

Contrato Nº XX/2026 - SEDS

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE GOIÁS, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CONTRATANTE: ESTADO DE GOIÁS, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL inscrita no CNPJ sob nº 08.876.217/0001-71 com sede na Praça Dr. Pedro Ludovico Teixeira, Nº 332, Setor Central, nesta Capital, doravante denominado apenas CONTRATANTE, representado pelo Secretário **WELLINGTON MATOS DE LIMA** brasileiro, portador do CPF sob n.º XXX.182.201-XX, com endereço profissional junto ao órgão que representa.

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado pelo XXXXXXXXXXXXXXXX, portador do CPF XXX.xxx-xxx-XX.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E VINCULAÇÃO

A presente contratação, está vinculada aos documentos constantes no Processo SISLOG nº 105926, processos administrativos nº **202400005016802** e XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, em especial ao Termo de Referência e à Proposta apresentada pela CONTRATADA e será regido pela Lei federal nº14.133, de 1º de abril de 2021, e o Decreto Estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, observando-se os parâmetros do seu art. 6º, incisos I a VI, bem como o disposto no Decreto nº 10.216, de 14 de fevereiro de 2023, e demais normas regulamentares aplicáveis, conforme cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.

1.1. contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição, com a responsabilidade pela operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades inerentes à produção, preparação, distribuição e fornecimento de refeições, visando atender os adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas nas Unidades Socioeducativas do Estado de Goiás. O objeto deste contrato abrange, ainda, a obtenção de autorização junto aos órgãos competentes para o uso das áreas destinadas à execução dos serviços, bem como a disponibilização e fornecimento de toda a infraestrutura e equipagem necessária para a adequada execução das atividades descritas, segundo as especificações dispostas na tabela abaixo, no Termo de Referência e neste Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

2.1. O objeto do presente contrato deverá ser entregue e/ou executado em estrita e integral conformidade com todas as condições, requisitos e especificações previstas nas disposições adiante elencadas, as quais deverão ser rigorosamente observadas pela parte contratada, sob pena de caracterização de inadimplemento contratual, para fins de pleno e adequado cumprimento das obrigações assumidas.

Prazo de Início da Execução dos Serviços

2.2. O prazo para início da execução dos serviços será de até 20 (vinte) dias corridos, contados a partir do recebimento formal da Ordem de Serviço, emitida pelo Gestor ou Fiscal do Contrato, período destinado à adequação das áreas físicas, instalação da infraestrutura necessária, aquisição e disponibilização de equipamentos, contratação e treinamento de pessoal, bem como à implantação dos fluxos operacionais exigidos para a plena operacionalização do serviço de modo a assegurar a prestação dos serviços de forma contínua, eficiente e em conformidade com as exigências contratuais.

2.3. Caso a contratada identifique a impossibilidade de cumprimento do prazo inicialmente estabelecido para a instalação da infraestrutura necessária, deverá comunicar formalmente à Administração, de maneira devidamente fundamentada, com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos, apresentando justificativas técnicas e operacionais que permitam a análise da eventual prorrogação. Ressalva-se que tal exigência não se aplica aos casos caracterizados como força maior ou caso fortuito, devidamente comprovados, nos termos da legislação vigente.

2.4. Concluído o prazo mencionado de 20 (vinte) dias corridos, a contratada deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, protocolar junto aos órgãos competentes, os pedidos de todas as licenças e autorizações necessárias à execução do objeto, considerando que determinados órgãos exigem a realização prévia de vistoria técnica nas instalações para a concessão das referidas licenças, devendo a contratada comprovar formalmente à Administração a adoção das providências cabíveis dentro do prazo estabelecido.

2.5. Ressalta-se que a obrigação da contratada quanto às licenças e autorizações refere-se ao protocolo tempestivo dos pedidos e ao atendimento integral das exigências técnicas formuladas pelos órgãos competentes, não sendo a Administração responsável por eventuais prazos de análise ou emissão dos documentos, desde que comprovadas as providências adotadas pela contratada. Eventuais adequações decorrentes de vistorias técnicas exigidas pelos órgãos licenciadores deverão ser realizadas integralmente pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, permanecendo a execução do objeto condicionada à observância das normas legais e sanitárias aplicáveis.

2.5.1. A empresa Contratada terá um prazo de até 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de assinatura do Contrato ou considerando os prazos e particularidades dos Órgãos expedidores, para apresentar os respectivos Alvarás requisitados.

Local de Execução dos Serviços

2.6. Os serviços objeto do presente contrato serão executados nas Unidades Socioeducativas vinculadas à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS, localizadas em diversos municípios do Estado de Goiás, conforme os endereços especificados no item 3.20. deste Termo de Referência, em conformidade com as demandas e solicitações formalmente encaminhadas pela Administração Pública, observando-se, em todas as etapas da execução, as diretrizes e normas estabelecidas pelo Sistema Estadual de Atendimento Socioeducativo, sendo responsabilidade da contratada garantir o cumprimento integral dessas orientações.

2.7. A execução dos serviços deverá ocorrer exclusivamente no interior das Unidades Socioeducativas, em ambientes especificamente disponibilizados pela Administração para a produção, preparo e distribuição de refeições pela contratada, cabendo a esta a obtenção de todas as autorizações, licenças sanitárias e alvarás necessários junto aos órgãos competentes, bem como a responsabilidade integral pela manutenção das condições adequadas de funcionamento, higiene, segurança alimentar e conformidade legal.

Dinâmica da Execução dos Serviços

2.8. A execução do objeto contratual dar-se-á de maneira contínua e ininterrupta, em estrita observância à demanda diária das Unidades Socioeducativas, devendo a contratada atender aos quantitativos de refeições previstos, aos horários previamente estabelecidos, aos cardápios aprovados pela Administração, bem como às diretrizes nutricionais definidas por profissional legalmente habilitado, assegurando, assim, a prestação regular, adequada e segura do serviço e o atendimento integral dos adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas.

2.9. A contratada será integral e exclusivamente responsável pela gestão operacional dos serviços de alimentação e nutrição, compreendendo, de forma ampla e indissociável, o planejamento, a aquisição, o recebimento, o armazenamento, o preparo, a cocção, o fracionamento, a distribuição e o fornecimento das refeições, incumbindo-lhe assegurar o cumprimento estrito e contínuo de todas as normas sanitárias, nutricionais, trabalhistas, ambientais e de segurança alimentar aplicáveis, bem como das boas práticas de manipulação de alimentos, em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes emanadas pelos órgãos competentes.

2.10. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas diariamente, nos horários previamente definidos pela Administração, não se limitando a dias úteis ou a horários comerciais, em razão da natureza contínua, essencial e ininterrupta do serviço, bem como da rotina específica das Unidades Socioeducativas. A contratada deverá assegurar a regularidade e a continuidade do fornecimento das refeições, inclusive em feriados, finais de semana e em eventuais situações excepcionais, somente podendo haver suspensão, interrupção ou alteração mediante determinação expressa e formal da contratante.

2.11. Todos os insumos, gêneros alimentícios, materiais de consumo, utensílios, equipamentos, mobiliários e demais recursos indispensáveis à plena e adequada execução dos serviços serão de inteira e exclusiva responsabilidade da contratada, a quem caberá assegurar o correto recebimento, acondicionamento, armazenamento, conservação e controle de validade dos produtos, de modo a prevenir quaisquer riscos à saúde, bem como a garantir, de forma contínua, a qualidade nutricional e a conformidade sanitária das refeições fornecidas.

2.12. A contratada deverá adotar e manter procedimentos rigorosos e contínuos de higienização e sanitização dos ambientes, equipamentos, utensílios e das áreas destinadas ao preparo e à distribuição de alimentos, de forma a assegurar condições adequadas de salubridade, higiene e segurança alimentar. Referidos procedimentos deverão observar protocolos técnicos reconhecidos, as normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, bem como as diretrizes e exigências específicas estabelecidas neste Termo de Referência, cuja inobservância poderá ensejar a aplicação das sanções cabíveis.

2.13. A execução adequada dos serviços de alimentação e nutrição constitui requisito essencial para a garantia da dignidade, da saúde e do bem-estar dos adolescentes atendidos, razão pela qual a contratada deverá atuar de forma diligente, eficiente e contínua, assegurando a qualidade, regularidade e confiabilidade do serviço prestado, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público que regem a Administração Pública.

2.14. Quanto à execução / entrega do serviço, segue relação das unidades:

Local: CASE Formosa

Endereço: Av. B, qd.19, 21-23, Parque Serrano, Formosa/GO. CEP: 73800-000.

Local: CASE Luziânia

Endereço: Rua Epaminondas Roriz, s/nº Setor Fumal, Luziânia/GO. CEP: 72.800-000.

Local: CASE Porangatu

Endereço: Rua G-3, S/N, Setor São Francisco, Porangatu/GO. CEP: 76550-000.

Local: CASE Goiânia

Endereço: Rua Moisés Augusto Santana, área pública municipal, lote 1/21, Cj. Vera Cruz I, Goiânia/GO. CEP: 74493-140.

Local: Plantão Interinstitucional de Goiânia

Endereço: Rua 72, esq. c/ BR153, qd. A, lt. A, Parque da Criança, Jardim Goiás, Goiânia/GO. CEP: 74055-070.

Local: Casa de Semiliberdade de Goiânia

Endereço: Av. Dom Fernando, Esq. c/ rua 4-A, S/N, Qd. ID, lote 12, Setor Chácra do Governador, Goiânia/GO.

Local: Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara

Endereço: Estrada de acesso a GO - 419, KM 15, Itumbiara - Goiás.

Local: Casa de Semiliberdade de Anápolis
Endereço: Rua 5, esq. c/ Paraguaia, Setor Jardim América, Anápolis/GO.

Local: Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis
Endereço: Av. Brasil, nº 6752, Bairro São João, Anápolis/GO.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. O Valor Total Estimado do presente contrato de acordo com a Proposta Comercial da CONTRATADA é R\$
XX).

3.2. Os preços contratados, de acordo com a Proposta Comercial da CONTRATADA são:

Localidade	Quantidade Mensal de Refeições	Quantidade Total de Refeições (12 Meses)
Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis	2.640	31.680
Unidade de Internação Feminina de Anápolis	810	9.720
Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa	2.100	25.200
Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia	3.690	44.280
Casa de Semiliberdade de Goiânia	510	6.120
Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara	1.140	13.680
Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia	2.280	27.360
Centro de Atendimento Socioeducativo de Porangatu	810	9.720

3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

3.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Lote 1	
Descrição do item 001 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis é de 88 (oitenta e oito) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2640
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1	
Descrição do item 002 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis é de 88 (oitenta e oito) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2640
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Anápolis
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 494.524,80

Lote 1	
Descrição do item 003	

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis é de 88 (oitenta e oito) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	2640
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1

Descrição do item 004

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis é de 88 (oitenta e oito) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	2640
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1

Descrição do item 005

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis é de 88 (oitenta e oito) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	2640
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1

Descrição do item 006

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade de Internação Feminina de Anápolis é de 27 (vinte e sete) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1

Descrição do item 007

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade de Internação Feminina de Anápolis é de 27 (vinte e sete) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade

Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1	
Descrição do item 008 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade de Internação Feminina de Anápolis é de 27 (vinte e sete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1	
Descrição do item 009 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade de Internação Feminina de Anápolis é de 27 (vinte e sete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 1	
Descrição do item 010 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade de Internação Feminina de Anápolis é de 27 (vinte e sete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Anápolis
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 2	
Descrição do item 011 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa é de 70 (setenta) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2100
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Formosa-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 2	
Descrição do item 012 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.	

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa é de 70 (setenta) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	2100
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Formosa-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 2

Descrição do item 013

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa é de 70 (setenta) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	2100
Unidade	unidade
Local de Entrega	case formosa
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 2

Descrição do item 014

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa é de 70 (setenta) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	2100
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Formosa-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 2

Descrição do item 015

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa é de 70 (setenta) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	2100
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Formosa-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3

Descrição do item 016

Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.

Informações Adicionais

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia é de 123 (cento e vinte e três) pessoas.

Período (Meses)	12
Quantidade	3690
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Formosa-GO
Valor Unitário	R\$

Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 017	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia é de 123 (cento e vinte e três) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	3690
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 018	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia é de 123 (cento e vinte e três) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	3690
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 019	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia é de 123 (cento e vinte e três) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	3690
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 020	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia é de 123 (cento e vinte e três) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	3690
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 021	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.	
Informações Adicionais	

O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade da Casa de Semiliberdade de Goiânia é de 17 (dezesete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 022	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade da Casa de Semiliberdade de Goiânia é de 17 (dezesete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 023	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade da Casa de Semiliberdade de Goiânia é de 17 (dezesete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 024	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade da Casa de Semiliberdade de Goiânia é de 17 (dezesete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 3	
Descrição do item 025	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade da Casa de Semiliberdade de Goiânia é de 17 (dezesete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Local de Entrega	Casa de Semiliberdade de Goiânia-GO
Valor Unitário	R\$

Valor Total	R\$
-------------	-----

Lote 4	
Descrição do item 026 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara é de 38 (trinta e oito) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	1140
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Itumbiara-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 4	
Descrição do item 027 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara é de 38 (trinta e oito) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	1140
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Itumbiara-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 4	
Descrição do item 028 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara é de 38 (trinta e oito) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	1140
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Itumbiara-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 4	
Descrição do item 029 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara é de 38 (trinta e oito) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	1140
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Itumbiara-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 4	
Descrição do item 030 Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.	
Informações Adicionais O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de	

Itumbiara é de 38 (trinta e oito) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	1140
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Itumbiara-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 5	
Descrição do item 031	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia é de 76 (setenta e seis) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2280
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Luziânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 5	
Descrição do item 032	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia é de 76 (setenta e seis) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2280
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Luziânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 5	
Descrição do item 033	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia é de 76 (setenta e seis) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2280
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Luziânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 5	
Descrição do item 034	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia é de 76 (setenta e seis) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2280
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Luziânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 5	
Descrição do item 035	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia é de 76 (setenta e seis) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	2280
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Luziânia-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 6	
Descrição do item 036	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Porangatu é de 27 (vinte e sete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Porangatu-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 6	
Descrição do item 037	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de almoço, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Porangatu é de 27 (vinte e sete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Luziânia-GO
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 151.729,20

Lote 6	
Descrição do item 038	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de lanche da tarde, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Porangatu é de 27 (vinte e sete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Porangatu-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 6	
Descrição do item 039	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de janta, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de	

Porangatu é de 27 (vinte e sete) pessoas. Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Porangatu-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

Lote 6	
Descrição do item 040	
Código 150 - Serviços de Refeição, preparo, fornecimento e distribuição de ceia noturna, com bebidas.	
Informações Adicionais	
O quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente na Unidade do Centro de Atendimento Socioeducativo de Porangatu é de 27 (vinte e sete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	810
Unidade	unidade
Local de Entrega	CASE Porangatu-GO
Valor Unitário	R\$
Valor Total	R\$

3.2. As especificações cada refeição deverá seguir ao disposto abaixo:

ANEXO I					
PER CAPITAS E PORCIONAMENTOS LANCHE					
TODOS OS GRUPOS					
PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	MERENDA	CEIA
NÚMERO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA DA PORÇÃO		
I	Café com ou sem açúcar.	ML	50	-	-
II	Leite puro ou com achocolatado (com ou sem açúcar) em temperatura quente ou fria a depender do horário.	ML	250	250	250
	OU coalhada OU mingau com ou sem açúcar (quando for mingau na ceia, não é necessário ofertar pão, biscoito, bolachas, etc.).	ML	-	-	250
	OU suco de fruta natural (fruta, polpa) com ou sem açúcar.	ML	-	250	-
III	Pão (sal ou doce)/torrada. Podendo variar o tipo do pão (forma, mandi, pão de milho, pão de batata) conforme solicitação da Contratante.	G	50/40	50/40	50/40
	OU quitanda (exemplos em Anexo V).	Porção	-	1	-
	OU peta OU biscoito/bolacha (sal ou doce - exemplos em Anexo V)	G	-	-	35
IV	Manteiga (A manteiga poderá ser utilizada no lanche da tarde se for servido o pão. Nesse caso, o uso da manteiga na ceia não é obrigatório).	G	10	-	10

ANEXO II				
PER CAPITAS E PORCIONAMENTOS ALMOÇO E JANTAR				
GRUPOS DE 12 À < 14 ANOS E TODO GRUPO FEMININO				
GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
NÚMERO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA DA PORÇÃO	
I	Salada: vegetais A, B, e/ou C. Acompanhada de molho (sachê) ou azeite (sachê) e sal (sachê).	G	70	70
II	Arroz	G	100	100
III	Feijão	G	75	75
IV	Carnes: bovina sem osso ou com osso.	G	80/110	80/110
	OU aves: sem osso ou com osso (peito, coxa, sobrecoxa).	G	80/110	80/110
	OU peixes: filé ou posta.	G	80/110	80/110
	OU fígado.	G	80	80
	OU pernil.	G	80	80
	OU ovos (opção).	UN	02	02

V	Guarnições: vegetais A, B e/ou C.	G	70	70
	OU farofa.	G	30	30
	OU polenta, macarrão ou massas.	G	70	70
VI	Sobremesas: fruta.	Porção	1	1
	OU doce em tablete, pasta, flan, pudim, sorvete ou outras sobremesas. Obs.: sobremesas doces no máximo 01 vez/mês.	G	50/100	50/100

ANEXO III

PER CAPITAS E PORCIONAMENTOS ALMOÇO E JANTAR

GRUPOS DE 14 À < 16 ANOS

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
NÚMERO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA DA PORÇÃO	
I	Salada: vegetais A, B, e/ou C. Acompanhada de molho (sachê) ou azeite (sachê) e sal (sachê).	G	70	70
II	Arroz	G	150	150
III	Feijão	G	75	75
IV	Carnes: bovina sem osso ou com osso.	G	100/150	100/150
	OU aves: sem osso ou com osso (peito, coxa, sobrecoxa).	G	100/150	100/150
	OU peixes: filé ou posta.	G	100/150	100/150
	OU fígado.	G	100	100
	OU pernil.	G	100	100
	OU ovos (opção).	UN	03	03
V	Guarnições: vegetais A, B e/ou C.	G	70	70
	OU farofa.	G	30	30
	OU polenta, macarrão ou massas.	G	70	70
VI	Sobremesas: fruta.	Porção	1	1
	OU doce em tablete, pasta, flan, pudim, sorvete ou outras sobremesas. Obs.: sobremesas doces no máximo 01 vez/mês.	G	50/100	50/100

ANEXO IV

PER CAPITAS E PORCIONAMENTOS ALMOÇO E JANTAR

GRUPOS DE 14 A 21 ANOS

GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
NÚMERO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA DA PORÇÃO	
I	Salada: vegetais A, B, e/ou C. Acompanhada de molho (sachê) ou azeite (sachê) e sal (sachê).	G	100	100
II	Arroz	G	200	200
III	Feijão	G	100	100
IV	Carnes: bovina sem osso ou com osso.	G	120/210	120/210
	OU aves: sem osso ou com osso (peito, coxa, sobrecoxa).	G	120/210	120/210
	OU peixes: filé ou posta.	G	120/210	120/210
	OU fígado.	G	120	120
	OU pernil.	G	120	120
	OU ovos (opção).	UN	04	04
V	Guarnições: vegetais A, B e/ou C.	G	100	100
	OU farofa.	G	50	50
	OU polenta, macarrão ou massas.	G	100	100
VI	Sobremesas: fruta.	Porção	1	1
	OU doce em tablete, pasta, flan, pudim, sorvete ou outras sobremesas. Obs.: sobremesas doces no máximo 01 vez/mês.	G	50/100	50/100

ANEXO V

PER CAPITAS E PREPARAÇÕES DE LANCHES		
QUITANDAS		
EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA
Arroz doce, canjica ou mingaus.	G	250
Biscoito maisena (07 Unidades).	G	35
Biscoito maria (06 Unidades).	G	36
Biscoito água e sal (04 Unidades).	G	32
Bolos diversos.	G	100/120
Broa.	G	80/100
Enroladinho de queijo.	G	120
Nhoque doce.	G	100
Pão de queijo ou biscoito de queijo.	G	120
Pão com creme.	G	80
Peta (biscoito de polvilho).	G	35
Pizza.	G	150
Quebrador.	G	80
Quibe assado.	G	150
Rocambole.	G	100
Roscas.	G	80/100
Salgados (esfirra, coxinha, etc.)	G	120
Torta salgada.	G	200
SANDUÍCHES		
ALIMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA
Pão (sal ou doce).	G	50/80
Patê ou carne moída ao molho.	G	40
Queijo tipo mussarela.	G	20
Presunto.	G	20

ANEXO VI	
PER CAPITAS	
FRUTAS	
FRUTAS	PORÇÃO SEM CASCA
	QUANTIDADE APROXIMADA
Abacate.	70G
Abacaxi.	150G
Banana maçã, banana prata ou banana nanica.	85/100G (Unidade Grande)
Laranja.	160G (01 Unidade)
Limão.	Unidade
Maçã.	140G (01 Unidade)
Mamão formosa.	150G
Manga.	150G
Maracujá.	100G (01 Unidade Grande)
Melão.	180G
Melancia.	180G
Mexerica.	160G (01 Unidade Grande)

Pera.	160G (01 Unidade)
-------	-------------------

ANEXO VII	
VARIAÇÃO DE ALIMENTOS	
DISCRIMINAÇÃO	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
Saladas.	De vegetais crus e/ou cozidos, simples ou mistas de leguminosas.
Massas e arroz.	Massas (com ou sem queijo) talharim, espaguete simples, risoto, de forno, à la grega.
Guarnições.	Vegetais A, B ou C: purê, suflê, creme com ou sem molho. Farinhas: farofa, polenta e tortas.
Molhos.	À campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga, com salsa, branco, de tomate e outros caseiros.
Ovos.	Para enriquecimento ou complementação de preparação; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições.
Leguminosas.	Feijão (carioca, preto, manteiga, mulatinho, fradinho e de outras variedades), ervilha ou lentilha.
Sobremesas.	Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas; uma vez ao mês é permitido sobremesas doces, a saber: doces de frutas, compotas, doce de leite e outros em pasta, flan, manjar, mousse, pudim, sorvete.
Sucos.	De polpa congelada e diluídos em percentuais adequados para cada tipo de fruta.
Condimentos.	No preparo das grandes refeições serão utilizados os seguintes condimentos: Sal refinado, iodado, com baixo grau de umidade; Alho e massa de tomate; Cebola; Tomate; Vinagre de vinho ou suco de limão; Pimentão, salsa, cebolinha e outros; Ervas finas (manjeriço, tomilho, sálvia, alecrim, hortelã e outras).

ANEXO VIII
CONCEITUAÇÃO
Para evitar possíveis dúvidas na interpretação de termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:
DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.
REFEIÇÃO: Qualquer fração de ração (ração = soma das refeições de qualquer tipo de dieta servida em 24 horas).
DESJEJUM: Pequena refeição servida pela manhã para quebrar o jejum.
LANCHE OU MERENDA: Pequena refeição entre o almoço e o jantar.
ALMOÇO E JANTAR: refeições principais ou grandes refeições.
CARDÁPIO: É a tradução, em termo de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições.
UPR: Unidade Produtora de Refeições.
APPC: Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle.
MBPF: Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.
VEGETAIS TIPO A (contem cerca de 5% de Glicídios): Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, jiló, maxixe, mostrada, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, tomate, etc.

VEGETAIS TIPO B (contem cerca de 10% de Glicídios)Abóbora ou jerimum, moranga, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo, vagem, etc.

VEGETAIS TIPO C (contem cerca de 20% de Glicídios)Aipim ou mandioca, batata inglesa, batata-baroa, batata-doce, cará, inhame, milho verde, etc.

REFERENCIAL TEÓRICO PARA O DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS E TERMOS DE REFERÊNCIA

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Guia alimentar para a população brasileira.** Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO CONSELHO DELIBERATIVO. RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.**

PROENÇA, R. P. C., et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2005. 221 p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. DEPARTAMENTO DE NUTROLOGIA. **Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar.** Departamento Científico de Nutrologia. - 4ª. ed. - São Paulo: SBP, 2018. 172 p.

ANEXO IX

DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

Não será admitido o fornecimento de suco de frutas artificiais. Somente serão permitidos sucos naturais, a partir da polpa de fruta congelada, pasteurizada e diluída em percentuais adequados para cada tipo de fruta.

O suco deverá ser adoçado com açúcar e/ou adoçante à base de xilitol ou sucralose (para os casos de necessidades especiais), conforme solicitação da Unidade, verificando a preferência de já ser adoçado ou deixar estes insumos em separado para os próprios consumidores adoçarem, se preferirem.

Os porcionamentos das quitandas e frutas estão especificados nos Anexos, sendo que pequenas variações podem ocorrer em decorrência do tamanho da fruta ou do modo de preparo dos itens; as frutas poderão ser servidas picadas ou fatiadas ou em unidades (veja Anexo VI); as frutas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável individual, de isopor, com tampa de isopor quando na modalidade marmitex ou em pratos descartáveis vedados com filme plástico, potes com tampa para sobremesa, entre outros que forem necessários para o adequado transporte.

Outras frutas e quitandas não mencionadas nos Anexos V e VI poderão ser oferecidas, em per capita adequados, se a Unidade solicitar conforme sazonalidade ou adequação do cardápio, inclusive para dia festivo (sem que onere o preço final da refeição para a Contratante).

Caso a Unidade solicitar variação no tipo de lanche, a mesma deverá ser atendida, dentro do mesmo padrão.

A merenda deverá ser composta preferencialmente por suco, porém o leite poderá ser servido conforme preferir a Unidade ou ainda conforme o clima.

O café ou achocolatado ou achocolatado diet (para dietas especiais) deverá ser servido conforme rotina da Unidade: separado ou com o leite, com ou sem açúcar/adoçante (a base de xilitol ou sucralose).

O leite poderá ser substituído por seus derivados como coalhada/iogurte/mingau, por exemplo, na ceia. O leite desnatado poderá ser servido para atender os casos de restrições alimentares como, por exemplo, hipercolesterolemia e excesso de peso.

A entrega das refeições deverá ser feita nos horários estipulados pelas Unidades consumidoras conforme quantidades solicitadas diariamente; os horários de distribuição das diversas refeições deverão ser confirmados no início dos trabalhos da Contratada, nas respectivas Unidades.

Cada Unidade da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social deverá informar no início dos trabalhos a Modalidade de Grande Refeição que melhor atenderá seu público, ou seja:

1. Refeição tipo marmitex: refere-se ao acondicionamento das refeições em embalagem descartável individual de isopor, com no mínimo 03 (três) divisórias, branca com tampa acoplada, com capacidade suficiente para atender o cardápio daquela refeição e de acordo com os per capita estipulados nos Anexos II, III e IV. No decorrer do contrato, estas poderão ser substituídas por outras que melhor se adequam às necessidades da Contratada, se surgir material com maior capacidade de conservação de alimentos e/ou menos agressivo à natureza.

2. Refeição réchaud: refere-se ao acondicionamento das refeições em recipientes tipo Gastronorm (cuba) confeccionado em aço inox, com tampa e alça e transportados em contentores isotérmicos específicos para transporte de alimentos, confeccionado em polietileno, isolado termicamente. A distribuição das refeições nos refeitórios será realizada pelo sistema balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas. Os per capita estipulados nos Anexos II, III e IV também deverão ser seguidos da mesma forma que na modalidade marmitex.

A Contratada deverá disponibilizar dietas especiais como hipossódica, para diabetes, alergia alimentar, intolerância alimentar ou outra, caso seja solicitado pela Unidade.

Nas grandes refeições (almoço e jantar), quando a salada for composta por vegetal C (veja conceituação no Anexo VIII), observar para que a guarnição seja de vegetal A e/ou B.

Se a Unidade solicitar, a Contratada deverá apresentar uma segunda opção ao prato proteico previsto no cardápio do dia, podendo ser ovo, omelete, frango, opção simples de carne vermelha, etc., visando atender restrições alimentares ou vertentes religiosas. A Contratada deverá zelar para que as opções proteicas também variem ao longo da semana evitando monotonia no cardápio.

A salada deverá conter no mínimo três vegetais (A, B e/ou C) em cada refeição. Deverá ser acompanhada de sachês de azeite e sal ou molhos na forma de sachê, variando sabores de acordo com preferências dos comensais e/ou tipo de salada do dia. A salada deverá ser acondicionada em embalagem descartável individual, de isopor, com tampa de isopor quando na modalidade marmitex.

As refeições deverão ser produzidas e acondicionadas em recipientes apropriados, para manter a apresentação e temperatura adequadas até o momento final da distribuição, preservando sua qualidade, inclusive sanitária, conforme determina a legislação.

Os serviços prestados deverão seguir as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Seção II Dos Cardápios da Alimentação Escolar), as quais determinam que:

Os cardápios da alimentação escolar devem ter como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca,

diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

Art. 18

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- produtos cárneos (embutidos), a no máximo, duas vezes/mês;
- legumes e verduras em conserva, a no máximo, 1 vez/mês;
- bebidas lácteas com aditivos ou adoçados, a no máximo 2 vezes/mês nas unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;
- doce a, no máximo, uma vez por mês;
- margarina ou creme vegetal a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

Os serviços prestados deverão seguir as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Seção III Da Aquisição de Alimentos):

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultra processados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

Assim, recomenda-se a não inclusão no cardápio dos componentes descritos no item acima.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1. O prazo de vigência do contrato será estabelecido em 12 (doze) meses, iniciando-se de forma imediata a partir da data de assinatura do contrato ou da retirada do Termo de Contrato. Essa disposição está em conformidade com as diretrizes estabelecidas no Título III, Capítulo V, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que regula as normas pertinentes às contratações no âmbito da administração pública.

4.2. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Essa possibilidade de prorrogação é essencial para garantir a continuidade dos serviços, permitindo que a administração pública mantenha a regularidade e a eficiência nas atividades relacionadas ao objeto contratado. As condições e procedimentos para essa prorrogação deverão seguir os critérios estabelecidos na legislação, assegurando que o processo seja realizado de forma transparente e em conformidade com as normas vigentes.

CLÁUSULA QUINTA - FONTE DE RECURSOS

5.1. A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

xx

5.2. O valor estimado para o ano de 2026 é de R\$ xxxxxxxxx (xx), conforme Nota de Empenho nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (evento: xxxxxxxxxxxx), emitido em xx/xx/2026 nos autos administrativos nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

5.3. Para os exercícios posteriores, a despesa será alocada de dotação orçamentária própria a ser consignada na Lei Orçamentária Anual.

CLÁUSULA SEXTA - DA GARANTIA CONTRATUAL

6.1. Não será exigida a garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SETIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.1. Não obstante a Contratada ser a única responsável pela entrega do objeto ou prestação de serviço, o Contratante se reserva no direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento ou prestação de serviço, nos termos da legislação aplicável.

7.2. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do fornecimento, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela Administração.

7.3. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da Contratada, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos.

7.4. A Contratada também deverá cumprir todas as condições constantes neste Contrato e no Termo de Referência, bem como responder todas as consultas que a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS realizar no que se refere ao atendimento do objeto.

7.5. Cabe a Contratada entregar o objeto deste Contrato na forma e prazo, previstos na Cláusula Segunda deste Contrato, mediante apresentação da Notas Fiscais devidamente preenchida, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa Contratada.

7.6. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de consumo, em estrita observância às especificações do Termo de Referência.

7.7 Assumir a responsabilidade por toda a logística de entrega, em consonância com a Cláusula Segunda e Terceira deste Contrato.

7.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.9. Entregar o objeto nas condições pactuadas neste Contrato e especificados no Termo de Referência.

7.10. Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto.

7.11. A CONTRATADA ficará sujeita as cláusulas contratuais estabelecidas neste contrato.

7.12. Como condição para a celebração do contrato, a CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.13. A CONTRATADA obriga-se a atender ao objeto deste contrato de acordo com as especificações e critérios estabelecidos no Edital e seu Termo de Referência, e ainda:

I. entregar o objeto em conformidade com a Cláusulas Segunda e Terceira deste Contrato;

II. Cumprir com o prazo de entrega determinado neste Contrato;

III. Responsabilizar-se integralmente pela entrega do objeto, nos termos da legislação vigente, bem como pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8.078, de 1990);

IV. Submeter-se à fiscalização da SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, através do setor competente, que acompanhará a entrega dos materiais e produtos, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas;

V. cumprir, além dos postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual e municipal, as normas da SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL;

VI. arcar com todos os ônus de transportes e fretes necessários;

VII. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Contrato e no Termo de Referência, os produtos fora das especificações;

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

IX. indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da CONTRATANTE para a gestão do contrato;

X. manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de Goiás, conforme legislação vigente;

XI. guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

XII. cumprir com as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

XIII. atender aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental;

XIV. arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto do contrato, exceto quando houver:

a) alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela CONTRATANTE;

b) retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da CONTRATANTE;

c) aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021;

7.14. As penalidades ou multas impostas pelos órgãos competentes pelo descumprimento das disposições legais que regem a execução do objeto do presente Contrato, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA. Devendo, se for o caso, obter licenças, providenciar pagamentos de impostos, taxas e serviços auxiliares.

7.15. Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e demais legislações pertinentes.

7.16. Não é admitida a subcontratação do objeto a ser fornecido.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

8.1. Além das obrigações contidas no Edital e seus anexos, e neste Contrato, cabe à CONTRATANTE:

I. exercer a fiscalização da execução do objeto, na forma prevista pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, através de nomeação de Gestor do Contrato;

II. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste contrato e respectivo Termo de Referência;

III. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

IV. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes deste contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

V. comunicar à CONTRATADA, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

VI. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

VII. efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste contrato e no Termo de Referência;

VIII. A Contratante, ao efetuar o pagamento à Contratada, fica obrigada a proceder à retenção do Imposto de Renda (IR) ao Estado de Goiás com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores;

IX. emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

X. ressarcir a CONTRATADA, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da CONTRATANTE, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

XI. adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à CONTRATANTE, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

XII. prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

8.2. Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste contrato, conforme especificação no Termo de Referência.

8.3. Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento.

8.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Contrato e no Termo de Referência.

8.5. Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto contratado, desde que uniformizados e identificados com crachá.

8.6. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para o fornecimento do objeto deste fornecimento.

8.7. Atestar a fatura correspondente ao fornecimento dos materiais como condição de pagamento e efetuar o pagamento devido, no prazo estabelecido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências previstas.

8.8. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.9. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de representante especialmente designado.

8.10. Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e demais legislações pertinentes.

CLÁUSULA NONA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. Não obstante a CONTRATADA ser a única responsável pela entrega do objeto ou prestação de serviço, a CONTRATANTE se reserva no direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento ou prestação de serviço, nos termos da legislação aplicável.

9.2. A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE.

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA serão realizadas por escrito, admitindo-se o uso de notificação ou mensagem eletrônica registrada no Sistema de Logística de Goiás (SISLOG) destinada a esse fim, realizadas pelo Gestor do Contrato, ou seu respectivo substituto, formalmente designado.

9.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa CONTRATANTE para reunião inicial para apresentação do Plano de Gestão do Contrato, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da CONTRATADA, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.5. Serão registradas todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

9.6. O contrato será acompanhado pelo Gestor e Fiscal do Contrato, ou seus respectivos substitutos, formalmente designados nos termos do Decreto estadual nº 10.216, de 14 de fevereiro de 2023, responsáveis pela fiscalização, acompanhamento e verificação da perfeita execução contratual, em todas as fases até a finalização do contrato.

9.7. O Gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato e será responsável pela comunicação com representantes da CONTRATADA, nos termos do art. 22 do Decreto estadual nº

10.216, de 14 de fevereiro de 2023.

9.8. O gestor do contrato coordenará as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, aos atos preparatórios à instrução processual e encaminhará a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à alteração, prorrogação ou rescisão contratual ou para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

9.9. 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 CONTRATANTE, segundo suas atribuições descritas no art. 23 do Decreto estadual nº 10.216, de 14 de fevereiro de 2023.

9.10. O Fiscal Técnico acompanhará o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nas condições contratuais e, se for o caso, aferir se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no edital para o pagamento, com possibilidade de solicitar o auxílio ao fiscal administrativo ou setorial, e ainda informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a ocorrência relevante que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência ou a existência de riscos quanto à conclusão da execução do objeto contratado que estão sob sua responsabilidade.

9.11. O fiscal administrativo do contrato acompanhará os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e ao controle do contrato no que se refere a revisões, reajustes, repactuações e providências nas hipóteses de inadimplemento, segundo suas atribuições descritas no art. 24 do Decreto estadual nº 10.216, de 14 de fevereiro de 2023.

9.12. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

9.13. Constatando-se a situação de irregularidade da CONTRATADA, o Gestor deverá notificar a CONTRATADA para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por motivo justo e a critério da CONTRATANTE.

9.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual por meio de processo administrativo, assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

9.15. Havendo a efetiva execução do objeto durante o prazo concedido para a regularização, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

10.1. Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

10.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, a CONTRATADA será obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

10.3. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. A extinção do presente contrato poderá ser:

I. determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a IX do art. 137, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações posteriores;

II. consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse para a CONTRATANTE;

III. por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral ou por decisão judicial, nos termos da legislação.

11.2. No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito, com antecedência de 72 (setenta e duas) horas.

11.3. Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa à CONTRATADA.

11.4. A CONTRATADA, desde já, reconhece todos os direitos tratados neste documento da CONTRATANTE, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

12.1. As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A CONTRATANTE enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado de Goiás e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Logística de Goiás (SISLOG).

13.2. Fica eleito o foro de Goiânia para dirimir as questões oriundas da execução deste contrato.

13.3. E, por estarem justas e acordadas, as partes firmam o presente contrato, assinado eletronicamente, para

que produza os necessários efeitos legais.

Pela CONTRATANTE:

WELLINGTON MATOS DE LIMA

Secretário

Pela CONTRATADA:

XX

Sócio Administrador