar baixo valor nutritivo, por isso a evolução para semilíquida deve ser rápida; se não possível, suplementação vitamínica, mineral e protéico-calórica é necessária. Dieta líquida propicia pouca saciedade, administrada a cada duas horas, com açúcar mínimo para evitar fermentação. Volume controlado (~200 ml por vez). Em ausência de restrição hídrica, alimentação pode ocorrer à noite para complementar necessidades.

Necessidades hídricas: 1.000 a 1.500 ml; volume pode aumentar se totalmente líquida.

Densidade calórica: 1 kcal/ml, podendo chegar a 2 kcal/ml em restrição hídrica.

Base principal: leite e derivados; pobre em resíduos, mas mais rico que dieta líquida restrita. Em intolerância à lactose, usar leites de soja ou preparações não lácteas.

Preparações indicadas: leite, leite gelificado, iogurte natural; creme de fruta; bebidas não gasosas; papa de cereais; sopas peneiradas ou cremosas coadas; caldo de galinha, carne, feijão; ovo quente; gorduras (óleos vegetais, manteiga, creme de leite); alimentos espessantes.

6.33.3.7 Dieta Líquida Restrita ou Cristalina:

Objetivo: Hidratar e proporcionar máximo repouso gastrointestinal, devido à quantidade mínima de resíduos.

Indicação: Pós-operatório imediato (24-36 horas), preparação para exames ou cirurgia de cólon, diminuição da função do trato gastrointestinal.

Características: Água, líquidos límpidos e carboidratos; sem leite ou outras preparações, baixo valor calórico (~500 kcal), deve evoluir rapidamente para dieta líquida completa.

Administrada a cada 2 horas para hidratação e controle de distensão abdominal.

Preparações indicadas: água e infusos adoçados; sucos coados; caldo de carne e legumes coados; sobremesas: creme de fruta, sucos coados sem leite.

6.33.4 Indicação e Características das Dietas com Modificação de Nutrientes:

6.33.4.1 Além dos critérios anteriores, a dieta pode ser modificada segundo o equilíbrio de nutrientes, podendo apresentar restrição ou acréscimo de um ou mais nutrientes, independentemente de consistência ou volume. As dietas podem ser:

6.33.4.1.1 Normocalórica: Quantidades normais de calorias conforme necessidades do paciente.

6.33.4.1.2 Hipocalórica: Restrita em calorias, produz balanço energético negativo e perda de peso. Indicada para obesos ou doenças que requerem perda rápida de peso.

6.33.4.1.3 Hipercalórica: Com quantidades aumentadas de calorias, para balanço energético positivo e ganho de peso. Indicada para pacientes com subnutrição.

6.33.4.1.4 Normoprotéica: Quantidades normais de proteínas conforme necessidades do paciente.

6.33.4.1.5 Hipoprotéica: Quantidades diminuídas de proteínas para prevenir acúmulo de metabólitos nitrogenados. Indicada para insuficiência renal crônica, encefalopatia hepática.

6.33.4.1.6 Hiperprotéica: Aumentada em proteínas para balanço positivo de nitrogênio. Indicada para hipercatabolismo.

6.33.4.1.7 Normoglicídica: Quantidades normais de carboidratos.

6.33.4.1.8 Hipoglicídica: Reduz carboidratos simples, como sacarose. Exemplo: dieta para diabéticos.

6.33.4.1.9 Hiperglicídica: Quantidades aumentadas de carboidratos.

6.33.4.1.10 Normolipídica: Quantidades normais de gorduras.

6.33.4.1.11 Hipolipídica: Pobre em gorduras saturadas. Indicada para hipercolesterolemia e obesidade.

6.31.4.1.12 Hiperlipídica: Aumentada em gorduras, especialmente triglicerídeos de cadeia média (TCMs), para desnutrição grave.

6.33.4.1.13 Hipossódica: Pobre em sódio. Indicada para hipertensos, cardiopatas, pacientes com retenção de líquidos.

6.33.4.1.14 Rica em potássio: Contém alimentos fontes de potássio. Indicada para repor perdas em pós-operatório, insuficiência cardíaca.

6.33.4.1.15 Pobre em potássio: Indicada para doenças renais com acidose metabólica e hipercalemia.

6.33.4.1.16 Rica/pobre em fibras: Dependendo da motilidade intestinal.

6.33.4.1.17 Dieta pobre em fibras: Indicada para problemas gastrointestinais e cirurgias de cólon.

Dieta rica em fibras: Reduz risco de doenças cardíacas, hipercolesterolemia e melhora equilíbrio glicêmico.

6.33.4.1.18 Pobre em colesterol: Restringe gorduras saturadas. Indicada para dislipidemias e hipertensão.

6.33.4.1.19 Restrita em líquidos: Restringe líquidos em doença renal aguda nas fases oligúricas.

6.33.4.1.20 Isenta de Glúten: Elimina cereais com glúten e derivados. Substitui por farinhas sem glúten. Pacientes devem verificar rótulos.

6.33.4.1.21 Isenta de Lactose: Elimina alimentos com lactose. Indicada para intolerância à lactose e galactosemia.

6.33.4.1.22 Pobre em purinas: Baixo teor de purinas. Indicada para gota e hiperuricosúria.

6.34 As dietas especiais serão solicitadas pela Administração da CASAI quando o paciente **tiver prescrição nutricional**, conforme as **especificações para cada patologia, preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas**.

6.34.1 Qualquer patologia apresentada pelo paciente que venha a ser **hospedado ou esteja em trânsito na CASAI**, e que **não esteja exemplificada neste Projeto Básico**, **deverá ser atendida pela Contratada**, mediante a **apresentação de um cardápio específico**, elaborado pela **nutricionista da Contratada**, com o objetivo de **complementar o Serviço de Alimentação e Nutrição da Contratante**.

6.35 ESTIMATIVA DE MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

1 - Levantamento para subsidiar propostas de preços		
Gêneros alimentícios	Unidade de medida	Estimativa Semestral
Abacate	kg	102
Abacaxi	kg	420
Abobrinha	kg	384
Abóbora	kg	192
Acelga	kg	204
Alface	kg	196

Açúcar	kg	1.512
Adoçante sucralose	frasco (100g)	216
Alface	kg	210
Alho	kg	168
Amido de milho	caixa (500g)	432
Arroz integral	kg	259
Arroz polido, tipo 1	kg	2.016
Aveia em flocos finos	caixa(500g)	432
Aveia em flocos grossos	caixa(500g)	432
Azeite de oliva	vidro (500ml)	408
Banana maçã	kg	187
Banana prata	kg	672
Batata doce	kg	436
Batata inglesa	kg	432
Beterraba	kg	576
Brócolis	kg	488
Café	kg	202
Cará	kg	192
Carne bovina de 1° (coxão duro)	kg	497
Carne bovina de 1° (coxão mole)	kg	480
Carne bovina de 1° moída	kg	492
Cebola	kg	617
Cenoura	kg	468

Chá de boldo	caixa (10 sachês-100g)	432
Chá de canela	caixa (10 sachês-100g)	432
Chá de camomila	caixa (10 sachês-100g)	432
Chá de erva cidreira	caixa (10 sachês-100g)	432
Chá de erva doce	caixa (10 sachês-100g)	432
Chocolate em pó	Lata (400 g)	403
Chuchu	kg	132
Couve-flor	kg	256
Colorau	kg	29
Farinha de mandioca	kg	504
Farinha de milho	kg	288
Farinha de trigo	kg	87
Fécula de mandioca	kg	360
Feijão	kg	528
Fermento em pó	vidro (400g)	48
Fígado	kg	246
Frango inteiro	kg	7.380
Frango (filé de peito)	kg	318
Goiaba	kg	528
Inhame	kg	282

Laranja lima	kg	105
Laranja	kg	210
Leite desnatado	litro	5.040
Leite integral	litro	5.040
Leite em pó integral	lata (400g)	756
Leite em pó desnatado	lata (400g)	756
Limão	kg	167
Maçã	kg	170
Macarrão tipo espaguete	pacote (500g)	2.420
Macaxeira/mandioca	kg	300
Mamão	kg	864
Maracujá	kg	876
Margarina	vidro (500g)	402
Melancia	kg	1.800
Melão Comum	kg	354
Milho verde In natura	kg	450
Óleo de soja	lata (900ml)	444
Ovos	bandeja (30 unid.)	270
Pão francês	50g	1.008
Pão doce/sovado	50g	1.008
Pão de forma integral	pacote (500g)	4.032
Pepino	kg	168

Pêra	kg	276
Peixe in natura, apresentação posta ou inteiro, características adicionais congelado, aplicação alimentação	kg	1.500
Pimentão	kg	114
Polpa de fruta (acerola)	pacote (500g)	1.008
Polpa de fruta (cajá)	pacote (500g)	1.008
Polpa de fruta (caju)	pacote (500g)	1.008
Polpa de fruta (goiaba)	pacote (500g)	1.008
Queijo branco	kg	288
Quiabo	kg	54
Repolho	kg	246
Sal	kg	78
Tomate	kg	810
Vagem	kg	102
Vinagre	litro	102

2 - MATERIAIS DESCARTÁVEIS E OUTROS		
Bobina Açougue	RI	6
Bobina Picotada 25x35	RI	6
Bobina Picotada 35x45	RI	6
Embalagem de isopor com divisória para refeição tipo quentinha (kit viagem)	Unid.	240

Fósforo, embalagem com 10 caixinhas.	Unid.	18
Gás cozinha P48	Cx	36
Guardanapo, embalagem com 100 unidades	Unid.	280
Luvas descartáveis – cx com 100	Unid.	18
Máscara – cx com 100	Unid.	8000
Saco para amostra	Pct	108
Toalha de papel, material papel, tipo folha 3 dobras, comprimento 23 cm, largura 22cm, cor branca, características adicionais interfolhada	Cx	15
Touca descartável – cx com 100	Unid.	10
Saco para embalagem (30 x 30) - bobina c/ 500 - 03 Unidades	Uni.	

3 - MATERIAIS DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO		
Água Sanitária 1.000 ml	L	24
Álcool	L	4
Detergente líquido neutro, frasco 500, caixa com 24 unidades;	Pct.	48
Esponja de aço	Cx.	4
Esponja para limpeza, dupla face, tamanha 100x70x24mm cx. com 60 unidades.	Cx.	4
Limpa alumínio líquido, frasco de 500 ml, caixa com 24 unidades;	Par	12
Luva, material plástico para limpeza, tamanho M	Unid.	90
Rodo	Unid.	12
Sabão em barra tablete de 200 gramas	Cx.	2
Sabão em pó, 1 kg caixa com 24 unidades	Unid.	24
Saco Alvejado	Unid.	1.000
Saco de lixo 50 litros	Unid.	3600

Saco para lixo de 200 litros	Unid.	4000
Sanificante - embalagem com 5kg.	Unid.	6
Vassoura de Pêlo	Unid.	12
Vassoura de piaçava	Unid.	12

4 - MATERIAIS PERMANENTES		
Balança Digital	Unid.	1
Balança pra pesar alimentos	Unid.	1
Balcão para alimentos frios	Unid.	1
Balcão para alimentos quentes	Unid.	1
Batedeira industrial	Unid.	1
Bebedouro para refeitório	Unid.	1
Chapa para grelhar alimentos	Unid.	1
Coifa	Unid.	1
Exaustor	Unid.	1
Fogão Industrial 6 bocas	Unid.	1
Forno Industrial	Unid.	4
Freezer Horizontal	Unid.	1
Freezer Vertical	Unid.	1
Geladeira	Unid.	10
Jogo de mesa para refeitórios	Unid.	1
Liquidificador caseiro	Unid.	1
Liquidificador industrial	Unid.	1

Máquina para suco	Unid.	1
Multiprocessador de alimentos	Unid.	2
Panela de alumínio batido 30 litros com tampa	Unid.	2
Panela de alumínio batido 60 litros com tampa	Unid.	2

5 - MATERIAL SEMI PERMANENTE		
Amolador de Faca	Unid.	4
Assadeira de alumínio 32 X 46 por 7 de alt.	Unid.	1
Bacia de Alumínio nº 50	Unid.	2
Bacia plástica 20 litros	Unid.	2
Bacia plástica 25 litros	Unid.	6
Balde plástico de 20 litro	Unid.	150
Bandeja, em aço inox, 7 divisões, 46x36x2,1cm	Unid.	1
Cabrita grande para legumes	Unid.	2
Caixas de isopor grande	Unid.	15
Caixas vazadas	Unid.	1
Caneca de alumínio grande	Unid.	1
Chaleira de alumínio grande	Unid.	2
Colher em altileno, 40 cm de comprimento. 02 peças	Unid.	4
Colher para arroz, em aço inoxidável.	Unid.	150
Colheres, em aço inoxidável.	Unid.	3
Concha de alumínio batido média	Unid.	2

Escorredor de macarrão	Unid.	1
Escorredor de macarrão de alumínio grande	Unid.	3
Escumadeira de alumínio batido média	Unid.	1
Espremedor de alho de alumínio grande	Unid.	5
Faca para corte de carne	Unid.	5
Faca para corte de legumes	Unid.	2
Frigideiras	Unid.	2
Garrafa térmica 1 litro	Unid.	10
Garrafa térmica 5 litros	Unid.	2
Jarra grande 5 litros	Unid.	8
Lixo grande com pedal	Unid.	10
Organizador de 5 litros	Unid.	2
Pá de Polietileno média	Unid.	1
Panela de pressão 10 litros	Unid.	1
Panela de pressão 4,5 litros	Unid.	1
Panela de pressão 7,0 litros	Unid.	2
Peneira Grande	Unid.	2
Peneira Pequena	Unid.	10
Pote plástico com tampa 1 litro	Unid.	12
Pote plástico com tampa 10 litros	Unid.	10
Pote plástico com tampa 3 litros	Unid.	10
Prato de Louça	Unid.	2
Ralador de legumes inox	Unid.	12

Tábua (polietileno 60X30) para alimentos cozidos (branca)	Unid.	1
Tábua (polietileno 60X30) para carne (vermelha)	Unid.	1
Tábua (polietileno 60X30) para frango (amarela)	Unid.	1
Tábua (polietileno 60X30) para legumes e frutas (verde)	Unid.	1
Tábua (polietileno 60X30) para peixe (azul)	Unid.	06 grandes ou 10 pequenas
Toalhas emborrachadas para mesas do refeitório	Unid.	12

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Estimativa das Quantidades

GRUPO ÚNICO - CASA/BSB					
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
1	Refeição Tipo 1 Grande - Desjejum	Unidade	56	1.680	20.160
2	Refeição Tipo 2 Pequena - Colação	Unidade	45	1.350	16.200
3	Refeição Tipo 3 Grande - Almoço	Unidade	63	1.890	22.680
4	Refeição Tipo 4 Pequena - Lanche da tarde	Unidade	45	1.350	16.200
5	Refeição Tipo 5 Grande - Jantar	Unidade	61	1.830	21.960
6	Refeição Tipo 6 Pequena - Ceia	Unidade	50	1.500	18.000
	Fórmula				

7	Láctea	Unidade de 150ml	4	120	1.440
8	Suplemento	Unidade de 150ml	1	30	360
9	Kit de lanche simples	Unidade	10	300	3.600
10	Kit lanche completo	Unidade	1	30	360

7.2 Metodologia da Estimativa

7.2.1. As quantidades estimadas das refeições e dos itens alimentares foram definidas com base no consumo médio histórico registrado na CASAI/BSB, considerando o período de agosto/2024 a setembro/2025, conforme dados consolidados dos Contratos nº 44/2024 e nº 70/2024. O mês de julho/2025 foi excluído dos cálculos em razão da incompletude dos registros, evitando distorções estatísticas na apuração das médias.

7.2.2. A metodologia adotada consistiu na apuração da **média mensal histórica de consumo** de cada item, sobre a qual foi aplicada **margem de segurança de 10%**, conforme demonstrado na planilha de cálculo. Após a aplicação da margem, os valores foram arredondados para números inteiros, quando necessário, em razão da impossibilidade operacional de fracionamento de unidades.

7.2.3. O quantitativo mensal ajustado foi projetado para o período anual. Em seguida, o valor anual foi validado por meio do cálculo inverso (quantidade anual ÷ 12 meses ÷ 30 dias), assegurando que o consumo diário resultante fosse sempre expresso em número inteiro. Sempre que o cálculo resultou em valores fracionários, adotou-se o arredondamento para cima, como medida de segurança operacional, garantindo a continuidade do fornecimento e mitigando riscos de desabastecimento.

Consumo Refeições - CASAI BSB (período ago/2024 a set/2025) (*)

ITEM	Refeições	Contrato 44/2024												Contrato 70/2024		Soma Anual	Média/ Mês	Margem de segurança (10%)	Ajustes (***)	Soma Anual
		ago/24	set/24	out/24	nov/24	dez/24	jan/25	fev/25	mar/25	abr/25	mai/25	jun/25	ago/25	set/25						
1	Desjejum	1507	1975	1701	1179	1344	1516	1524	1469	1289	1350	1675	1348	1473	19350	1488	1637	1680	20160	
2	Colação (**)	1197	1586	1358	979	1157	1358	1356	1230	1084	1081	1284	1025	1193	15888	1222	1344	1350	16200	
3	Almoço	1744	1931	1760	1522	1700	1924	1772	1727	1477	1552	1848	1454	1619	22030	1695	1864	1890	22680	
4	Lanche da Tarde	1197	1586	1358	979	1157	1358	1356	1230	1084	1081	1284	1025	1193	15888	1222	1344	1350	16200	
5	Jantar	1647	1882	1595	1425	1629	1818	1735	1659	1460	1577	1838	1497	1718	21480	1652	1818	1830	21960	
6	Ceia	1433	1784	1488	1100	1179	1350	1416	1287	1165	1296	1440	1070	1456	17464	1343	1478	1500	18000	
7	Fórmula Láctea	205	250	72	35	32	112	82	7	4	0	399	15	70	1283	99	109	109	1308	
8	Suplemento	0	15	15	25	17	21	15	0	0	0	19	25	31	183	14	15	16	192	
9	Kit lanche simples	265	253	295	243	248	229	242	264	249	263	28	251	476	3306	254	280	280	3360	
10	Kit lanche completo	12	8	4	11	15	31	19	12	23	35	24	20	55	269	21	23	23	276	

(*) Julho/2025 foi excluído dos cálculos considerando que os dados se apresentaram incompletos

(**) Utilizou-se para fins de cálculo a técnica de espelhamento dos dados da refeição lanche da tarde - considerando que não há registros anteriores para este item.

(***) Ajustes: Todos os itens tiveram um aumento de 10% (margem de segurança)

7.3 Item 1 – Refeição Tipo 1 – Grande - equivalente ao “Desjejum”

7.3.1. A inclusão de peixe assado na primeira refeição do dia fundamenta-se nos hábitos alimentares tradicionais indígenas, nos quais a refeição do nascer do sol é robusta e compartilhada coletivamente. O peixe, por ser base alimentar de diversos povos, deve ser valorizado como fonte de proteína de alta qualidade, ácidos graxos essenciais e micronutrientes, contribuindo para saciedade e equilíbrio nutricional desde o início do dia. Além disso, trata-se de prática culturalmente adequada, tecnicamente segura e operacionalmente viável na cozinha institucional da CASAI/BSB.

7.3.2. O quantitativo estimado de desjejum foi definido a partir do consumo histórico mensal consolidado, que apresentou **grandes variações ao longo do período analisado**. Em razão dessa oscilação, optou-se por trabalhar com a **capacidade operacional do estabelecimento**, resultando em uma média diária com casas decimais (54,6666 refeições/dia). Para fins de planejamento e segurança operacional, adotou-se o **arredondamento para 56 refeições diárias** (considerando que há uma grande variação no consumo, longo do período, adotando-se a capacidade máxima da unidade), correspondendo a **1.680 unidades mensais**. Sobre esse valor aplicou-se a margem de segurança de 10%, resultando na quantidade anual estimada de **20.160 desjejuns**.

- Média mensal histórica: 1.488 unidades.
- Margem de 10%: 148,8 unidades.
- Média mensal ajustada: 1.637 unidades.
- Validação: $1.637 \div 30 = 54,56$ unidades/dia.
- Arredondamento para 56 unidades/dia.
- Quantitativo final: $56 \times 30 = 1.680$ unidades/mês; $1.680 \times 12 = \mathbf{20.160}$ unidades/ano.

7.4. Item 2 - Refeições Refeição Tipo 2 – Pequena: (colação)

7.4.1. Considerando a inexistência de registros históricos específicos para o item colação, utilizou-se, para fins de cálculo, a **técnica de espelhamento dos dados do item “lanche da tarde”**, por similaridade de perfil e consumo. A média diária apurada apresentou valor decimal (44,8 refeições/dia), sendo realizado **arredondamento técnico para 45 refeições diárias**, equivalente a **1.350 unidades mensais**. Após aplicação da margem de segurança de 10%, definiu-se a quantidade anual estimada de **16.200 colações**.

- Média mensal histórica: 1.222 unidades.
- Margem de 10%: 122,2 unidades.
- Média mensal ajustada: 1.344 unidades.
- Validação: $1.344 \div 30 = 44,8$ unidades/dia.
- Arredondamento para 45 unidades/dia.
- Quantitativo final: $45 \times 30 = 1.350$ unidades/mês; $1.350 \times 12 = \mathbf{16.200}$ unidades/ano.

7.5. Item 3 - Refeições Tipo 3 – Grande (almoço)

7.5.1. A estimativa de almoços foi calculada com base no consumo histórico efetivo, resultando em média diária de **62,1333 refeições/dia**. Em razão da impossibilidade operacional de fracionamento de refeições, procedeu-se ao **arredondamento para 63 almoços diários**, correspondendo a **1.890 unidades mensais**. Com a aplicação da margem de segurança de 10%, obteve-se a quantidade anual estimada de **22.680 almoços**.

- Média mensal histórica: 1.695 unidades.
- Margem de 10%: 169,5 unidades.
- Média mensal ajustada: 1.864 unidades.
- Validação: $1.864 \div 30 = 62,13$ unidades/dia.
- Arredondamento para 63 unidades/dia.
- Quantitativo final: $63 \times 30 = 1.890$ unidades/mês; $1.890 \times 12 = \mathbf{22.680}$ unidades/ano.

7.6. Item 4 - Refeição Tipo 4 – Pequena: (lanche tarde)

7.6.1. O quantitativo do lanche da tarde foi definido a partir do consumo médio mensal registrado, resultando em média diária decimal de **44,8 refeições/dia**. Aplicou-se o **arredondamento para 45 refeições diárias**, equivalente a **1.350 unidades mensais**. Com o acréscimo da margem de segurança de 10%, estabeleceu-se a quantidade anual estimada de **16.200 lanches da tarde**.

- Média mensal histórica: 1.222 unidades.
- Margem de 10%: 122,2 unidades.
- Média mensal ajustada: 1.344 unidades.
- Validação: $1.344 \div 30 = 44,8$ unidades/dia.
- Arredondamento para 45 unidades/dia.
- Quantitativo final: $45 \times 30 = 1.350$ unidades/mês; $1.350 \times 12 = \mathbf{16.200 \text{ unidades/ano}}$.

7.7. Item 5 - Refeições Tipo 5 – Grande (jantar)

7.7.1. A estimativa de jantares considerou o consumo histórico consolidado, que resultou em média diária de **60,6 refeições/dia**. Diante do valor decimal, procedeu-se ao **arredondamento para 61 jantares diários**, totalizando **1.830 unidades mensais**. Com a aplicação da margem de segurança de 10%, definiu-se a quantidade anual estimada de **21.960 jantares**.

- Média mensal histórica: 1.652 unidades.
- Margem de 10%: 165,2 unidades.
- Média mensal ajustada: 1.818 unidades.
- Validação: $1.818 \div 30 = 60,6$ unidades/dia.
- Arredondamento para 61 unidades/dia.
- Quantitativo final: $61 \times 30 = 1.830$ unidades/mês; $1.830 \times 12 = \mathbf{21.960 \text{ unidades/ano}}$.

7.8. Item 6 - Refeição Tipo 6 – Pequena “Ceia”

7.8.1. O quantitativo de ceias foi calculado a partir da média diária apurada de **49,2666 refeições/dia**, sendo realizado **arredondamento para 50 refeições diárias**, o que corresponde a **1.500 unidades mensais**. Após a aplicação da margem de segurança de 10%, a quantidade anual estimada foi fixada em **18.000 ceias**.

- Média mensal histórica: 1.343 unidades.
- Margem de 10%: 134,3 unidades.
- Média mensal ajustada: 1.478 unidades.
- Validação: $1.478 \div 30 = 49,26$ unidades/dia.
- Arredondamento para 50 unidades/dia.
- Quantitativo final: $50 \times 30 = 1.500$ unidades/mês; $1.500 \times 12 = \mathbf{18.000 \text{ unidades/ano}}$.

7.9. Item 7 - Fórmula Láctea

7.9.1. A média mensal histórica foi de 99 unidades. Aplicada a margem de 10%, obteve-se 109 unidades/mês. Na validação diária ($109 \div 30 = 3,63$), o valor foi arredondado para 4 unidades/dia, resultando em 120 unidades/mês e 1.440 unidades/ano, a fim de evitar fracionamento e prevenir desabastecimento.

- Média mensal histórica: 99 unidades.
- Margem de 10%: 9,9 unidades.
- Média mensal ajustada: 109 unidades.
- Projeção inicial: $109 \times 12 = 1.308$ unidades/ano.
- Validação: $109 \div 30 = 3,63$ unidades/dia.
- Arredondamento para 4 unidades/dia.
- Quantitativo final: $4 \times 30 = 120$ unidades/mês; $120 \times 12 = \mathbf{1.440 \text{ unidades/ano}}$.

7.9.2. Importância das Fórmulas Nutricionais

a) As Fórmulas Lácteas são ofertadas quando não é possível o aleitamento materno, em casos como:

- Baixo peso ao nascer;
- Morte materna;
- Mãe portadora de HIV, HTLV;
- Recém-nascido rejeitado pela mãe ou entregue a familiares;
- Situações de adoção.

b) Nesses casos, a **oferta contínua ou complementar de fórmula é essencial** para garantir o adequado crescimento e desenvolvimento infantil.

7.10. Item 8 - Suplementos

7.10.1. A média mensal histórica foi de 14 unidades. Com a margem de 10%, alcançou-se 15 unidades/mês. Na validação diária ($15 \div 30 = 0,5$), adotou-se 1 unidade/dia, fixando-se 30 unidades/mês e 360 unidades/ano, garantindo disponibilidade contínua.

- Média mensal histórica: 14 unidades.
- Margem de 10%: 1,4 unidade.
- Média mensal ajustada: 15 unidades.
- Validação: $15 \div 30 = 0,5$ unidade/dia.
- Arredondamento para 1 unidade/dia.
- Quantitativo final: $1 \times 30 = 30$ unidades/mês; $30 \times 12 = \mathbf{360}$ unidades/ano.

7.10.2 Importância dos Suplementos Nutricionais

a) Os Suplementos Nutricionais são indicados para:

- Crianças, idosos e gestantes com desnutrição;
- Pacientes oncológicos;
- Portadores de tuberculose em tratamento;
- Outros quadros clínicos com necessidade de suporte calórico-proteico específico.

b) O uso de suplementos, orientado por equipe multidisciplinar, visa **prevenir internações**, melhorar o estado nutricional, reforçar o sistema imunológico e garantir a adesão ao tratamento.

7.11. Kit Simples e Kit Completo

7.11.1. Os kits de alimentação fornecidos pela CASA/DF têm como objetivo garantir segurança alimentar e nutricional aos usuários indígenas em situações que impossibilitam o acesso às refeições regulares da unidade. São classificados da seguinte forma:

- **Kit Simples:** destinado a pacientes e acompanhantes que se deslocam para consultas, exames ou atendimentos na rede SUS, com tempo de permanência fora da unidade superior a 2 (duas) horas;
- **Kit Completo (ou de viagem):** destinado a usuários em retorno às suas comunidades de origem, com tempo estimado de deslocamento superior a 4 (quatro) horas.

7.11.2. A estimativa para o cálculo do e Kit Simples e Kit Completo foi baseada na rotina dos agendamentos hospitalares e altas institucionais, informados pelas equipes de enfermagem

7.11.3 Item 9 - Kit Lanche Simples

7.11.4. A média mensal histórica foi de 254 unidades. Com acréscimo de 10%, chegou-se a 280 unidades/mês. Na validação diária ($280 \div 30 = 9,33$), arredondou-se para 10 unidades/dia, totalizando 300 unidades/mês e 3.600 unidades/ano.

- Média mensal histórica: 254 unidades.
- Margem de 10%: 25,4 unidades.
- Média mensal ajustada: 280 unidades.
- Validação: $280 \div 30 = 9,33$ unidades/dia.
- Arredondamento para 10 unidades/dia.
- Quantitativo final: $10 \times 30 = 300$ unidades/mês; $300 \times 12 = \mathbf{3.600}$ unidades/ano.

7.11.5. Item 10 - Kit Lanche Completo

7.11.6. A média mensal histórica foi de 21 unidades. Com a margem de 10%, obteve-se 23 unidades/mês. Na validação diária ($23 \div 30 = 0,76$), arredondou-se para 1 unidade/dia, fixando-se 30 unidades/mês e 360 unidades/ano, assegurando margem operacional.

- Média mensal histórica: 21 unidades.
- Margem de 10%: 2,1 unidades.
- Média mensal ajustada: 23 unidades.
- Validação: $23 \div 30 = 0,76$ unidade/dia.
- Arredondamento para 1 unidade/dia.
- Quantitativo final: $1 \times 30 = 30$ unidades/mês; $30 \times 12 = \mathbf{360}$ unidades/ano.

7.12. As quantidades estimadas foram definidas com base no **consumo real da CASAI/BSB**, devidamente ajustadas por critérios técnicos de média, arredondamento e **margem de segurança de 10%**, com o objetivo de assegurar o fornecimento contínuo, adequado e suficiente das refeições, mitigando riscos de desabastecimento e garantindo a continuidade do atendimento aos usuários do SUS no contexto da saúde indígena.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.924.351,20

8.1 Valor total da contratação corresponde a **R\$ 1.924.351,20 (Hum milhão, novecentos e vinte e quatro mil, trezentos e cinquenta e um reais e vinte centavos)**

8.2 Para estimar o valor unitário dos serviços foi realizada pesquisa de preços em atendimento ao que determina o **Art 23. §1º. Inciso XX, da Lei 14.133/2021** e a **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de Julho de 2021**, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

8.3 Para fins de cálculo do valor estimado, foram inicialmente priorizados os parâmetros I (sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou Banco de Preços em Saúde) e II (contratações similares realizadas pela Administração Pública). Contudo, verificou-se a necessidade de complementar a pesquisa mediante consulta direta a fornecedores. Para a definição da estimativa, adotou-se como referência o menor resultado obtido entre a média e a mediana dos preços coletados.

8.4 Os valores obtidos estão consolidados na tabela abaixo, e caso haja necessidade de consulta das cotações individuais, estas estão disponíveis nos autos do processo.

GRUPO I - CASAI BSB						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	Quantidade	Unidade de Medida	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO R(\$)
1	Refeição Tipo 1 – Grande “Desjejum”		20.160	unidade	13,00	262.080,00

2	Refeição Tipo 2 – Pequena "Colação"	15210	16.200	unidade	10,25	166.050,00
3	Refeição Tipo 3 – Grande “Almoço”		22.680	unidade	24,00	544.320,00
4	Refeição Tipo 4 – Pequena “Lanche da tarde”		16.200	unidade	12,00	194.400,00
5	Refeição Tipo 5 – Grande “Jantar”		21.960	unidade	23,32	512.107,20
6	Refeição Tipo 6 – Pequena “Ceia”		18.000	unidade	9,26	166.680,00
7	Fórmulas	25500	1.440	unidade de 150 ml	8,69	12.513,60
8	Suplementos		360	unidade de 150 ml	13,94	5.018,40
9	Kit de lanche simples	3697	3.600	unidade	15,12	54.432,00
10	Kit lanche completo		360	unidade	18,75	6.750,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO - CASAI/BSB - R(\$) ==>						1.924.351,20

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A contratação do objeto será realizada por meio da **modalidade Pregão Eletrônico**, conforme previsto no **art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021**. O critério de julgamento adotado será o de **Menor Preço por Grupo**, sendo este grupo correspondente à unidade **CASAI Brasília (CASAI BSB)**. O menor preço será apurado com base no **somatório do valor global de todos os itens que compõem o grupo**.

9.2 A adoção do critério de **menor preço por grupo** justifica-se pela inviabilidade técnica e econômica do parcelamento do objeto, nos termos do **art. 40, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021** e do **art. 3º da Instrução Normativa nº 02/2008/MPOG**. O preparo das refeições – **café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar** – será realizado **nas dependências da CASAI BSB**, exigindo, portanto, a **integração das atividades por um único fornecedor**.

9.3 O espaço físico disponível para a execução dos serviços (cozinha e refeitório) **não comporta a atuação simultânea de mais de uma empresa**, o que torna tecnicamente inviável a divisão da execução por item. Além disso, a fragmentação da contratação comprometeria o ganho de escala e aumentaria os custos operacionais, tornando a execução **economicamente desvantajosa para a Administração**.

9.4 Ainda que fosse possível a atuação simultânea de diferentes empresas em turnos distintos (por exemplo, uma empresa para o café da manhã e outra para o jantar), essa divisão **acarretaria em dificuldades operacionais significativas**. Cada empresa precisaria mobilizar **equipamentos, insumos e mão de obra específicos**, o que **multiplicaria a necessidade de recursos humanos e logísticos**, sem qualquer ganho qualitativo ou de eficiência para o serviço. Ressalta-se que os colaboradores responsáveis pelo preparo do desjejum, por exemplo, **também integram a equipe responsável pelas demais refeições**, o que reforça a necessidade de execução **integrada e contínua**.

9.5 A centralização da execução contratual em um único grupo também se justifica pela **facilidade na fiscalização e controle da execução contratual**, tendo em vista o **volume e a variedade dos itens alimentares servidos diariamente**. Pacientes indígenas e /ou seus acompanhantes nem sempre realizam todas as refeições oferecidas no dia, a depender do horário de chegada e retorno aos municípios de origem. Por exemplo, pacientes que chegam no período noturno podem realizar apenas **duas refeições (jantar e ceia)**, enquanto outros, vindos pela manhã, retornam após o almoço, realizando apenas **café da manhã e almoço**.

9.6 Dessa forma, a presente contratação **não comporta o parcelamento do objeto**, sob pena de **comprometer a viabilidade técnica e operacional do serviço**, já que, embora envolva múltiplos itens (refeições), a execução demanda um processo **interdependente e contínuo**, exigindo planejamento logístico único, mão de obra dimensionada para todo o ciclo de refeições e infraestrutura compartilhada. O agrupamento em um único lote (CASAI BSB) assegura, portanto, a **economicidade, eficiência e efetividade** da contratação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 9º, INCISO IX, DA IN 58/2022)

11.1.1. Nos termos do Plano Anual de Contratações de Bens, Serviços, Obras e Soluções de TIC da Secretaria de Saúde Indígena – SESAI, publicado no sítio eletrônico do Ministério da Saúde, a presente contratação está **prevista no PCA-MS 2025**.

11.2 ALINHAMENTO AOS PLANOS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

- A contratação está **alinhada ao Objetivo Estratégico 06 do Plano Nacional de Saúde (PNS) 2024–2027**, que trata de:

"Promover e qualificar a oferta de ações e serviços de saúde e saneamento ambiental, considerando os diferentes contextos étnico-culturais da população indígena, em articulação e fortalecimento dos saberes e práticas tradicionais."
- A prestação de serviços relacionados à manipulação, preparo e distribuição de refeições e fórmulas nutricionais na CASAI /BSB tem papel essencial na estrutura de atenção diferenciada às populações indígenas, promovendo:
 - **Segurança alimentar e nutricional;**
 - **Adequação cultural dos alimentos fornecidos;**
 - **Condições adequadas de apoio aos pacientes indígenas e seus acompanhantes durante o tratamento de saúde.**

11.3 ALINHAMENTO AO PLS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (2024–2026)

- A contratação está alinhada ao **Plano de Logística Sustentável do Ministério da Saúde – PLS/MS**, especialmente à diretriz:
 - **PD05 – Observar o princípio do desenvolvimento nacional sustentável nas licitações e contratos.**
- A incorporação de práticas sustentáveis no processo de contratação contribui diretamente para os objetivos estratégicos da Administração, tais como:
 - **Priorização de insumos alimentares regionais e de menor impacto ambiental;**
 - **Redução do desperdício e uso racional de recursos;**
 - **Estímulo à economia local e fornecedores com responsabilidade social e ambiental.**
- Esta contratação reforça o compromisso do Ministério da Saúde com os **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)**, particularmente:
 - **ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável;**
 - **ODS 3 – Saúde e Bem-Estar;**

- **ODS 10** – Redução das Desigualdades;
- **ODS 12** – Consumo e Produção Responsáveis.

11.4 ALINHAMENTO A POLÍTICAS PÚBLICAS

- O **Plano Nacional de Saúde (PNS)** e o **Plano Plurianual (PPA) 2024–2027** são compatíveis entre si, com vigência e objetivos complementares.
- A **Promoção e Proteção da Saúde**, eixo estratégico do **PPA**, contempla ações voltadas a:
 - **Ambientes institucionais seguros e adequados;**
 - **Redução de riscos sanitários e infecções;**
 - **Atenção humanizada e integral à saúde da população indígena.**
- A contratação de serviços de alimentação no contexto da CASAI/BSB reforça a política pública de **segurança alimentar, nutrição e saneamento ambiental** em ambientes de saúde, contribuindo para:
 - **A qualidade do atendimento no SUS;**
 - **A efetividade dos tratamentos;**
 - **A valorização dos saberes tradicionais e práticas alimentares indígenas.**

11.5. ALINHAMENTO A PROGRAMAS ORÇAMENTÁRIOS

- A contratação pode ser vinculada às ações orçamentárias do Ministério da Saúde, especialmente no âmbito do **Programa 5122 – Saneamento e Infraestrutura em Saúde**, ou em programas complementares voltados a:
 - **Apoio à infraestrutura de saúde indígena;**
 - **Fortalecimento das Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI);**
 - **Promoção da saúde, segurança alimentar e suporte nutricional em aldeias e centros urbanos.**

11.6. ALINHAMENTO AO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES - PAC

11.6.1 A presente contratação está prevista no PAC, conforme DFD descrito abaixo:

- Documento de Formalização da Demanda n. 275/2025;

11.6 2. O objeto da contratação está previsto no **Plano de Contratações Anual 2026**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 223 a 233

II) Data de publicação no PNCP: 09/05/2025

III) Id do item no PCA: 00394544000185-0-000018/2026

IV) Classe/Grupo: 632/SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 250110-181/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente contratação visa alcançar os seguintes benefícios institucionais, operacionais e assistenciais:

12.1.1 Apoiar o processo terapêutico e contribuir para a recuperação da saúde dos pacientes indígenas atendidos nas dependências da CASAI/BSB, considerando que a alimentação constitui um elemento **coadjuvante essencial no tratamento clínico**, promovendo **bem-estar, qualidade de vida e melhoria da resposta imunológica** dos usuários;

12.1.2 Reduzir custos indiretos para a Administração, por meio da possível **diminuição do tempo de permanência** dos pacientes nas unidades da CASAI, uma vez que uma alimentação adequada e planejada acelera o processo de reabilitação e recuperação clínica;

12.1.3 Assegurar a continuidade dos serviços de atenção à saúde indígena, por meio da oferta regular e ininterrupta de refeições, fórmulas nutricionais e lanches, atendendo **pacientes indígenas e seus acompanhantes** hospedados e/ou em trânsito pela unidade da **CASAI Nacional Brasília (BSB)**;

12.1.4 Atender com agilidade e flexibilidade a demanda por kits de lanches prontos (simples e completos), destinados aos pacientes em deslocamento entre as unidades de saúde e suas comunidades de origem, garantindo **alimentação adequada durante os trajetos**, sobretudo para aqueles referenciados ao Sistema Único de Saúde (SUS) para procedimentos ou tratamentos médicos;

12.1.5 Promover a oferta de alimentação nutricionalmente equilibrada, segura e de acordo com os padrões higiênico-sanitários exigidos pela legislação vigente, com atenção às especificidades culturais e alimentares dos povos indígenas, respeitando aspectos como restrições dietéticas, consistência alimentar, patologias clínicas e hábitos tradicionais;

12.1.6 Integrar de forma efetiva os serviços de nutrição ao planejamento assistencial da CASAI, permitindo a atuação da equipe multiprofissional de saúde (nutricionistas, médicos, enfermeiros) na prescrição e acompanhamento de dietas individualizadas, inclusive dietas modificadas e fórmulas especiais;

12.1.7 Minimizar riscos sanitários, nutricionais e operacionais, por meio da contratação de empresa especializada, com experiência comprovada na execução de serviços similares, garantindo maior confiabilidade no processo de produção e distribuição dos alimentos;

12.1.8 Otimizar os recursos humanos e logísticos da Administração, considerando que a prestação do serviço ocorrerá **sob demanda e sem dedicação exclusiva de mão de obra**, possibilitando maior adaptabilidade à variação do número de pacientes e acompanhantes assistidos, sem prejuízo à qualidade do serviço prestado;

12.1.9 Contribuir para o cumprimento da missão institucional da Secretaria de Saúde Indígena (SESAI/MS) e da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI), ao garantir um serviço essencial à permanência digna e à recuperação da saúde dos indígenas em contexto urbano ou de trânsito.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não se vislumbra necessidade de providências exceto aquelas relacionadas a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, uma vez que a empresa contratada deverá se responsabilizar pela execução global do serviço.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Critérios e Práticas de Sustentabilidade Ambiental

14.1.1 A execução contratual deverá observar **critérios e práticas de sustentabilidade ambiental**, incorporados como **especificações técnicas obrigatórias do objeto**, respeitando os princípios da **razoabilidade, proporcionalidade, economicidade e eficiência**.

14.1.2 A CONTRATADA deverá implementar **ações sustentáveis** na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, em conformidade com:

- **Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010**, sobre sustentabilidade nas contratações públicas;
- **Lei nº 12.305/2010**, que institui a **Política Nacional de Resíduos Sólidos**;

- **Decreto nº 10.936/2022**, que regulamenta a referida Lei;
- **RDC ANVISA nº 216/2004**, atualizada pela **RDC nº 52/2014**;
- Normas sanitárias **federais, estaduais, distritais e municipais** vigentes.

14.1.3 Gestão de Resíduos Sólidos

- Priorizar o uso de **embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis**.
- Utilizar **copos reutilizáveis ou compostáveis**, restringindo descartáveis a situações excepcionais.
- Implantar **coleta seletiva**, com segregação de resíduos nas cores:
 - Azul: **papel**
 - Amarelo: **metais**
 - Verde: **vidros**
 - Vermelho: **plásticos**
 - Marrom: **resíduos orgânicos**
- Destinar resíduos recicláveis às **cooperativas ou associações de catadores**, conforme IN MARE nº 06/1995 e Decreto nº 5.940/2006.
- Realizar **coleta e destinação adequada de óleos e gorduras**, com **comprovação documental**.
- **Reduzir o consumo de materiais de escritório** e evitar desperdícios, especialmente de papel e descartáveis.

14.1.4 Uso Racional da Água

- Adotar medidas de **economia e uso racional da água**, sem comprometer a higienização.
- Verificar e manter **torneiras, registros e encanamentos** para evitar vazamentos.
- **Capacitar os colaboradores** sobre práticas sustentáveis no uso da água.

14.1.5 Eficiência Energética

- Desligar **luzes e equipamentos** em ambientes desocupados.
- Utilizar **lâmpadas LED ou de baixo consumo**, preferencialmente com sensores de presença.
- Fazer **manutenção preventiva** em equipamentos elétricos, de refrigeração e aquecimento.
- Corrigir sinais de **ineficiência energética** como:
 - Chamas amareladas
 - Fuligem
 - Gelo excessivo
- Evitar uso excessivo de **extensões e benjamins**.
- Promover **treinamento interno** sobre **uso consciente da energia elétrica**.

14.1.6 Segurança e Saúde do Trabalhador

- Fornecer **EPIs adequados** a cada atividade.
- Realizar **treinamentos periódicos** sobre segurança, boas práticas e sustentabilidade.

14.1.7 Educação Ambiental e Redução da Pegada Ecológica

- Promover **educação ambiental interna**, abordando:
 - **Consumo consciente**
 - **Separação e destinação correta de resíduos**
 - **Práticas sustentáveis no ambiente de trabalho**
- Estimular o engajamento da equipe na **redução da pegada ecológica**, por meio de:
 - Utilização de **insumos locais ou regionais**, reduzindo a emissão de CO com transporte;
 - **Minimização do uso de materiais descartáveis**, priorizando reutilizáveis ou biodegradáveis;
 - **Controle de desperdício de alimentos**;
 - **Segregação e destinação correta dos resíduos sólidos**;
 - **Capacitação contínua** dos colaboradores em práticas ambientais.

14.1.8 Monitoramento e Avaliação

- Manter **registros e relatórios periódicos** das ações sustentáveis adotadas.
- Disponibilizar documentação para **fiscalização contratual**, sempre que solicitado.
- Cumprir **metas mínimas de desempenho ambiental**, como:
 - **Redução de resíduos** enviados a aterros;
 - **Economia de água e energia**;
 - Participação em **programas de logística reversa**, quando aplicável.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1 A presente contratação justifica-se pela natureza assistencial dos serviços de alimentação prestados âmbito da Casa de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) de Brasília, que são fundamentais para complementar e dar suporte às ações de saúde ofertadas aos pacientes indígenas. Tais serviços desempenham papel co-terapêutico no processo de recuperação, assegurando a oferta regular de refeições seguras, nutricionalmente adequadas e em conformidade com as exigências sanitárias. Além disso, contribuem diretamente para a redução do tempo de permanência dos usuários nas unidades, promovem o acolhimento digno e humanizado e asseguram condições apropriadas para o restabelecimento da saúde, em consonância com os princípios da universalidade, integralidade e equidade do Sistema Único de Saúde (SUS).

15.1.2 Considerando que os pacientes indígenas frequentemente se encontram em situação de vulnerabilidade social e que muitos percorrem longas distâncias para receber tratamento em centros urbanos, a alimentação ofertada pela CASAI representa não apenas uma necessidade clínica, mas também uma medida de proteção social.

15.1.3 Desse modo, a realização dos serviços nas próprias dependências da CASAI/BSB garante maior controle operacional, segurança alimentar, agilidade no atendimento e racionalização de recursos logísticos e humanos. A contratação é, portanto, tecnicamente viável, legalmente embasada e socialmente imprescindível, sendo essencial para assegurar a continuidade e a qualidade dos cuidados prestados aos povos indígenas atendidos pela unidade.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RIDEUSA FERREIRA BARROS MEIRELES DE SOUSA

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 16:38:41.

JORGE WSTEN PEREIRA BRASILEIRO

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 15:57:27.

APÊNDICE II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (em papel timbrado da empresa)

Ao

Ministério da Saúde

Coordenação-Geral de Licitações e Contratos Administrativos - CGLIC/SAA/SE/MS

CEP.: XXXXX-XXX

Cidade, UF

1. Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ e inscrição estadual nº _____, estabelecida no(a) _____, para o fornecimento de _____.

2. Tabela - Quantidades e Valores Estimados

GRUPO ÚNICO - CASA/BSB						
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR ANUAL (R\$)
1	Refeição Tipo 1 – Grande - desjejum	Unidade	56			
2	Refeição Tipo 2 – Pequena - colação	Unidade	45			
3	Refeição Tipo 3 – Grande - almoço	Unidade	63			
4	Refeição Tipo 4 – Pequena – lanche da tarde	Unidade	45			
5	Refeição Tipo 5 - Grande - jantar	Unidade	61			
6	Refeição Tipo 6 – Pequena - ceia	Unidade	50			
7	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	4			
8	Suplemento	Unidade de 150ml	1			
9	Kit de lanche simples	Unidade	10			
10	Kit lanche completo	Unidade	1			
VALOR TOTAL R(\$)						

3 . Validade da Proposta: 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

4 . Informamos, por oportuno, que nos preços apresentados acima já estão computados todos os custos necessários decorrentes da prestação de serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, fórmulas nutricionais (fórmulas lácteas e suplementos), e kits de lanches simples e completos, bem como já incluídos todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros, transporte, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente nos preços do fornecimento deste serviço.

5.Dados da empresa:

- Endereço: _____
- Cidade: _____ Estado: _____
- CEP: _____;
- Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____
- CPF: _____ RG: _____ - _____
- Contato: _____ Fone/Ramal: _____

6. Declaramos, para todos os fins e efeitos legais, aceitar, irrestritamente, todas as condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

Local e data

Representante Legal
(com carimbo da empresa)

Cargo

CPF

APÊNDICE III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA (Para aqueles que desejarem realizar)

DECLARO, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2026, que a empresa _____, CNPJ nº _____ sito à _____ na cidade de _____ UF____, REALIZOU VISTORIA NOS LOCAIS onde será a prestação de serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, fórmulas nutricionais (fórmulas lácteas e suplementos), e kits de lanches simples e completos, para atender à demanda da **Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília CASAI/BSB**, conforme apontado no termo de referência, tendo ciência que não poderá alegar em qualquer fase da licitação ou vigência da relação contratual que não prestará os serviços em conformidade com a qualidade e requisitos exigidos.

XXXXXXXXXXXXXXXX, ____ de _____ de 2026.

Carimbo e Assinatura do Servidor Responsável pelo acompanhamento

Nome legível _____

CPF nº. _____

APÊNDICE IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

A empresa _____, inscrita
no CNPJ sob o nº: _____,
situada _____ (endereço completo) _____, por
intermédio de seu Representante Legal, o(a)
Sr.(a) _____, portador(a) da
carteira de identidade n.º: _____ e do CPF n.º: _____, declara,
sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes
à natureza dos serviços previstos no Temo de Referência, assumindo total responsabilidade
por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que
ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

Brasília-DF, _____ de _____ de _____.



Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Departamento de Gestão da Saúde Indígena

OFÍCIO Nº 39/2025/DGESI/SESAI/MS

Brasília, 15 de maio de 2025.

Aos Distritos Sanitários Especiais Indígenas
Às Casas de Apoio da Saúde Indígena Nacionais

Assunto: Acompanhamento da Destinação de Recursos para Agricultores Familiares por Empresas Terceirizadas

Senhores(a),

1. O Departamento de Gestão da Saúde Indígena (DGESI), vinculado à Secretaria de Saúde Indígena (SESAI) do Ministério da Saúde (MS), mantém diálogo contínuo com os Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) e as Casas de Apoio à Saúde Indígena Nacionais (CASAI) com o objetivo de acompanhar a implementação da reserva de recursos destinada à aquisição de produtos da agricultura familiar e suas organizações, sendo preferencialmente dos agricultores indígenas, que atendam às disposições da [LEI Nº 14.628, de 20 de julho de 2023](#). Essas aquisições ocorrem por meio da modalidade de compra institucional, nos termos da [RESOLUÇÃO Nº 8, DE 30 DE JULHO DE 2024](#), do [DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023](#) e suas atualizações.

2. Nesse sentido, ressalta-se que, do total de recursos destinados à compra de gêneros alimentícios para o fornecimento de refeições por empresas terceirizadas, contratadas pela administração pública, no mínimo 30% (trinta por cento) devem ser direcionados à aquisição de produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, especialmente dos povos indígenas. Essa obrigatoriedade deve ser expressamente prevista no termo de referência dos processos licitatórios.

3. Dessa forma, com base na previsão legal dos contratos firmados entre os Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEI), as Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) Nacionais e as empresas especializadas na prestação de serviços contínuos de manipulação, preparação, fornecimento e distribuição de refeições, solicita-se:

3.1. Que o Fiscal do Contrato notifique a empresa contratada para que esta apresente manifestação formal acerca da comprovação da aquisição de gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares. Para tanto, a empresa deverá apresentar:

- a) *Comprovantes das aquisições realizadas; e
- b) Planilha de custos detalhando os valores gastos com a compra de gêneros alimentícios oriundos de agricultores familiares, bem como o montante total despendido na aquisição de todos os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições. Ressalta-se que os custos totais abrangem todos os alimentos adquiridos (perecíveis e não perecíveis) destinados à elaboração das refeições contratadas, conforme demonstrativo matemático para obtenção do percentual alcançado e tabela abaixo.

$$Alcance(\%) = \frac{DispendioPAA}{DispendioTotal} * 100$$

ANO	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Mai	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Custo PAA (R\$)												
Custo Total (R\$)												
% Alcance												

* No que se refere aos comprovantes, serão aceitos, neste primeiro momento, além das notas fiscais, recibos que contenham o nome do agricultor, o produto vendido, o valor unitário, o valor total e a data da aquisição.

3.2. As unidades que apresentarem percentual inferior a 30% (trinta por cento) devem, **em caráter excepcional**, justificar de forma robusta o descumprimento, acompanhada de um cronograma de ações a serem implementadas para atender ao regulamento mencionado.

4. Quanto aos agricultores familiares, a Resolução nº 8/2024, que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), reforça essa exigência e estabelece que os órgãos contratantes, ao firmarem contratos com empresas para o fornecimento de refeições, devem credenciar os beneficiários fornecedores nos termos da Lei nº 14.133/2021, garantindo que as empresas adquiram os produtos diretamente desses agricultores. Adicionalmente, o artigo 7º da Resolução nº 8/2024 prevê mecanismos facilitadores para a participação de povos indígenas, dispensando a exigência de Cadastro de Pessoa Física (CPF), desde que seja apresentada autodeclaração contendo informações sobre a aldeia, a terra indígena e o município de residência.

5. Assim, recomenda-se que os Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEI) e as Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) Nacionais articulem-se com a Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai), a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e a secretaria municipal de agricultura para verificar a existência de uma lista de agricultores familiares disponíveis.

6. Além disso, considerando que a Resolução nº 8/2024 é posterior à celebração de alguns contratos, solicita-se o preenchimento da Lista de Fornecedores - Agricultores Familiares ([0047196715](#)) com a relação dos agricultores que atualmente fornecem alimentos às empresas terceirizadas, visando à criação de um banco de dados.

7. Por fim, para evitar tumulto processual, este Departamento requer a abertura de um Processo SEI específico para o acompanhamento da "Destinação de Recursos para Agricultores Familiares por Empresas Terceirizadas", devendo este ser relacionado ao processo principal do contrato de prestação de serviços.

8. Diante do exposto, este Departamento permanece à disposição para suporte e orientações adicionais, por meio do e-mail cogies@saude.gov.br ou do telefone (61) 3315-5985. Ressalta-se que as informações solicitadas devem ser enviadas no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**.

OBS: Trata-se de modelo com as informações mínimas, ficando à cargo do gestor/fiscal a complementação com as informações que julgar necessárias.

APÊNDICE V

MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO (O.S.)

Área Requisitante do Serviço: <Identificação da Área Requisitante>			
Data de Emissão: <Data de elaboração do documento por parte do Fiscal ou Gestor>			
Emergencial: () Sim () Não <Informação sobre a urgência ou não da O.S.>			
Contratada: <Identificação da Contratada>			
Contrato: <Número do Contrato>			
 1. Especificação resumida: < Descrição sucinta do(s) Serviço(s) objeto desta O.S.> 			
 2. Instruções Complementares: <Descrever instruções necessárias à execução da OS(se houver necessidade)> 			
3. Cronograma das tarefas/etapas dos serviços contemplados nessa Ordem de Serviço:			
Id	Tarefas/Etapas	Início	Fim
1			
2			
...			
4. Setor atendido e/ou demandante:			
5. Documentos Entregues: <Descrever os documentos que foram entregues à Contratada juntamente com a O.S., para subsidiar a execução dos serviços>			

Início dos serviços		Prazo para execução -conclusão		Data da Conclusão	
Local/Data					
Ciência do Contratante: <Identificação/nº documento/Assinatura>			Ciência da Contratada: <Identificação/nº documento/Assinatura>		

OBS: Trata-se de modelo com as informações mínimas, ficando à cargo do gestor/fiscal a complementação com as informações que julgar necessárias.

APÊNDICE VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO E
CONTRATAÇÃO**

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Por meio deste, eu, [Nome do Representante Legal], portador da Carteira de Identidade nº. [Número da Carteira de Identidade] e do CPF nº. [Número do CPF], representante legal da empresa [Nome da Empresa], declaro, em atendimento ao disposto no Edital n.º __/20__, que a nossa empresa possui pleno conhecimento de todas as informações relacionadas à execução dos trabalhos e/ou condições de entrega/fornecimento referentes à licitação mencionada.

Comprometemo-nos a não alegar, em momento posterior, o desconhecimento de fatos que eram evidentes à época da licitação, visando solicitar qualquer alteração no valor do contrato que venha a ser celebrado, caso a nossa empresa seja a vencedora do certame.

Local e data: [Local], [Data]

[Nome da sua Empresa]

[Assinatura do Responsável]

Legal da Empresa]

[Nome do Responsável Legal]

[Cargo do Responsável Legal]

APÊNDICE VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA
PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

A empresa _____ inscrita no CNPJ nº: _____, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do disposto no Edital, em cumprimento a IN SEGES N. 05/2017, declara que possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública vigentes nesta data:

Nome do Órgão/Entidade/ Empresa com quem possui contrato vigente	Período de vigência	Objeto do contrato	Valor do contrato (R\$)	Endereço completo do Órgão/Entidade/Empresa
	--/--/--- a --/--/-- -			
	--/--/--- a --/--/-- -			
	--/--/--- a --/--/-- -			
VALOR TOTAL DOS CONTRATOS:				

Local, data Assinatura:

Nome do Representante Legal da Empresa:

RG: CPF: Carimbo Telefone/e-mail para eventual contato:



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

APÊNDICE VIII

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

Processo Administrativo nº 25000.055026/2025-82

Objeto: Contratação de serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, fórmulas nutricionais (fórmulas lácteas e suplementos), e kits de lanches simples e completos, para atender à demanda da **Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília CASAI/BSB**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e seus anexos.

1. DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir Termo de Referência e anexos.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1. Os serviços e itens comercializados pela CONTRATADA serão avaliados por meio dos seguintes indicadores de qualidade:

- a) **Pontualidade no fornecimento das refeições;**
- b) **Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;**
- c) **Higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete;**
- d) **Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;**
- e) **Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado;**
- f) **Qualidade dos serviços prestados pelo Contratado (avaliação do fiscal);**
- g) **Qualidade no fornecimento dos itens que compõe os Kits (avaliação do fiscal)**

2.2. Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

2.2.1. A pontuação sobre a qualidade dos serviços será medida de 0 (zero) e 10 (dez).

2.2.2 Nota 10 (dez) é o serviço prestado com máxima eficiência e qualidade.

2.2.3 Nota 0 (zero) o serviço apresentado está desprovido totalmente de eficiência e qualidade.

2.3. As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios, e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

INDICADOR a) Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter pontualidade no fornecimento das refeições.
Meta a cumprir	Apresentar com pontualidade as refeições.
Instrumento de medição	Constatação formal de ausência de pontualidade com indicação de número de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação diária com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 dias = 9 Pontos 10 dias = 8 Pontos 15 dias = 7 Pontos 20 dias = 6 Pontos 21 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que a CONTRATADA atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 72 (setenta e duas) horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas a partir da comunicação pela CONTRATANTE.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail)
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no	Até 72 (setenta e duas) horas para o atendimento = 10 Pontos



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

pagamento	Entre 72 horas e 1 minuto até 96 horas = 9 Pontos Entre 96 horas e 1 minuto até 120 horas = 8 Pontos Entre 120 horas e 1 minuto até 144 horas = 7 Pontos Entre 144 horas e 1 minuto até 168 horas = 6 Pontos 168 ou mais = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR c) Higienização e limpeza das instalações do Refeitório e da Cozinha

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização e limpeza das instalações do Refeitório e da Cozinha (mesas, pisos, talheres ou utensílios com resíduos alimentares antes do almoço, balcão, cozinha, depósito, banheiros, e demais ambientes que compõem a estrutura física para execução dos serviços).
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR d) Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários (as)

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir a utilização e/ou uso de uniformes, EPIs, e a apresentação asseada dos funcionários (as) da contratada.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades nos uniformes, EPIs, e na apresentação asseada dos funcionários (as) da contratada.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

	15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR e) Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades no atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR f) Qualidade dos serviços prestados pelo Contratado (avaliação fiscal)

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Pontuação 10 (dez).
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou físico.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da pontuação média atribuída pelos usuários.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	- Quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário A abaixo. - Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

INDICADOR g) Qualidade no fornecimento dos itens que compõe os Kits (avaliação do fiscal)

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Pontuação 10 (dez).
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou físico.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da pontuação média atribuída pelos usuários.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	- Quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário B abaixo. - Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

Formulário A: Qualidade dos serviços prestados pelo CONTRATADO (Fiscal do contrato)

Unidade:

Nº Contrato: nº xx/20xx

Fiscalização do Contrato:

Fiscal: xxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx - Siape xxxxxxxx

Substituta da Fiscal: xxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx - Siape xxxxxxxx

Empresa Contratada: xxxxxxxx

E-mail: xxxxxxxx

Contatos: xxxxxxxx

Mês de referência: xx/20xx



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos
Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos
Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos
Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos
Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos
Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos

Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Higiene da linha de servir as refeições	
2. Apresentação dos alimentos	
3. Apresentação das saladas	
4. Apresentação das carnes (bovina, frango, peixe, suína)	
5. Apresentação dos acompanhamentos	
6. Apresentação do arroz e do feijão	
7. Qualidade dos temperos disponibilizados (sal, vinagre)	
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços.	
Pontuação Média	



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

Formulário B: Fornecimento dos itens que compõe os Kits Lanche (Fiscal do contrato)

Unidade:

Nº Contrato: nº xx/20xx

Fiscalização do Contrato:

Fiscal: xxxxxx - xxxxxxxx - Siape xxxxxx

Substituta da Fiscal: xxxxx - xxxxxxxx - Siape xxx

Empresa Contratada: xxxxx

Telefone: xxxxxxxx

E-mail: xxxxxxxx

Contatos: xxxxxxxxx

Mês de referência: xx/20xx

Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos
Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos
Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos
Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos
Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos
Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos

Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Higiene dos Kts	
2. Apresentação das embalagens	
3. Variedade dos Itens	
4. Qualidade dos Itens	
5. Variedade de bebidas	
6. Qualidade das bebidas	



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços.	
Pontuação Média	
Formulário C: Qualidade dos serviços prestados (Fiscal do contrato)	
Unidade:	
Nº Contrato: nº xx/20xx	
Fiscalização do Contrato:	
Fiscal: xxxxxxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx - Siape xxxxxx	
Substituta da Fiscal: xxxxxxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx - Siape xxxxxx	
Empresa Contratada: xxxxxxxxxxxx	
Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	
Telefone: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	
E-mail: xxxxx	
Contatos: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	
Mês de referência: xx/20xx	
Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 a 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 a 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 a 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos	



Ministério da Saúde
Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Pontualidade no fornecimento das refeições	
2. Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
3. Higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete	
4. Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários (as)	
5. Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado	
Pontuação Média	

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1 A média total das pontuações atribuídas aos serviços prestados seguirão a seguinte relação:

Média total de pontuação:	Média do formulário A + Média do formulário B + Média do formulário C
---------------------------	---

3.2 Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total média do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade dos serviços	Pagamento devido
Indicador maior que 9,5	Sem GLOSA
De 9,1 a 9,5	0% de glosa no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições - Notificação à Contratada
De 8,1 a 9 pontos	5% de glosa no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições e Notificação à Contratada
De 7,1 a 8 pontos	10% de glosa no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições e Notificação à Contratada
De 6,1 a 7 pontos	15% de glosa no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições e recomenda-se abertura de processo de apuração de responsabilidade administrativa



Ministério da Saúde

Casa de Apoio à Saúde Indígena Nacional em Brasília

De 5,1 a 6 pontos	20% de glosa no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições e recomenda-se a abertura de processo administrativo para apuração das medidas cabíveis.
Abaixo de pontuação 5	25% de glosa no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições e recomenda-se a abertura de processo administrativo para apuração das medidas cabíveis.

3.3 Caso, no mês da avaliação, não haja nota fiscal de pagamento pelas refeições, pelo CONTRATANTE, o percentual da glosa aferido será aplicado no mês subsequente ou quando houver pagamento.

3.4 A avaliação com pontuação média abaixo de 5,1 pontos, por 3 (três) meses consecutivos ou 5 (cinco) vezes alternadas no prazo de 12 (doze) meses, poderá ensejar em rescisão do contrato.

<div>Local, xx/xx/20xx</div> <div>_____</div> <div>Preposto da Empresa</div>	<div>Local, xx/xx/20xx</div> <div>_____</div> <div>xxxxxxx xxxxxxx - Siape xxxxx Unidade</div>
	<div>Local, xx/xx/20xx</div> <div>_____</div> <div>Cargo xxxxxxxxxxxx - Siape xxxxxxx Unidade</div>