

TERMO DE REFERÊNCIA

Número do Processo - SISLOG
105926

Número do Processo - SEI
202400005016802

SEÇÃO 1 - DADOS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Dados do Processo	Número do Processo Administrativo no SEI 202400005016802
1.2. Adequação Orçamentária	A presente contratação será autorizada pelo Ordenador de Despesas, com a respectiva indicação orçamentária, nos termos do Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

SEÇÃO 2 - DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Descrição Resumida do Objeto	Prestação de Serviços - Registro de Preços para a 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.
2.2. Regime de Fornecimento de Bens ou Serviços	Prestação de Serviços de forma parcelada, sob demanda, nos termos constantes neste TR.
2.3. Natureza da Execução do Objeto	Prestação de Serviços: continuada
2.4. Característica do Objeto	Comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
2.5. Instrumento Contratual	A presente contratação será formalizada por meio de Termo de Contrato.
2.6. Prazo de Vigência Contratual	O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, com início na data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e contagem do prazo a partir do dia subsequente, em conformidade com o disposto nos Artigos 94 e 183 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A minuta de Termo de Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

SEÇÃO 3 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DOS PREÇOS REFERENCIAIS

- 3.1. Os valores referenciais estimados para a presente contratação, tanto unitários quanto totais, foram definidos a partir de pesquisa de mercado realizada em conformidade com os procedimentos estabelecidos na legislação vigente, especialmente a Lei Federal nº 14.133, 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.
- 3.2. A pesquisa de preços foi conduzida com base em múltiplas fontes oficiais e reconhecida, de forma a adotar o método da “cesta de preços aceitáveis”, garantindo maior confiabilidade e transparência na formação do preço referencial. Foram utilizados, combinadamente ou não, os seguintes parâmetros: (i) pesquisa em ferramentas específicas de consulta de preços públicos, notadamente o Banco de Preços (Grupo Negócios Públicos); (ii) contratações similares/SRP localizadas através do Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; (iii) pesquisa com fornecedores através de consultas realizadas e propostas apresentadas.
- 3.3. Os valores estimados, portanto, foram apurados com base em pesquisas de mercado atualizadas e compatíveis com os preços praticados no setor, observando os princípios da razoabilidade, economicidade e vantajosidade da contratação. Tais estimativas foram devidamente calculadas de modo a assegurar uma relação justa, proporcional e equilibrada entre o custo envolvido e os benefícios esperados, conforme demonstrado nos itens detalhados a seguir.

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 205.920,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case anápolis
Diferença Mínima	
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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 188.179,20

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40

Valor Total	R\$ 519.552,00
-------------	----------------

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 121.334,40

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 63.180,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 151.729,20

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de anápolis
Diferença Mínima	

Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 57.736,80

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40
Valor Total	R\$ 159.408,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de anápolis
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 37.227,60

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case formosa
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 163.800,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case formosa

Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 393.372,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case formosa
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 149.688,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case formosa
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40
Valor Total	R\$ 413.280,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case formosa
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 96.516,00

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
Participação	Ampla Participação

Local de Entrega	case goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 287.820,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 691.210,80

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 263.023,20

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40
Valor Total	R\$ 726.192,00

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

Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 169.592,40

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 (dezessete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 39.780,00

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 (dezessete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 95.533,20

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 (dezessete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 36.352,80

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 (dezessete) pessoas.	
Período (Meses)	12
Quantidade	510

Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40
Valor Total	R\$ 100.368,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	casa de semiliberdade de goiânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 23.439,60

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case itumbiara
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 88.920,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case itumbiara
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 213.544,80

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case itumbiara
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 81.259,20

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case itumbiara
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40
Valor Total	R\$ 224.352,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case itumbiara
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 52.394,40

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case luziânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 177.840,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case luziânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 15,61
Valor Total	R\$ 427.089,60

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case luziânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 162.518,40

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case luziânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40
Valor Total	R\$ 448.704,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case luziânia
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 104.788,80

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case porangatu
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 6,50
Valor Total	R\$ 63.180,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case porangatu
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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case porangatu
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 5,94
Valor Total	R\$ 57.736,80

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case porangatu
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,40
Valor Total	R\$ 159.408,00

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
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	case porangatu
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 3,83
Valor Total	R\$ 37.227,60

3.4. O preço total estimado da contratação é de **R\$ 8.099.452,80 (oito milhões, noventa e nove mil, quatrocentos e cinquenta e dois reais e oitenta centavos)**, conforme pesquisa de preços realizada consoante o Decreto Estadual nº 9.900 de 07 de julho de 2021. Esse valor representa o limite máximo para a adjudicação do objeto, sendo vedada qualquer contratação que ultrapasse esse montante, em estrita observância aos princípios da legalidade, economicidade e eficiência que regem a Administração Pública.

3.5. As informações constantes na tabela acima detalham a descrição dos itens que integram o objeto do presente processo licitatório, incluindo as especificações completas de cada item a ser contratado, em conformidade com as necessidades da Administração Pública. Além disso, a tabela apresenta a indicação das unidades de medida e as quantidades estimadas, as quais foram calculadas com base no consumo e na utilização prováveis, considerando as demandas previstas para a execução do objeto contratado. Tais dados foram elaborados de forma a assegurar que as contratações atendam às exigências da administração, garantindo a eficiência e a adequação dos recursos a serem empregados.

3.6. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto Estadual nº 9.900 de 07 de julho de 2021, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo. Os preços estimados especificados neste Termo de Referência, unitários, totais e globais, correspondem aos preços máximos nos quais o objeto poderá ser adjudicado. Não será admitida a adjudicação do objeto por preços (unitário e global) superiores aos especificados neste Termo de Referência.

Justificativa de Quantitativo

3.7. A definição do quantitativo estimado para a contratação dos serviços de alimentação e nutrição destinados às Unidades Socioeducativas vinculadas à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS foi realizada a partir da análise do histórico de ocupação das unidades ao longo dos últimos três anos (de 2023 a 2025). O levantamento considerou dados consolidados fornecidos pela Central de Vagas do sistema socioeducativo, possibilitando identificar a média de adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas em cada unidade, bem como o comportamento de variação da demanda ao longo do período analisado.

3.8. Além da média de adolescentes atendidos, foram considerados também os servidores que desempenham suas atividades nas unidades socioeducativas, especialmente aqueles que atuam em regime de plantão. A análise contemplou as características operacionais de cada unidade, a organização das jornadas de trabalho e as disposições estabelecidas na Portaria nº 227, de 31 de agosto de 2022, que disciplina aspectos relacionados à atuação dos servidores no âmbito do sistema socioeducativo. Dessa forma, foi possível compor uma estimativa mais realista da quantidade diária de pessoas que potencialmente utilizarão o serviço de alimentação.

3.9. A metodologia adotada levou em consideração a média de ocupação das unidades socioeducativas no período compreendido entre os anos de 2023 e 2025, incluindo ainda a previsão de ampliação do atendimento decorrente da implementação da Unidade de Internação Feminina de Anápolis prevista para o ano de 2026. Os dados históricos evidenciam relativa estabilidade na ocupação do sistema, ainda que com oscilações pontuais ao longo dos meses, circunstância inerente à dinâmica de entrada, transferência e desligamento de adolescentes das unidades.

3.10. Embora os dados históricos permitam identificar uma tendência média de ocupação, o planejamento da contratação exige a adoção de critérios que assegurem margem de segurança operacional para o adequado atendimento das unidades. Nesse sentido, considerou-se necessário incorporar fatores relacionados à eventual ampliação da indicação de vagas, à variação natural da população atendida e às características próprias do sistema de distribuição das refeições, que nesta contratação será priorizado no formato de *rechaud*, demandando maior previsibilidade de capacidade de atendimento.

3.11. Assim, para fins de dimensionamento do quantitativo estimado de refeições, adotou-se como parâmetro a soma da média de adolescentes atendidos e do número estimado de servidores em atividade diária em cada unidade socioeducativa. Sobre esse resultado foi aplicada margem de segurança de 40%, com o objetivo de garantir capacidade operacional suficiente para absorver eventuais aumentos de demanda, preservando a regularidade e a continuidade do fornecimento das refeições. Os quantitativos diários projetados para cada unidade são:

3.11.1. Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis: quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente é de 88 (oitenta e oito).

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

3.11.3. Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa: quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente é de 70 (setenta).

3.11.4. Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia: quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente é de 123 (cento e vinte e três).

- 3.11.5.** Casa de Semiliberdade de Goiânia: quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente é de 17 (dezessete).
- 3.11.6.** Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara: quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente é de 38 (trinta e oito).
- 3.11.7.** Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia: quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente é de 76 (setenta e seis).
- 3.11.8.** Centro de Atendimento Socioeducativo de Porangatu: quantitativo médio diário de pessoas que poderão estar presente é de 27 (vinte e sete).

3.12. A partir dessa metodologia, foi possível estabelecer um quantitativo máximo estimado de pessoas a serem atendidas diariamente nas unidades socioeducativas, o qual servirá de referência para o dimensionamento da contratação e para a adequada composição dos custos envolvidos na prestação dos serviços. O cálculo considera, portanto, a média histórica de ocupação acrescida da margem de segurança necessária para assegurar a eficiência e a continuidade do serviço. Cada pessoa deverá receber cinco refeições diárias como café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, assegurando que a alimentação fornecida acompanhe a rotina das unidades e atenda às necessidades básicas de cada período.

3.13. Importa destacar que o objeto da contratação possui natureza sob demanda, razão pela qual os quantitativos apresentados correspondem a estimativas destinadas exclusivamente ao planejamento da contratação e à definição da capacidade operacional necessária para execução do serviço. Em virtude da dinâmica própria do sistema socioeducativo, caracterizada pela constante movimentação de adolescentes entre as unidades, a demanda real de refeições poderá variar ao longo do período contratual.

3.14. Considerando a variabilidade diária do quantitativo de pessoas atendidas, o pagamento à empresa contratada dar-se-á com base nas refeições diárias produzidas e consumidas, em conformidade com a quantidade real de pessoas que realizaram as refeições em cada unidade. As refeições, em regra, serão disponibilizadas para consumo local, em sistema de *rechaud*, preservando as condições adequadas de temperatura, higiene e qualidade. Excepcionalmente, quando a dinâmica operacional da unidade assim exigir, poderá haver a entrega nas unidades de refeições em marmitas, sem que isso implique alteração na forma de aferição do consumo. Essa sistemática de pagamento assegura a adequada correspondência entre o serviço prestado e a despesa realizada, promovendo o uso racional dos recursos públicos, evitando desperdícios e fortalecendo o controle e a eficiência da gestão administrativa.

3.15. Para fins de adequado planejamento da contratação e estimativa do objeto, o dimensionamento do serviço de alimentação foi elaborado com base na quantidade estimada de pessoas que consumirão refeições em cada unidade administrativa. Tal quantitativo foi projetado considerando a média de 30 (trinta) dias por mês, bem como o período total de 12 (doze) meses, correspondente ao prazo de vigência contratual. Esse critério visa assegurar a compatibilidade entre a demanda estimada e a execução contínua do serviço, em conformidade com os princípios da eficiência, do planejamento e da razoabilidade que regem as contratações públicas.

3.16. Ressalta-se que, nas tabelas que apresentam a descrição dos itens integrantes do objeto do presente processo licitatório, bem como as especificações técnicas completas de cada item a ser contratado, as quantidades ali indicadas correspondem exclusivamente à estimativa de consumo mensal enquanto que os valores totais de cada item correspondem aos 12 (doze) meses. Para fins de maior clareza, previsibilidade e transparência, segue abaixo, tabela específica contendo tanto o quantitativo mensal e seu valor quanto o quantitativo total e seu valor estimado para todo o período contratual, calculado com base na fórmula: quantidade de pessoas que consumirão as refeições em cada unidade × 30 (trinta) dias × 12 (doze) meses, possibilitando a adequada compreensão da estimativa global do contrato por todos os interessados.

Localidade	Quantidade Mensal	Quantidade Total (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

Histórico de Consumo

- 3.17.** O histórico de consumo dos últimos anos revela uma demanda contínua e expressiva pelos serviços de alimentação nas Unidades Socioeducativas. As informações coletadas indicam um crescimento progressivo no número de refeições servidas, o que reflete diretamente a ampliação das atividades e programas implementados pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS. Esse aumento é um indicativo claro da necessidade crescente de apoio alimentar para atender a um público em expansão, à medida que os serviços e iniciativas sociais se expandem nas unidades.
- 3.18.** Além disso, foi identificada uma variação sazonal no consumo, com picos notáveis durante períodos de maior atividade nas Unidades Socioeducativas. O estudo desse histórico de consumo foi fundamental para calcular o quantitativo adequado de serviços e recursos necessários no novo contrato, garantindo que todas as necessidades alimentares sejam atendidas de forma eficiente, sem excessos ou desperdícios. Esse planejamento cuidadoso assegura que a oferta de refeições acompanhe as flutuações na demanda, mantendo a qualidade e a sustentabilidade do serviço.

Histórico Contratual

3.19. A análise do histórico contratual proporcionou insights relevantes acerca da execução anterior desses serviços. Durante esse levantamento, identificou-se a existência de diversos contratos relacionados ao fornecimento de refeições, os quais possuem objetos semelhantes ao desta nova contratação. Entre eles, destacam-se os processos registrados nos eventos SEI nº 202010319002238, 202110319001439, 2021103190014442 e 202110319001443. Esses contratos anteriores servem como referência para compreender padrões de demanda, parâmetros de execução e práticas já consolidadas, contribuindo para uma avaliação das necessidades atuais e para o planejamento adequado da contratação em curso.

3.20. Os contratos firmados em anos anteriores evidenciaram a relevância de manter um serviço de alimentação contínuo, eficiente e confiável, capaz de atender às necessidades das Unidades Socioeducativas. A experiência acumulada demonstrou também que, ao longo do tempo, torna-se indispensável realizar ajustes e aprimoramentos no serviço, de modo a garantir a conformidade com as exigências nutricionais, os padrões de qualidade e as expectativas dos usuários atendidos. Durante a análise desses contratos, foram identificados pontos críticos que impactaram a execução, tais como atrasos recorrentes na entrega das refeições e inconsistências na qualidade dos alimentos fornecidos. Esses problemas foram considerados no planejamento e na formulação da nova contratação, com o objetivo de incorporar medidas preventivas, reforçar controles e estabelecer critérios mais rigorosos, evitando assim a repetição de falhas observadas anteriormente.

3.21. A decisão de optar por uma empresa especializada baseia-se na experiência e na comprovada capacidade dessa empresa em fornecer serviços de alta qualidade. Sua competência deverá ser respaldada por um histórico consistente de atendimento eficaz às necessidades específicas das Unidades Socioeducativas, demonstrando seu compromisso em oferecer soluções que atendam aos requisitos exigidos, com um padrão elevado de excelência. A escolha reflete a confiança na habilidade da empresa em lidar com as demandas do setor de alimentação, assegurando resultados que atendem tanto às normas estabelecidas quanto às expectativas da administração pública.

Unidades Administrativas a Serem Atendidas

3.22. Considerando as necessidades do órgão, foram identificadas as seguintes unidades administrativas a serem atendidas:

3.22.1. Centro de Atendimento Socioeducativo de Anápolis, endereço: Avenida Brasil Sul, Nº 6752, Bairro São João, Anápolis - GO, CEP 75130-550.

3.22.2. Unidade de Internação Feminina de Anápolis, Endereço: Rua 5, Esquina com Paraguaia, Setor Jardim América, Anápolis - GO.

3.22.3. Centro de Atendimento Socioeducativo de Formosa, endereço: Avenida B, Quadra 19, Nº 21-23, Parque Serrano, Formosa - GO, CEP 73800-000.

3.22.4. Centro de Atendimento Socioeducativo de Goiânia, endereço: Rua Moisés Augusto Santana, Área Pública Municipal, Lote 1/21, Conjunto Vera Cruz I, Goiânia - GO, CEP 74493-140.

3.22.5. Casa de Semiliberdade de Goiânia, endereço: Avenida Dom Fernando, Esquina com Rua 4-A, S/Nº, Quadra ID, Lote 12, Setor Chácara do Governador, Goiânia - GO, CEP 74870-350.

3.22.6. Centro de Atendimento Socioeducativo de Itumbiara, endereço: Estrada de Acesso a GO - 419, KM 15, Itumbiara - Goiás.

3.22.7. Centro de Atendimento Socioeducativo de Luziânia, endereço: Rua Epaminondas Roriz, S/Nº, Setor Fumal, Luziânia - GO, CEP 72.800-000.

3.22.8. Centro de Atendimento Socioeducativo de Porangatu, endereço: Rua G-3, S/Nº, Setor São Francisco, Porangatu - GO, CEP 76550-000.

Exclusividade no Registro de Preços

3.23. A Ata de Registro de Preços - ARP é um instrumento jurídico utilizado pela administração pública com o objetivo de registrar, de forma sistemática e organizada, os preços de bens ou serviços que poderão ser adquiridos ou contratados em momento posterior. A obtenção desses bens ou serviços pode ocorrer de maneira centralizada, por meio de um órgão central que realiza as compras em nome de outros órgãos, ou de forma descentralizada, em que cada órgão ou entidade interessada realiza sua própria compra, mas com base nos preços registrados na Ata. Esse processo visa otimizar a gestão pública, proporcionando condições de negociação mais vantajosas e garantindo a uniformidade nas aquisições e contratações.

3.24. Contudo, há situações em que a Ata de Registro de Preços é elaborada de forma exclusiva, ou seja, voltada apenas para as necessidades de um determinado órgão ou entidade, sem que outros órgãos ou entidades possam aderir à referida Ata. Essa exclusividade pode ser estabelecida em casos específicos, quando há justificativas técnicas ou administrativas que demonstram que a contratação atende a um interesse ou necessidade particular daquele órgão, que não se estende a outros. Nesses casos, a Ata é restrita ao uso exclusivo do órgão contratante, não permitindo a utilização por outras entidades ou órgãos públicos.

3.25. Nesse contexto, a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, no pleno exercício de suas atribuições legais e institucionais, detém a responsabilidade pela gestão, coordenação, planejamento e execução das políticas públicas relacionadas ao Sistema Estadual de Atendimento Socioeducativo. Compete-lhe, portanto, assegurar a adequada implementação das ações destinadas ao atendimento dos adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas, incluindo, entre suas obrigações essenciais, a garantia do fornecimento contínuo, regular, adequado e nutricionalmente balanceado de alimentação, em conformidade com os padrões legais e técnicos vigentes, aos adolescentes acolhidos nas Unidades Socioeducativas do Estado de Goiás.

3.26. A demanda por serviços de alimentação e nutrição está diretamente relacionada às especificidades do público atendido, às rotinas operacionais das Unidades Socioeducativas e às diretrizes técnicas e normativas que regem o atendimento socioeducativo, incluindo requisitos nutricionais, sanitários, logísticos e de segurança alimentar. Dessa forma, considerando que tais serviços são essenciais para a garantia da dignidade, da saúde e do desenvolvimento integral dos adolescentes, mostra-se imprescindível que a Ata de Registro de Preços seja estabelecida de forma exclusiva para atender às necessidades específicas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS.

3.27. A exclusividade da Ata justifica-se, ainda, pela natureza continuada e sensível do objeto, que envolve a operacionalização completa

dos serviços de alimentação e nutrição, abrangendo a produção, preparação, distribuição e fornecimento das refeições, bem como a disponibilização de infraestrutura, equipamentos e a obtenção das autorizações junto aos órgãos competentes para a execução dos serviços nas Unidades Socioeducativas. A inclusão de outros órgãos como partícipes poderia comprometer o planejamento operacional, a logística de execução, a padronização do atendimento nutricional e a regularidade do fornecimento das refeições destinadas aos adolescentes sob responsabilidade da SEDS.

3.28. Diante do exposto, a Ata de Registro de Preços foi planejada exclusivamente para atender às demandas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS, considerando o quantitativo estimado, as particularidades das Unidades Socioeducativas e a necessidade de assegurar a continuidade, a eficiência e a qualidade dos serviços prestados. Ressalta-se que, durante o período de vigência da Ata, a eventual adesão por outros órgãos ou entidades da Administração Pública, na condição de não participantes (“carona”), não poderá ocorrer uma vez que, tal adesão poderia gerar risco à adequada execução contratual e ao atendimento prioritário dos adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas sob responsabilidade da SEDS.

Conclusão

3.29. A contratação de uma empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição nas Unidades Socioeducativas é essencial para assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade das refeições fornecidas aos atendidos. Essa contratação visa não apenas garantir que os alimentos oferecidos atendam às exigências nutricionais e sanitárias, mas também proporcionar uma alimentação balanceada e adequada, contribuindo para a saúde e o bem-estar dos indivíduos nas unidades. Além disso, a presença de uma empresa qualificada é crucial para o bom funcionamento dos processos, desde a gestão do cardápio até a execução eficiente do serviço, mantendo um padrão elevado de qualidade ao longo do tempo.

3.30. Baseado no quantitativo calculado, no histórico de consumo que demonstra a necessidade constante e crescente, e no histórico contratual que orienta melhorias contínuas, esta contratação visa assegurar a eficiência, a economicidade e a satisfação dos usuários, contribuindo diretamente para o bem-estar e o desenvolvimento adequado dos internos e colaboradores das Unidades Socioeducativas vinculadas à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS.

SEÇÃO 4 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

Definição da Solução Escolhida

4.1. A descrição da solução como um todo compreende o Registro de Preços para a 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.

Característica do Objeto

4.2. O serviço pretendido no presente processo licitatório enquadra-se na classificação de **Serviços Comuns**, conforme previsto no Inciso XIII do Artigo 6º da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, uma vez que possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência, com base em especificações usualmente adotadas no mercado. A definição clara desses padrões é imprescindível para assegurar que os serviços contratados atendam a critérios bem estabelecidos, facilitando a avaliação e o controle de sua execução.

4.3. Ao garantir que os padrões de desempenho e qualidade sejam estabelecidos de maneira clara e fundamentados em especificações reconhecidas e amplamente adotadas no mercado, a administração pública consegue aprimorar seus processos de contratação. Essa abordagem permite que as instituições realizem seleções de fornecedores de forma mais eficaz, assegurando que as empresas escolhidas tenham a capacidade de atender às demandas específicas com competência e profissionalismo. Com critérios bem definidos, a administração pode evitar ambiguidades que poderiam comprometer a qualidade dos serviços prestados/produtos adquiridos.

4.4. Além disso, essa prática promove a justiça e a transparência nas contratações, criando um ambiente de competição saudável entre os fornecedores. Ao adotar padrões que são conhecidos e aceitos no setor, a administração pública não apenas otimiza a eficiência na gestão dos serviços, mas também garante que as necessidades institucionais sejam atendidas de maneira satisfatória. Isso resulta em um uso mais responsável dos recursos públicos, contribuindo para a construção de uma gestão pública mais eficaz e que reflita o comprometimento com a qualidade e a responsabilidade social.

4.5. A solução adotada trata-se de Serviço Comum, pois:

4.5.1. É encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades.

4.5.2. É ordinário, sem peculiaridades ou características especiais.

4.5.3. É apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente.

4.5.4. Sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

4.6. A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição nas Unidades Socioeducativas do Estado de Goiás configura-se como medida essencial ao funcionamento regular das atividades institucionais e à garantia dos direitos fundamentais dos adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa. A adequada oferta de refeições diárias é requisito indispensável à promoção da saúde, ao bem-estar e ao desenvolvimento integral dos socioeducandos, compondo um dos pilares da política pública de atenção socioeducativa prevista pelo Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA.

4.7. O fornecimento de refeições em ambientes institucionais demanda organização e padronização, mas não envolve inovação tecnológica complexa, tampouco exige soluções técnicas inéditas ou específicas para sua execução. Trata-se de serviço cuja natureza

permite a definição precisa de todas as exigências técnicas pela Administração, o que o caracteriza, de forma objetiva, como serviço comum, nos termos do Artigo 6º, Inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Assim, seu desempenho pode ser mensurado a partir de parâmetros de qualidade previamente estabelecidos e amplamente praticados no mercado de alimentação.

4.8. As atividades incluem procedimentos rotineiros de planejamento nutricional, preparo, manipulação, armazenamento, conservação, distribuição e fornecimento de refeições. Tais etapas seguem padrões consolidados e normativas bem definidas, permitindo que as especificações técnicas sejam objetivamente descritas no Termo de Referência. Isso possibilita que diferentes fornecedores ofertem soluções padronizadas e equivalentes, sem a necessidade de desenvolvimento de metodologias exclusivas ou customizações técnicas de caráter excepcional. Dessa forma, não se faz necessária a criação de metodologias exclusivas, procedimentos experimentais ou customizações técnicas excepcionais, uma vez que o serviço baseia-se em práticas consolidadas e amplamente reconhecidas no setor.

4.9. Além disso, a prestação do serviço está ancorada em referenciais normativos consolidados, como as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, as diretrizes do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN, e os princípios estabelecidos pela Lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA e pela Lei nº 12.594, de 18 de janeiro de 2012 que institui o Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo - SINASE. Essas normativas definem padrões verificáveis de boas práticas de manipulação, higiene, armazenamento de alimentos, rotulagem, controle de temperatura, rastreabilidade de insumos, além de requisitos mínimos para a atuação técnica do profissional nutricionista.

4.10. Os parâmetros nutricionais, a qualidade dos insumos utilizados, o valor energético e o balanceamento dos macro e micronutrientes, assim como as práticas de higiene, segurança alimentar e conservação dos alimentos, podem ser especificados de forma clara e objetiva pela Administração. Esses elementos possibilitam a elaboração de critérios de julgamento baseados em requisitos quantificáveis, otorgando segurança jurídica ao processo licitatório e garantindo que a seleção da contratada seja realizada com observância dos princípios da isonomia e da eficiência, preservando a regularidade, a equidade e a qualidade na prestação dos serviços de alimentação e nutrição.

4.11. A estrutura logística necessária para o fornecimento das refeições, incluindo equipamentos de cozinha, utensílios, câmaras de refrigeração, meios de transporte adequados e mecanismos de controle sanitário, também é usualmente padronizada no mercado. Assim, o serviço não exige soluções sofisticadas ou tecnologias de alta complexidade, reforçando sua caracterização como serviço comum. Essa padronização permite à Administração prever de forma precisa as condições operacionais mínimas, facilitando o controle, a fiscalização e a avaliação do desempenho contratual.

4.12. A demanda da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS é contínua, estável e homogênea, uma vez que o fornecimento de refeições ocorre diariamente, de maneira ininterrupta, para garantir alimentação adequada aos adolescentes custodiados. A regularidade e previsibilidade da demanda reforçam a viabilidade da contratação por meio de procedimento licitatório baseado em especificações amplamente conhecidas e disponíveis no mercado, dispensando qualquer abordagem excepcional ou inovadora, fundamentado o procedimento de contratação em especificações técnicas amplamente reconhecidas e disponíveis no mercado.

4.13. Nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente do Artigo 6º, Inciso XIII, serviços comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente no edital. O serviço ora analisado se enquadra integralmente nesse conceito, pois todas as suas fases, desde o planejamento nutricional até o fornecimento final da refeição, podem ser detalhadas em requisitos técnicos claros, objetivos e comparáveis entre os diversos licitantes, permitindo julgamento adequado das propostas e garantindo economicidade.

4.14. Adicionalmente, a adoção de critérios objetivos de habilitação e julgamento permite à Administração avaliar de forma isonômica aspectos como a qualificação da equipe técnica, a experiência prévia da licitante na execução de serviços similares, a conformidade de suas instalações, o atendimento às normas sanitárias vigentes e a capacidade operacional para atendimento da demanda. Esses fatores, por serem comuns a qualquer fornecedor do setor e facilmente mensuráveis, conferem robustez e segurança jurídica ao processo de contratação, ao mesmo tempo em que permitem o acompanhamento contínuo e a fiscalização efetiva dos serviços prestados pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS.

4.15. É igualmente relevante ressaltar que o contrato deve contemplar mecanismos contínuos de monitoramento e verificação da execução dos serviços, incluindo indicadores de desempenho, instrumentos de controle de qualidade, procedimentos de responsabilização e protocolos específicos para correção de eventuais não conformidades. Tais mecanismos são plenamente compatíveis com a natureza de serviço comum e asseguram que a empresa contratada mantenha padrões regulares de qualidade, de segurança sanitária e de eficiência operacional, em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis. Dessa forma, a Administração garante o cumprimento das obrigações contratuais e a preservação dos direitos dos adolescentes atendidos, promovendo transparência, previsibilidade e efetividade na prestação dos serviços de alimentação e nutrição.

4.16. Diante de todo o exposto, conclui-se que a prestação de serviços de alimentação e nutrição nas Unidades Socioeducativas configura-se como serviço comum, plenamente enquadrado nos dispositivos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Sua contratação é juridicamente adequada, tecnicamente fundamentada e economicamente justificável, contribuindo não apenas para a eficiência da gestão pública, mas também para a proteção integral e para o respeito aos direitos fundamentais dos adolescentes atendidos, conforme previsto no SINASE e no ECA.

Definição da Modalidade de Licitação como “Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços - SRP”

4.17. A contratação pretendida será realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico, adotando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP**, conforme previsto no inciso XLV do artigo 6º da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que define o SRP como o conjunto de procedimentos para realização de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, à execução de obras e à aquisição e locação de bens para contratações futuras, podendo ocorrer mediante contratação direta ou por meio das modalidades de pregão ou concorrência. A adoção do SRP se mostra adequada quando a administração pública visa atender a demandas recorrentes e de quantitativo variável, sem comprometer a economicidade e a legalidade do processo licitatório.

4.18. A opção pelo Pregão Eletrônico, aliado ao Sistema de Registro de Preços, fundamenta-se não apenas na observância ao princípio da publicidade, como também na promoção de maior competitividade entre os interessados. A utilização do meio eletrônico permite a participação de um número ampliado de fornecedores, inclusive de diferentes regiões geográficas, viabilizando a obtenção de propostas mais vantajosas e assegurando, assim, a seleção da proposta mais econômica e compatível com os interesses da administração pública,

em consonância com os princípios constitucionais da eficiência e da isonomia.

4.19. O Sistema de Registro de Preços é instrumento especialmente indicado para situações em que há necessidade contínua de fornecimento de bens ou prestação de serviços, mas em que não se pode prever, com precisão, a quantidade a ser demandada ao longo de determinado período. Por meio do SRP, a Administração registra os preços oferecidos pelos licitantes vencedores e os mantém válidos durante o prazo de vigência da ata, permitindo que as contratações ocorram conforme a demanda, evitando estoques excessivos, desperdício de recursos públicos e compras desnecessárias.

4.20. Essa sistemática proporciona maior flexibilidade na gestão de contratos, assegurando que as aquisições e contratações possam ser efetuadas de forma gradual, conforme a real necessidade do órgão público, sem comprometer a qualidade dos bens e serviços. Além disso, contribui para o planejamento estratégico das contratações públicas e para o controle orçamentário, uma vez que evita o comprometimento de recursos com aquisições antecipadas ou em volumes superiores à demanda efetiva.

4.21. Ademais, a adoção do Pregão Eletrônico com SRP está em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública, em especial os da eficiência, economicidade, legalidade e planejamento, além de atender às diretrizes do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta o uso do Sistema de Registro de Preços no âmbito da nova Lei de Licitações. Tal procedimento assegura não apenas a racionalização do processo de contratação, mas também a transparência e a rastreabilidade dos atos administrativos.

4.22. Diante do exposto, a combinação da modalidade Pregão Eletrônico com o Sistema de Registro de Preços se revela como a solução mais adequada e juridicamente embasada para a contratação de bens e serviços de fornecimento contínuo e de demanda variável, como é o caso dos serviços de alimentação e nutrição. Essa escolha possibilita à Administração Pública responder com agilidade às necessidades operacionais das Unidades Socioeducativas, garantindo previsibilidade, controle e responsabilidade na gestão dos recursos públicos, além de assegurar a regularidade e a qualidade dos serviços prestados.

Definição do Critério de Julgamento como “Menor Preço”

4.23. A escolha da modalidade de licitação por **Menor Preço**, em detrimento da opção por Maior Desconto, demanda uma análise minuciosa e detalhada das necessidades e objetivos específicos da Administração Pública, levando-se em consideração as particularidades do objeto a ser contratado, a natureza do serviço ou bem, e as condições financeiras disponíveis. Esta decisão deve ser tomada de forma fundamentada, em consonância com os princípios da legalidade, da eficiência e da economicidade, visando assegurar que o processo licitatório atenda de maneira plena ao interesse público e ao cumprimento das finalidades institucionais da Administração.

4.24. A justificativa para a escolha da modalidade Menor Preço é resultado de uma avaliação criteriosa das circunstâncias que envolvem a contratação, destacando-se a adequação dessa modalidade ao objeto específico e às necessidades da Administração Pública. Em especial, a decisão leva em conta a busca pela melhor relação custo-benefício, um princípio basilar da gestão pública eficiente, que prioriza a otimização dos recursos públicos e a obtenção do melhor resultado possível para a coletividade, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados à população.

4.25. Deve-se destacar que a contratação em questão não exige um nível elevado de especialização técnica ou de complexidade operacional, sendo, portanto, uma tarefa relativamente simples de ser executada. Nesse contexto, a adoção da modalidade Menor Preço se mostra plenamente suficiente para garantir que os padrões de qualidade exigidos pela Administração sejam atendidos, dispensando a necessidade de análises técnicas detalhadas ou a apresentação de soluções inovadoras, o que caracteriza um processo de contratação mais direto e alinhado à natureza do objeto.

4.26. Além disso, a modalidade Menor Preço apresenta-se como a alternativa mais adequada, uma vez que permite à Administração Pública selecionar a proposta mais econômica que atenda às especificações do objeto e se ajuste às condições financeiras previstas no orçamento estimado para a contratação. Dessa forma, assegura-se que o valor pago pela Administração seja o mais vantajoso, sem que haja comprometimento da qualidade do serviço ou da eficácia do contrato, o que é imprescindível para garantir a economicidade na gestão dos recursos públicos.

4.27. Em determinadas situações, a Administração Pública pode priorizar a otimização de seus recursos financeiros, com o objetivo de obter a melhor relação custo-benefício. Nesses casos, a modalidade de Menor Preço é considerada a opção preferencial, pois permite maximizar a utilização eficiente dos recursos públicos, garantindo a execução do objeto contratado dentro de um orçamento previamente estabelecido, sem sacrificar a qualidade do serviço ou produto contratado.

4.28. Além dos aspectos econômicos, a modalidade de Menor Preço também se caracteriza por ser um processo de seleção mais simples e ágil, o que pode ser vantajoso em situações em que a Administração Pública necessita iniciar a execução do objeto dentro de prazos específicos ou quando há demandas urgentes que exigem uma resposta rápida, seja em decorrência de circunstâncias excepcionais ou necessidades emergenciais da comunidade. Por isso, essa modalidade facilita a celeridade do processo licitatório, atendendo a situações de urgência e necessidade de pronto atendimento.

4.29. Por fim, a Administração Pública opta por adotar critérios de seleção padronizados para todas as suas licitações, o que confere coerência e transparência ao processo. Nesse sentido, a modalidade Menor Preço se torna uma escolha preferencial, pois proporciona uniformidade nas contratações, garantindo que todos os procedimentos licitatórios sejam conduzidos de maneira transparente e equânime, sem favorecimentos ou distorções. A utilização dessa modalidade reforça o compromisso da Administração com os princípios da moralidade administrativa e da igualdade de condições entre os licitantes, promovendo a legalidade e a justiça no processo de seleção do fornecedor do serviço.

Definição do Modo de Disputa como “Aberto”

4.30. A adoção da modalidade de licitação denominado **Aberto** promove a ampliação do universo de potenciais licitantes, uma vez que permite a participação irrestrita de quaisquer interessados que atendam às exigências do edital, independentemente de prévia habilitação. Essa característica normativa fomenta um ambiente de competição ampliada, o que, por sua vez, contribui para o incremento da eficiência do certame. Em razão do aumento da concorrência, verifica-se uma maior probabilidade de serem apresentadas propostas mais vantajosas à Administração Pública, tanto sob o aspecto econômico com a oferta de preços mais competitivos, quanto sob o ponto de vista técnico e qualitativo, atendendo, assim, aos princípios constitucionais da economicidade, da

eficiência e do interesse público.

4.31. A possibilidade de participação irrestrita de qualquer interessado no certame amplia a transparência do processo licitatório, uma vez que tanto os concorrentes quanto a sociedade em geral podem acompanhar e fiscalizar as etapas do certame, assegurando a lisura e a conformidade com os princípios da legalidade e da moralidade administrativa.

4.32. Por ser uma modalidade aberta a todos os interessados, o modo Aberto garante ampla divulgação da licitação, permitindo que empresas de diferentes portes e regiões tenham ciência do processo e possam efetivamente participar da competição, aumentando as chances de obtenção de propostas mais adequadas às necessidades da Administração Pública.

4.33. A participação de diversas empresas no processo licitatório estimula a competitividade entre os concorrentes, incentivando-os a apresentar propostas mais atrativas, seja em termos de qualidade, preço ou condições gerais de execução do contrato. Com a disponibilização de uma gama maior de opções, a Administração Pública pode selecionar a proposta que melhor atenda às suas necessidades, assegurando, assim, a qualidade do serviço ou produto contratado e a otimização dos recursos públicos.

4.34. Ao permitir a participação de qualquer interessado, o modo Aberto minimiza o risco de direcionamento da licitação para um número restrito de empresas, promovendo a igualdade de condições entre todos os concorrentes. Essa característica confere maior legitimidade ao processo licitatório, sendo amplamente aceita pela sociedade como um mecanismo justo e democrático, o que fortalece a credibilidade e a aceitação das decisões tomadas pela Administração Pública.

Definição da Natureza de Execução do Objeto

4.35. A execução do objeto contratado pode ser classificada como de natureza **Continuada**, em virtude de sua característica de prestação contínua ao longo do tempo. Nos termos do Inciso XV do Artigo 6º da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, considera-se serviço de fornecimento contínuo aquele que é contratado pela Administração Pública com o intuito de assegurar a manutenção das atividades administrativas, em razão de necessidades que sejam permanentes ou que se estendam por um período prolongado. Portanto, em conformidade com a referida legislação, o objeto contratado se enquadra nas especificidades previstas para a contratação de serviços contínuos, os quais visam atender a demandas duradouras e reiteradas da Administração Pública.

Regime de Fornecimento

4.36. Tendo em vista a necessidade de provimento dos serviços contratados, o regime de fornecimento será prestado de Forma **Parcelada**. Isso caracteriza-se pela execução do objeto contratual de forma gradativa, contínua ou conforme cronograma previamente definido, em consonância com as demandas específicas da Administração Pública. Tal regime permite que a prestação dos serviços ocorra ao longo do prazo de vigência contratual, em etapas sucessivas, observando-se a periodicidade, a quantidade e as condições estabelecidas nos instrumentos convocatórios e no contrato, assegurando, assim, o atendimento eficiente, tempestivo e proporcional às necessidades administrativas. Essa abordagem garante que os fornecimentos sejam ajustados às realidades operacionais e às exigências do momento, otimizando assim o processo de aquisição/contratação.

4.37. Além disso, a contratação parcelada possibilita um melhor controle orçamentário e a alocação de recursos de forma mais eficiente. Em um cenário onde os custos podem variar ao longo do tempo, essa estratégia permite que a SEDS ajuste as despesas conforme as prioridades e a disponibilidade financeira, evitando compromissos excessivos que poderiam prejudicar outras áreas essenciais. Essa flexibilidade financeira é fundamental para garantir que os serviços de alimentação sejam sustentáveis e que os recursos públicos sejam utilizados de maneira responsável.

Justificativa da Escolha da Solução

4.38. A análise aprofundada das alternativas disponíveis no mercado, amplamente detalhada ao longo deste Termo de Referência, demonstra que a solução selecionada é a que melhor se harmoniza com as necessidades institucionais e com os objetivos estratégicos da Administração Pública. O conjunto de requisitos técnicos, operacionais e financeiros envolvidos foi criteriosamente avaliado, permitindo identificar a opção que oferece maior capacidade de atendimento às demandas contínuas e específicas da Secretaria, além de assegurar eficiência na execução, confiabilidade na prestação dos serviços e aderência plena à finalidade pública que motiva a contratação.

4.39. Observou-se, ainda, que a solução adotada apresenta ampla oferta no mercado nacional, sendo plenamente compatível com a estrutura e a dinâmica produtiva das empresas especializadas atuantes no setor. Essa disponibilidade demonstra a inexistência de barreiras significativas à contratação e favorece a ampla participação de fornecedores de diversas regiões, o que potencializa o caráter competitivo do certame. Ao ampliar o universo de potenciais licitantes, a Administração assegura maior aderência aos princípios da isonomia, da impessoalidade e da seleção da proposta mais vantajosa, contribuindo para resultados economicamente mais eficientes e juridicamente mais seguros.

4.40. Durante a fase de levantamento de mercado e de avaliação comparativa das soluções existentes, verificou-se que o objeto pretendido é amplamente utilizado por diferentes entes da Administração Pública, tanto em âmbito estadual quanto federal e municipal. A recorrência dessa modalidade de contratação confirma a adequação da solução às práticas institucionais consolidadas, evidenciando sua viabilidade técnica, sua maturidade operacional e sua compatibilidade com as normativas vigentes. Tal constatação reforça, ainda, a segurança jurídica quanto à adoção do modelo e à plena conformidade da contratação com os padrões usualmente adotados pelo setor público.

4.41. Por fim, a escolha da solução decorre de um processo decisório fundamentado em critérios objetivos, pautado na análise de riscos, na capacidade de atendimento às necessidades institucionais, na viabilidade econômica e na aderência às diretrizes legais estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Dessa forma, comprova-se que a solução selecionada representa a opção mais equilibrada e eficiente, proporcionando melhores condições de controle, execução, fiscalização e alcance dos resultados esperados, garantindo, assim, a adequada utilização dos recursos públicos e a efetividade da política administrativa a ser implementada.

Vigência Contratual

4.42. Na Administração Pública, a formalização de contratos constitui uma prática essencial e amplamente adotada, com o propósito de garantir a execução eficaz das obrigações assumidas pelas partes envolvidas em processos licitatórios, aquisição e contratação de bens e serviços. Tal formalização tem como objetivo assegurar a conformidade das condições acordadas, proteger os interesses públicos e

proporcionar segurança jurídica a todas as partes, estabelecendo de maneira clara e detalhada os direitos, deveres e responsabilidades, em estrita observância aos princípios da legalidade, da transparência e da eficiência previstos pela legislação vigente.

4.43. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados imediatamente a partir da assinatura ou retirada de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 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 serviço contratado.

4.44. Assim, é patente que a solução proposta atende de maneira plena e satisfatória às necessidades do Órgão da Administração Pública, garantindo que a execução dos serviços seja realizada com a máxima eficiência, assertividade e conformidade com os objetivos estabelecidos. Tal solução foi cuidadosamente planejada para assegurar que todos os requisitos e condições exigidos sejam atendidos de forma eficaz, contribuindo para a otimização dos recursos públicos e o alcance dos resultados desejados, em estrita conformidade com os princípios da legalidade, da eficiência e da economicidade que regem a Administração Pública.

SEÇÃO 5 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1. O presente Termo tem por objetivo apresentar as bases, identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para a escolha da melhor solução no Registro de Preços para a 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.

5.2. Este termo de referência tem por finalidade apresentar a viabilidade técnica e operacional do serviço de fornecimento de refeições, estruturado de acordo com as regionais, considerando a prestação de serviço público no âmbito Estadual, conforme as necessidades e demandas da Administração Pública para a execução e operacionalização das 08 (oito) Unidades Socioeducativas em funcionamento no Estado. O termo deverá considerar os aspectos logísticos, administrativos e de adequação dos serviços às especificidades de cada unidade, visando à otimização e eficiência na execução das atividades.

5.3. Aqui são apresentados elementos que, de forma fundamentada, possuem a capacidade e o potencial para, em tese, considerando o caso específico, atender melhor ao interesse público.

Justificativa da Contratação

5.4. O Artigo 227 da Constituição da República Federativa do Brasil estabelece que é responsabilidade da família, da sociedade e do Estado assegurar, com absoluta prioridade, aos adolescentes e jovens o pleno exercício de seus direitos fundamentais, incluindo, entre outros, o direito à vida, à saúde, à **alimentação**, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade, bem como à convivência familiar e comunitária. Além disso, cabe ao Estado adotar as medidas necessárias para garantir a proteção integral desses indivíduos, assegurando-lhes a proteção contra qualquer forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade ou opressão.

5.5. O Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA, instituído pela Lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990, regulamenta as disposições constitucionais relativas à proteção integral da criança e do adolescente, definindo-os como sujeitos plenos de direitos. A referida legislação reconhece as crianças e os adolescentes como indivíduos em condição peculiar de desenvolvimento, os quais necessitam de cuidados e proteção prioritária e integral, a ser garantida pela família, pela sociedade e pelo Estado, conforme os preceitos constitucionais e legais estabelecidos.

5.6. Como resultado da aplicação da doutrina de proteção integral à criança e ao adolescente, o ECA estabelece a necessidade de uma integração operacional entre os diversos órgãos e instituições públicas, além das entidades da sociedade civil. Essa integração tem como objetivo central garantir a proteção dos direitos dos menores, assegurar a responsabilização por qualquer ação ou omissão que resulte na violação desses direitos, e promover a efetiva aplicação dos mecanismos e instrumentos previstos no sistema de proteção. Além disso, busca-se uma interação contínua e coordenada entre todos os atores envolvidos nesse sistema, garantindo que as medidas adotadas sejam eficazes e que a proteção dos direitos das crianças e adolescentes seja tratada de forma integral e articulada.

5.7. Nesse contexto, a Lei Federal nº 12.594, de 18 de janeiro de 2012, institui o Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo - Sinase, o qual regulamenta a execução das medidas socioeducativas aplicáveis aos adolescentes que cometem atos infracionais, além de outras normas correlatas. O Sinase consiste em um conjunto de princípios, diretrizes, regras e critérios que orientam a implementação e a execução dessas medidas, abrangendo não apenas os sistemas estadual, distrital e municipal, mas também os planos, políticas públicas e programas específicos voltados ao atendimento dos adolescentes em situação de conflito com a Lei. O Sistema visa assegurar a proteção integral e a reintegração social dos adolescentes, conforme os parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira.

5.8. A execução das medidas socioeducativas de internação é responsabilidade do Poder Estadual, conforme estabelecido pelo Artigo 4º, Inciso III, da Lei supracitada. De acordo com referido dispositivo legal, compete aos Estados formular, instituir, coordenar e manter o Sistema Estadual de Atendimento Socioeducativo, sempre em consonância com as diretrizes gerais estabelecidas pela União. Tal competência visa garantir a uniformidade e a efetividade das ações destinadas ao atendimento dos adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas, respeitando os princípios e parâmetros estabelecidos pelo ordenamento jurídico nacional.

5.9. Em conformidade com as disposições do Artigo 94, Inciso VIII, do ECA, as entidades responsáveis pela execução de programas de internação devem assegurar o fornecimento de alimentação adequada às necessidades dos adolescentes atendidos, levando em consideração a faixa etária dos mesmos. Tal obrigação tem por objetivo garantir que os adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa recebam uma alimentação balanceada, que atenda às exigências nutricionais necessárias para o pleno desenvolvimento físico e mental, conforme os princípios da proteção integral e do atendimento especializado previstos pela legislação brasileira.

5.10. A finalidade do presente Registro de Preços, que poderá ser ou não aderido conforme a necessidade administrativa, é atender à

política pública voltada ao princípio da proteção integral e ao melhor interesse do adolescente, buscando proporcionar a este o máximo benefício alimentar possível, em conformidade com seus direitos fundamentais. O objetivo é concretizar, por meio de uma alimentação adequada, o desenvolvimento social do adolescente, em seu sentido mais amplo, respeitando as diretrizes de promoção da saúde e bem-estar. O procedimento, fundamentado no Artigo 40, Inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, orientado por uma gestão eficiente da rede regionalizada, garantirá as ações necessárias para a promoção, proteção e apoio à alimentação saudável, em consonância com os princípios da administração pública, tais como a eficiência e a efetividade na utilização dos recursos públicos.

5.11. A alimentação é uma necessidade básica imprescindível para a garantia da dignidade humana, razão pela qual seu fornecimento é reconhecido como um direito fundamental, devidamente assegurado pela Constituição Federal. Nesse contexto, cabe às Unidades Socioeducativas a responsabilidade de criar e manter condições adequadas, conforme estabelecido pela legislação vigente, para assegurar o pleno cumprimento desse direito aos adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa. A garantia do fornecimento de alimentação adequada deve ser considerada no âmbito das condições que viabilizam a permanência do socioeducando nas Unidades, com vistas à efetivação da medida socioeducativa a que está sujeito, respeitando-se os princípios da proteção integral e do melhor interesse do adolescente.

5.12. Em conformidade com as normativas pertinentes à segurança alimentar, é dever do Estado assegurar aos adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa a restauração de sua dignidade, reconhecendo-os como sujeitos plenos de direitos. Esse compromisso implica a oferta de uma alimentação condigna, que não apenas atenda às suas necessidades nutricionais, mas também promova experiências enriquecedoras, por meio do contato com uma variedade de alimentos que contemplem, de forma integral, suas necessidades físicas, emocionais e afetivas. A alimentação, portanto, deve ser entendida como um instrumento de inclusão e valorização do adolescente, contribuindo para a sua reintegração social e o fortalecimento de sua identidade, dentro dos parâmetros estabelecidos pelas políticas públicas de proteção integral e do melhor interesse do adolescente.

5.13. A contratação de uma empresa especializada na prestação de serviços e fornecimento de alimentação e nutrição é uma medida fundamental para assegurar não apenas a qualidade e a eficiência, mas também a segurança no processo de produção e distribuição de refeições nas Unidades Socioeducativas do Estado de Goiás. Esta ação visa garantir que as refeições fornecidas atendam aos padrões nutricionais adequados às necessidades dos adolescentes, respeitando as diretrizes de saúde e bem-estar. Além disso, a empresa Contratada deverá ser capaz de realizar o fornecimento de forma eficaz, assegurando a entrega pontual e a preservação das condições sanitárias necessárias, promovendo, assim, um ambiente propício ao desenvolvimento saudável dos jovens nas unidades.

5.14. As Unidades Socioeducativas acolhem adolescentes em fase de desenvolvimento, o que demanda a oferta de alimentação balanceada e nutricionalmente adequada às suas necessidades específicas. Nesse contexto, a contratação de empresa especializada se faz essencial, pois ela dispõe da expertise necessária para elaborar e fornecer refeições que atendam rigorosamente às exigências nutricionais pertinentes a essa faixa etária, promovendo não apenas a saúde física, mas também o bem-estar integral dos adolescentes. A alimentação fornecida deve ser concebida de forma a contribuir para o pleno desenvolvimento dos adolescentes, respeitando as diretrizes de saúde pública e as normativas vigentes sobre segurança alimentar e nutricional.

5.15. A produção e distribuição de refeições para um grande número de adolescentes demandam uma logística altamente eficiente e bem organizada. Para atender a essa necessidade, empresas especializadas possuem vasta experiência e recursos adequados para gerenciar todas as etapas do processo. Isso inclui desde a seleção e aquisição de insumos até a preparação e confecção das refeições. Esse gerenciamento cuidadoso é fundamental para assegurar que os alimentos sejam servidos aos adolescentes de maneira adequada, respeitando padrões de qualidade e segurança, atendendo às necessidades nutricionais e horários estabelecidos.

5.16. A segurança alimentar constitui um aspecto essencial na alimentação institucional, especialmente no contexto de Unidades Socioeducativas, onde a proteção da saúde dos adolescentes é prioridade. Empresas especializadas no fornecimento de alimentação estão plenamente familiarizadas com as normativas e regulamentos relativos à segurança alimentar, possuindo a expertise necessária para implementar práticas rigorosas que minimizem os riscos de contaminação e garantam a higiene em todas as etapas da produção e distribuição das refeições. Tais medidas são fundamentais não apenas para prevenir doenças alimentares, mas também para assegurar o cumprimento das exigências legais e sanitárias, garantindo a proteção da saúde e o bem-estar dos adolescentes atendidos.

5.17. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação pode resultar em significativa economia de recursos a longo prazo, uma vez que tais empresas, com sua experiência e expertise na gestão desses serviços, são capazes de otimizar o uso de insumos, reduzir desperdícios e implementar práticas sustentáveis, em conformidade com as normas de eficiência e responsabilidade fiscal. A implementação dessas medidas gera uma relação custo-benefício mais vantajosa para a Administração Pública, garantindo não apenas a utilização mais racional dos recursos públicos, mas também a conformidade com os princípios da eficiência e da economicidade previstos na Constituição Federal e na Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

5.18. A terceirização dos serviços de alimentação nas Unidades Socioeducativas possibilita a otimização dos recursos e a concentração dos esforços da administração pública nas atividades-fim, que são a reabilitação e reintegração dos adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa. Ao delegar a responsabilidade pela alimentação a uma empresa especializada, os gestores e profissionais podem direcionar maior tempo e atenção ao desenvolvimento, implementação e acompanhamento de programas socioeducativos eficazes, voltados para a promoção da educação, cultura, e reintegração social dos adolescentes.

5.19. A expertise acumulada por empresas especializadas no setor de alimentação institucional assegura a implementação de práticas de excelência na gestão e execução dos serviços de alimentação. Essas empresas, ao atuarem de forma especializada, são capazes de garantir a observância rigorosa das normas e padrões exigidos, tanto em termos de segurança alimentar quanto de qualidade no atendimento. Ademais, a constante formação e capacitação dos funcionários da Contratada, especialmente aqueles diretamente envolvidos no preparo e distribuição das refeições, são fundamentais para assegurar a manutenção de um serviço de alta qualidade, alinhado às melhores práticas do mercado e às normativas legais vigentes.

5.20. A Contratante será responsável pelo monitoramento contínuo da qualidade dos serviços prestados, implementando avaliações periódicas e sistemáticas que visem garantir não apenas a satisfação dos adolescentes atendidos, mas também a conformidade rigorosa com os padrões e requisitos estabelecidos no contrato e nas normativas vigentes. Esse processo de acompanhamento constante permitirá a identificação tempestiva de eventuais inconsistências ou deficiências nos serviços, possibilitando a adoção de medidas corretivas rápidas e a implementação de melhorias contínuas.

5.21. A produção e distribuição eficientes de refeições nas Unidades Socioeducativas demandam a utilização de equipagem adequada, que abarca utensílios de cozinha, equipamentos para armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, todos essenciais para

garantir a qualidade e a segurança alimentar. As empresas especializadas, por sua vez, possuem acesso a equipamentos modernos e apropriados, em conformidade com as exigências sanitárias e operacionais estabelecidas pela legislação pertinente, assegurando, assim, a continuidade do serviço com a qualidade necessária. A utilização de equipamentos adequados não só contribui para a eficiência na execução das atividades, mas também garante a segurança alimentar, prevenindo riscos à saúde dos adolescentes e garantindo o cumprimento das normas regulatórias aplicáveis.

5.22. As empresas especializadas em alimentação e nutrição têm cada vez mais integrado práticas sustentáveis em seus processos operacionais, com ênfase na redução do desperdício de alimentos, no uso de embalagens ecológicas e na adoção de processos que minimizem o impacto ambiental. Tais iniciativas estão alinhadas não apenas com os princípios da responsabilidade social e ambiental, mas também com as diretrizes de gestão eficiente e sustentável dos recursos públicos nas Unidades Socioeducativas. A implementação dessas práticas contribui para a promoção da sustentabilidade, garantindo que as ações de fornecimento de alimentação atendam às necessidades imediatas sem comprometer o meio ambiente ou as futuras gerações, em conformidade com as políticas públicas de responsabilidade ambiental e a gestão eficiente dos recursos públicos.

5.23. É importante ressaltar que a terceirização do serviço objeto desta contratação se mostra absolutamente necessária, pois este Órgão não dispõe, em seu quadro funcional, de servidores com as competências, habilidades e atribuições específicas exigidas para a execução das tarefas mencionadas. Dado que a realização dessas funções demanda conhecimentos técnicos especializados e uma estrutura adequada, a contratação de uma empresa terceirizada se torna imprescindível para garantir a execução eficiente e qualificada do serviço, uma vez que a administração pública não possui os recursos humanos internos necessários para atender a essa demanda de maneira eficaz.

5.24. Conforme disposto no Artigo 7º, Parágrafo 1º, da Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017, a Administração Pública poderá optar pela contratação, por meio de terceirização, das atividades correspondentes aos cargos que foram extintos ou estão em processo de extinção. Essa possibilidade inclui, entre outros, os cargos previstos na Lei Federal nº 9.632, de 7 de maio de 1998, que trata da extinção e reorganização de determinados cargos e funções no âmbito da Administração Pública. A medida visa garantir a continuidade dos serviços públicos, respeitando os limites e condições estabelecidas pela legislação pertinente.

5.25. A missão maior é a ressocialização e para tanto, seus insumos são prioridade, o que combate o cárcere como medida estritamente punitiva, bem como assegura o acompanhamento aos direitos essenciais, no caso, à alimentação, em respeito à sua condição peculiar de pessoa em desenvolvimento, reafirma os direitos personalíssimos do adolescente, oferece enquanto sob a tutela direta do Estado a defesa pela dignidade da pessoa humana, e em sua trajetória, a inclusão, liberdade e participação do socioeducando na volta a vida em sociedade.

5.26. Nessa esteira, o Estado, cuja missão é implementar programas voltados para a assistência integral à saúde do adolescente, tomará medidas para aprimorar seu processo de contratação de serviços e fornecimento de alimentação. Essa alimentação será cuidadosamente planejada e adaptada às necessidades nutricionais específicas dos adolescentes, levando em consideração as diferentes fases do seu desenvolvimento físico e etário, a fim de garantir que suas necessidades alimentares sejam plenamente atendidas e contribuam para um crescimento saudável.

5.27. A observância dos princípios da brevidade, da excepcionalidade e do respeito à condição peculiar de pessoa em desenvolvimento implica a necessidade de implementar processos de gestão e contratações que sejam não apenas rápidos, mas também realizados de maneira eficaz e adaptada às especificidades dos adolescentes em situação de socioeducação. Esses processos devem ser cuidadosamente planejados e executados, de modo a garantir que as demandas e necessidades da socioeducação sejam atendidas com eficiência, respeitando o estágio de desenvolvimento dos jovens e as condições particulares que esse processo envolve.

5.28. É indiscutível a relevância da presente contratação, pois estabelece parâmetros essenciais para a qualidade dos alimentos fornecidos, os quais serão avaliados e atestados por nutricionista devidamente habilitado. Ademais, os contratos a serem firmados seguirão uma matriz uniforme de prestação de serviço público, assegurando que os padrões de qualidade sejam mantidos de forma equânime em todo o Estado. Esse alinhamento é fundamental, uma vez que as políticas públicas têm como objetivo a proteção integral do adolescente, com especial atenção à garantia de uma alimentação saudável, que contribua para o seu desenvolvimento físico e emocional, em conformidade com os direitos fundamentais previstos pela Constituição e pelo Estatuto da Criança e do Adolescente.

5.29. A importância do Registro de Preços é essencial para a gestão pública moderna, que busca adotar uma abordagem inovadora e mais eficiente na administração governamental. Esse modelo representa uma mudança significativa na forma como a prestação de serviços é realizada, promovendo não apenas a otimização de recursos, mas também a implementação de princípios que visam ampliar a eficácia e a transparência na gestão pública. Além disso, o Registro de Preços confere maior previsibilidade à Administração, ao permitir o planejamento antecipado das contratações e a adequada gestão orçamentária, bem como viabiliza o atendimento de quantitativos supervenientes que possam surgir ao longo da vigência da Ata, decorrentes de variações de demanda ou de necessidades não plenamente mensuráveis no momento da contratação. Ao adotar o Registro de Preços, o governo busca uma maneira mais estratégica e ágil de realizar contratações, o que contribui para um melhor uso dos recursos públicos e para a melhoria contínua dos serviços prestados à sociedade.

5.30. O foco desse Registro é estabelecer preços de mercado para o serviço essencial a ser prestado, qual seja, a alimentação de adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa. É uma ação positiva de proteção social ao adolescente entre 12 e 18 anos incompletos e ao jovem de até 21 anos incompletos, por meio da dignidade alimentar enquanto estiver sob a custódia do Estado. Consiste numa ação concreta à proteção integral, proporcionando melhor qualidade de ressocialização aos internos e, por consequência, à sociedade.

5.31. Diante dos pontos expostos, torna-se imprescindível a implementação de um Registro de Preços para a contratação de uma empresa especializada, com expertise em serviços de alimentação e nutrição, para atender às Unidades Socioeducativas do Estado de Goiás. Esta medida é fundamental para garantir que as necessidades alimentares e nutricionais dos adolescentes nas unidades sejam adequadamente supridas, assegurando a qualidade e adequação dos serviços prestados, em conformidade com as exigências específicas do ambiente socioeducativo e as condições de saúde e desenvolvimento dos jovens atendidos.

5.32. Essa medida assegurará a oferta de refeições de qualidade, essenciais para o atendimento das necessidades nutricionais dos adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa, contribuindo de forma significativa para a promoção de sua saúde, bem-estar e desenvolvimento integral. Além disso, garantirá uma gestão pública mais eficiente e segura dos recursos, ao assegurar a utilização adequada dos recursos financeiros e operacionais, conforme os princípios da eficiência, economicidade e transparência previstos na

legislação vigente, proporcionando benefícios tanto aos adolescentes quanto à Administração Pública.

SEÇÃO 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação do objeto descrito no presente Termo de Referência, a ser realizada pela Administração Pública, tem como finalidade atender às necessidades institucionais específicas do órgão, sendo imperioso que tal processo de contratação seja planejado e executado com base em critérios técnicos e jurídicos rigorosamente estabelecidos. Esses critérios devem assegurar, de forma plena, a transparência, a economicidade e a qualidade dos bens ou serviços adquiridos, com vistas a garantir a continuidade e a eficiência das atividades finalísticas da instituição, em consonância com os princípios da administração pública, especialmente os da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

6.2. A contratação ora prevista deverá ser realizada em conformidade com os requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência, observando-se a proposta que se revele mais vantajosa para a Administração Pública, mediante a realização de procedimento competitivo, conforme os ditames legais aplicáveis. Nesse contexto, deverá ser assegurada a obtenção da proposta que, de forma compatível, atenda aos critérios de qualidade estabelecidos, ao mesmo tempo em que se busca garantir o menor preço possível, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência, visando sempre a melhor aplicação dos recursos públicos.

6.3. Os requisitos imprescindíveis para a realização da contratação bem como à formação do preço a ser registrado, com o objetivo de atender à demanda específica da Administração Pública, encontram-se expressamente delineados a seguir, de forma clara e objetiva, visando garantir o cumprimento das necessidades institucionais e o adequado atendimento das condições estipuladas para a execução do objeto.

Requisitos Normativos e Legais

6.4. A presente contratação bem como à formação do preço a ser registrado deverá ser integralmente compatível com as disposições da nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, observando todos os requisitos legais, normas procedimentais e diretrizes previstas, com o objetivo de assegurar a transparência, a legalidade e a eficiência na contratação pública.

6.5. Deverá ser cumprido também o disposto no Decreto Estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, que regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito da administração pública estadual, impondo a observância de todos os procedimentos e formalidades estabelecidos para garantir a adequação e a legalidade das contratações em consonância com os princípios constitucionais da Administração Pública.

6.6. Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019 que regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

6.7. Decreto Estadual nº 10.247, de 30 de março de 2023 que regulamenta a licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, pelos critérios de julgamento menor preço ou maior desconto, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, no âmbito da administração pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Goiás.

6.8. Estar de acordo com o Decreto Estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, que regula o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e a contratação de serviços em geral, deverá ser realizada a pesquisa de preços de acordo com as diretrizes estabelecidas por este normativo, garantindo a obtenção de valores compatíveis com os praticados no mercado, em conformidade com os princípios da economicidade e da competitividade.

6.9. Deverá atender ainda as exigências do Ministério da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que regulamenta tecnicamente as boas práticas para serviços de alimentação e atos relacionados.

6.10. Atender no que couber o Regulamento Técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Portaria CVS nº 06, de 10 de março de 1999 - ANVISA.

6.11. Seguir a Norma Técnica de Comercialização de Alimentos da Secretária de Saúde do Estado de Goiás através da Portaria nº 1288, de 27 de fevereiro de 1995.

6.12. Adotar as práticas, no que couber, da Lei Federal nº 10.295, de 17 de outubro de 2001 que dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia e dá outras providências.

Requisitos da Prestação de Serviços

6.13. A empresa Contratada será responsável pela execução do fornecimento de diversos gêneros alimentícios e produtos relacionados, conforme as especificações e quantidades acordadas, garantindo a entrega pontual e dentro dos padrões de qualidade exigidos. Esse fornecimento inclui a aquisição, armazenamento e distribuição adequada dos itens alimentícios, observando todas as normas sanitárias, de segurança alimentar e de validade, assegurando que os produtos estejam em perfeitas condições para consumo. A empresa deverá também garantir a variedade e a conformidade com os critérios estabelecidos no contrato, atendendo integralmente às necessidades solicitadas.

6.14. A empresa Contratada deverá disponibilizar mão de obra especializada com pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, objeto do Contrato, observadas as normas estabelecidas pelo CRN, Vigilância Sanitária e ainda os parâmetros constantes no Estudo de Serviços Terceirizados - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes, sob Tutela do Estado.

6.15. O fornecimento de materiais de consumo em geral como descartáveis, materiais de limpeza e de higiene (para a área de produção, bem como para a higienização dos utensílios utilizados pelos adolescentes), utensílios em geral para a área de produção, recipientes para acondicionamento das refeições, bem como utensílios para atendimento dos adolescentes (pratos, canecas, copos, talheres, cumbucas, bandejas), toalhas de mesa nos refeitórios entre outros, necessários à execução dos serviços.

6.16. A empresa Contratada será responsável pela disponibilização e instalação, às suas próprias expensas, de todos os equipamentos e mobiliários necessários para a execução dos serviços, incluindo aqueles nas áreas de guarda, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos. Isso engloba a instalação de itens como filtros de água, balança eletrônica, refresqueira, balcão térmico, entre outros equipamentos que se mostrem essenciais para o bom funcionamento das operações.

6.17. A Contratada deverá assegurar a logística necessária ao fornecimento e à disponibilização dos insumos destinados ao preparo e à distribuição das refeições nas cozinhas e refeitórios das Unidades Socioeducativas, garantindo que os materiais e produtos sejam entregues de forma eficiente, segura e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. A organização dessa logística deverá ser compatível com o modelo de preparo das refeições no próprio local de consumo, cabendo à Contratada adotar os meios operacionais adequados para o cumprimento do objeto, sem prejuízo da regularidade, qualidade e continuidade dos serviços.

6.18. A manutenção preventiva e corretiva das instalações e dos equipamentos utilizados na execução dos serviços deverá ser realizada de forma abrangente e eficiente, englobando tanto os equipamentos e estruturas fornecidos pela empresa Contratada quanto aqueles disponibilizados pela Contratante para o uso da Contratada. Em ambos os casos, a Contratada será responsável por garantir que todas as intervenções sigam as normas técnicas e de segurança vigentes assegurando a continuidade dos serviços.

6.19. A execução, às suas expensas, das adaptações que se fizerem necessárias, nas dependências da Contratante, objeto do Contrato, observadas as exigências estabelecidas pelo Centro de Vigilância Sanitária, mediante prévia autorização da Contratante, tais como a instalação de pia para higienização das mãos pelos empregados e acessórios (papel toalha, sabão líquido, entre outros), mobiliário para guarda dos utensílios em uso pelo adolescente.

6.20. Uma vez autorizada e executada, as mesmas, passam a incorporar o imóvel, sem qualquer ônus à Contratante. A partir da realização de Vistoria Técnica e/ou conhecimento do local, a Contratada, ciente das condições das instalações e edificação, tem conhecimento das adaptações que se fazem necessárias.

6.21. A instalação de telas milimétricas de proteção deverá ser realizada em todas as janelas dos ambientes pertencentes aos Serviços de Nutrição, incluindo cozinhas, estoques, refeitórios e copas de distribuição. Além disso, as telas também deverão ser instaladas nas portas de acesso à área externa dessas instalações, sempre que for considerado necessário. Essas telas têm a finalidade de evitar a entrada de insetos, animais e outras sujeiras indesejadas nos espaços destinados ao preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, garantindo um ambiente seguro, higienizado e em conformidade com as normas sanitárias. A instalação deve ser feita de maneira cuidadosa, garantindo que as telas fiquem bem fixadas e sem apresentar riscos de danificação ou comprometimento da funcionalidade das janelas e portas.

6.22. A instalação de dispositivos de proteção contra quedas e explosões nas luminárias, bem como a colocação de protetores nos rodapés das portas que dão acesso aos serviços, deverá ser realizada com a finalidade de garantir a segurança e integridade dos ambientes, prevenindo acidentes e danos. Além disso, serão feitas todas as adaptações necessárias para adequar as instalações às exigências legais e de segurança, conforme estipulado pela legislação vigente, especificamente pela Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013.

6.23. As despesas relacionadas ao consumo de gás (GLP) utilizado nas instalações da cozinha serão de responsabilidade da parte Contratada, abrangendo todos os custos envolvidos na aquisição, armazenamento, transporte e utilização do gás nas atividades diárias de preparo de alimentos. Isso inclui o custo de aquisição dos botijões ou cilindros de GLP, o abastecimento contínuo conforme a demanda, bem como qualquer outro encargo relacionado ao consumo desse recurso energético. A parte Contratada deverá garantir o fornecimento adequado de GLP, assegurando que haja disponibilidade suficiente para o pleno funcionamento da cozinha, sempre em conformidade com as normas de segurança e regulamentos aplicáveis ao manuseio do gás.

6.24. A empresa contratada será responsável por assegurar a medição do consumo real de água e energia elétrica utilizados na execução dos serviços de alimentação e nutrição nas cozinhas disponibilizadas dentro das dependências das Unidades Socioeducativas do Estado de Goiás. Para tanto, ficará a critério de a Contratada optar pela instalação de medidores ou padrões independentes de água e energia elétrica, destinados exclusivamente às áreas de execução dos serviços, ou pela adoção do pagamento mediante Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais - DARE, desde que, em qualquer hipótese, seja possível identificar de forma precisa, transparente e comprovável o consumo efetivamente realizado.

6.25. Na hipótese de adoção do pagamento mediante DARE, a contratada deverá emitir regularmente o Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais com os valores correspondentes ao consumo de água e energia elétrica apurado, promovendo o devido recolhimento aos cofres do Estado de Goiás, dentro dos prazos estabelecidos. Alternativamente, caso opte pela instalação de medidores ou padrões independentes, a contratada será integralmente responsável pela implantação, manutenção e custeio do consumo registrado, sem qualquer ônus adicional para a Administração Pública, garantindo, em ambas as situações, a transparência, o controle do consumo e a continuidade dos serviços essenciais prestados aos adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa.

Requisitos Mínimos de Qualidade na Prestação de Serviços

6.26. A contratação em questão deve cumprir integralmente os requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência. A descrição dos requisitos no referido documento deverá abranger apenas aqueles que são essenciais para atender às necessidades da contratação, de forma a assegurar a competitividade do processo licitatório e promover a maior eficiência na execução do objeto contratual. É fundamental que a especificação de requisitos seja restrita ao necessário para garantir um processo justo, transparente e otimizado.

6.27. A Empresa Contratada deverá comprovar a posse de certificações pertinentes e reconhecidas no setor, como a certificação da ANVISA, além de outras certificações de qualidade, como a ISO 9001, ou equivalentes, que garantam o cumprimento dos padrões exigidos. Além disso, a empresa deverá estar em total conformidade com a legislação sanitária atual, obedecendo às normas e regulamentos em vigor. Será necessário também que a empresa apresente documentos comprobatórios, como alvarás de funcionamento válidos, licenças sanitárias atualizadas e os devidos atestados ou registros junto ao Conselho Regional de Nutrição, evidenciando sua regularidade e adequação às exigências legais e profissionais do setor.

6.28. A Contratada deverá compor seu quadro de funcionários com profissionais devidamente qualificados e com experiência comprovada na elaboração de cardápios, bem como no controle e monitoramento da qualidade dos produtos alimentícios oferecidos. Ademais, a equipe de cozinheiros e auxiliares, que atuará nas atividades relacionadas, deverá possuir experiência prévia compatível com as exigências do contrato, além de ser submetida a treinamento regular e específico sobre as boas práticas de manipulação de

alimentos, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

6.29. A fornecedora de serviços deverá garantir a disponibilização de um número adequado de profissionais qualificados para a execução do serviço contratado, de modo a atender de forma eficaz à demanda de produção da quantidade de refeições estipulada, bem como assegurar a plena execução de todas as atividades e tarefas detalhadas no Termo de Referência. O número de profissionais deverá ser suficiente para garantir que todas as fases do processo, desde a preparação até a entrega das refeições, sejam realizadas com a devida qualidade, eficiência e dentro dos prazos estabelecidos, atendendo plenamente as necessidades especificadas no contrato.

6.30. Como princípio fundamental para a prestação do serviço de alimentação, está prevista a oferta de refeições saudáveis, com foco na promoção de uma alimentação equilibrada e nutritiva, a preços acessíveis. Além disso, deverá ser implementado um rigoroso controle para minimizar o desperdício de alimentos, adotando práticas eficientes de aproveitamento integral dos recursos alimentares disponíveis. A empresa contratada também deverá assegurar a destinação adequada das sobras de alimentos e dos resíduos gerados durante a operação do restaurante, seguindo normas ambientais e sanitárias. Será igualmente necessário promover a economia no uso dos recursos naturais indispensáveis à produção das refeições, como água, energia elétrica e gás, entre outros, adotando práticas sustentáveis que visem à redução do impacto ambiental e à otimização dos custos operacionais.

6.31. As propostas a serem apresentadas pelos fornecedores deverão contemplar a viabilidade do fornecimento adequado e eficiente das refeições, de maneira a minimizar o desperdício de recursos naturais, sem prejudicar a qualidade do produto final. Os fornecedores devem garantir que as refeições fornecidas sejam saudáveis, seguras e atendam rigorosamente a todos os processos e normas aplicáveis à produção, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos. Além disso, as propostas devem demonstrar o comprometimento com práticas sustentáveis e com a preservação ambiental, assegurando a conformidade com as exigências legais e regulamentares pertinentes.

6.32. O sistema de controle de qualidade e segurança alimentar implementado pela empresa Contratada deverá englobar a adoção de práticas rigorosas de higiene e sanitização em todas as fases do processo de produção e distribuição das refeições. Isso inclui, mas não se limita a, medidas estritas para a limpeza e desinfecção de todos os ambientes, utensílios, equipamentos e superfícies utilizados, tanto na preparação quanto no manuseio e transporte dos alimentos. Além disso, será necessário realizar análises microbiológicas periódicas e sistemáticas, tanto dos alimentos quanto da água utilizada na preparação das refeições, a fim de garantir que estejam dentro dos padrões exigidos de segurança alimentar e livre de contaminantes, assegurando a qualidade e a saúde dos consumidores finais.

6.33. A Contratada será responsável pela execução de todas as adaptações necessárias, bem como pelas manutenções preventivas e corretivas na estrutura física do estabelecimento, com o objetivo de assegurar sua conformidade com as exigências legais e regulamentares aplicáveis aos estabelecimentos produtores e manipuladores de alimentos. Tal responsabilidade inclui, mas não se limita, à adequação das instalações e equipamentos às normas sanitárias, de segurança e ambientais vigentes. Além disso, a Contratada deverá tomar as medidas necessárias para preservar e manter em bom estado de conservação os bens móveis e imóveis disponibilizados pela Pasta, garantindo que tais bens sejam utilizados de maneira adequada e eficiente no desempenho das atividades contratadas.

Requisitos Mínimos de Qualidade dos Alimentos

6.34. Para o preparo e elaboração das refeições objeto deste contrato, é imprescindível que sejam observadas e rigorosamente cumpridas diversas características específicas relacionadas aos ingredientes a serem utilizados, incluindo, mas não se limitando, ao frescor, à qualidade, à origem, aos métodos de cultivo ou criação, bem como às condições de armazenamento e transporte dos produtos. Além disso, todos os ingredientes deverão estar em conformidade com os padrões sanitários e nutricionais estabelecidos pelas autoridades competentes, devendo ser utilizados gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade e que se encontrem dentro do prazo de validade estipulado.

6.35. Como exemplos destaca-se a utilização de arroz tipo 1; feijão novo tipo 1, com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha; massas com ovos, de primeira qualidade; folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas; legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade; frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração; etc.

6.36. No que tange à utilização de carnes e seus derivados, é imprescindível que tais produtos sejam adquiridos de estabelecimentos que possuam preferencialmente o Selo de Inspeção Fiscal (SIF), sendo esses produtos, submetidos à inspeção e fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Como alternativa, os produtos poderão ser adquiridos de fornecedores cujos estabelecimentos estejam devidamente fiscalizados e aprovados pelo órgão competente de inspeção sanitária municipal, conforme as normativas e regulamentos locais aplicáveis. A Contratada deverá assegurar que todos os produtos de origem animal utilizados atendam a tais requisitos, garantindo a conformidade com as exigências legais e a segurança alimentar.

6.37. A empresa Contratada deverá fornecer, sempre que solicitada pela Contratante, uma relação detalhada de seus fornecedores, incluindo informações sobre as marcas dos produtos fornecidos. Além disso, a Contratada deverá apresentar, conforme necessário, fichas técnicas que descrevam as características e especificações dos produtos utilizados, ou, alternativamente, amostras representativas dos itens fornecidos. Essas informações deverão ser fornecidas de forma completa e transparente, para garantir a conformidade com os padrões estabelecidos no contrato e permitir a verificação da qualidade e adequação dos produtos empregados na execução do serviço.

6.38. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, por nutricionista(s) da Contratada e encaminhados às Unidades da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, com 30 (trinta) dias de antecedência em relação ao 1º dia de utilização. Eventuais mudanças nos mesmos, solicitadas pelos fiscais do contrato ou promovidas pela Contratada deverão ser realizadas e comunicadas com período mínimo de 48 (quarenta e oito) horas que antecedem a distribuição das refeições, com as motivações formais, e o fiscal as aceite.

6.39. O preparo das refeições, em todas as suas etapas deve ser executado observando-se as técnicas culinárias, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber a Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013 e Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Os alimentos não consumidos de imediato após o preparo devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

6.40. Todos os vegetais destinados ao consumo cru devem ser, obrigatoriamente, sanitizados em uma solução de hipoclorito de sódio (cloro), seguindo as normas e procedimentos estabelecidos para garantir a eliminação de micro-organismos e a segurança alimentar. Após a sanitização, esses vegetais devem ser armazenados sob condições de refrigeração, a temperaturas adequadas, até o momento do

consumo, a fim de manter suas propriedades e evitar contaminação. Já os alimentos preparados e prontos para distribuição devem ser armazenados em recipientes devidamente tampados ou cobertos com filme plástico (PVC), garantindo a proteção contra contaminantes externos. Além disso, esses alimentos devem ser mantidos em temperaturas apropriadas, conforme as recomendações de segurança alimentar, para assegurar sua qualidade e evitar a proliferação de bactérias ou outros patógenos.

6.41. O suco oferecido aos adolescentes deverá ser preparado exclusivamente a partir de polpa de fruta natural ou, alternativamente, diretamente da fruta fresca, evitando o uso de concentrados ou aditivos artificiais, a fim de garantir a qualidade e o valor nutricional da bebida. Além disso, a água utilizada para a diluição dos sucos deve ser proveniente de uma fonte filtrada, assegurando que esteja livre de impurezas e contaminantes. Para isso, será imprescindível a instalação e manutenção periódica de um sistema de filtragem de água adequado, que garanta o fornecimento de água potável e segura para a preparação dos sucos, atendendo aos padrões de qualidade exigidos para consumo humano.

6.42. Caso sejam identificados preparações e/ou alimentos que apresentem condições inadequadas para o consumo, a Contratada deverá proceder com a imediata retirada desses itens, garantindo que sejam prontamente substituídos por alternativas seguras e adequadas. Além disso, os alimentos em questão deverão ser encaminhados para análise laboratorial, a fim de identificar possíveis contaminantes ou falhas que comprometam sua segurança alimentar. O laudo resultante dessa análise deverá ser fornecido, de forma clara e detalhada, aos responsáveis pelas Unidades Socioeducativas, para que as devidas providências sejam tomadas e a transparência sobre a qualidade dos alimentos seja garantida.

6.43. Deverá ser evitado o uso de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio ou quaisquer produtos similares no preparo dos alimentos, em conformidade com as melhores práticas de segurança alimentar e com as normas sanitárias vigentes. As refeições deverão ser preparadas preferencialmente com óleos vegetais de soja, milho ou canola, em quantidades adequadas para o preparo, de modo a garantir o equilíbrio nutricional e evitar o uso excessivo ou a escassez de óleo, o que poderia comprometer tanto a qualidade dos alimentos quanto a saúde dos beneficiários.

6.44. Antes da preparação das carnes, sejam estas de origem branca ou vermelha, a Contratada deverá observar as orientações constantes do parecer nutricional elaborado por profissional habilitado, o qual autoriza o fornecimento de alimentos com ou sem ossos, conforme o cardápio aprovado. Na execução dos serviços, deverão ser adotadas todas as medidas de segurança e de boas práticas de manipulação de alimentos, de modo a minimizar riscos à integridade física e à segurança no ambiente das Unidades Socioeducativas. Ademais, as refeições a serem preparadas e servidas deverão observar rigorosamente os valores nutricionais estabelecidos, garantindo o atendimento aos requisitos dietéticos e às necessidades alimentares dos adolescentes beneficiários.

6.45. Elaborar cardápio que não seja repetitivo. A empresa deverá estabelecer um planejamento mensal do cardápio para evitar monotonia alimentar, algumas preparações mais consumidas ou preferidas podem e devem aparecer devido à grande aceitação. Poderão ser instituídas alterações no cardápio conforme a sazonalidade e clima, variando os tipos de carnes ao longo da semana, bem como técnicas de preparo, combinações, cores, percentuais de oferta na semana e tipos de cortes das preparações em geral.

6.46. A empresa Contratada está estritamente proibida, sob qualquer circunstância, de reutilizar qualquer componente ou parte de uma refeição que tenha sido preparada, mas não servida, para a elaboração de novas refeições. Isso inclui, mas não se limita a, alimentos que tenham sido cozidos, processados ou prontos para o consumo, mas que não tenham sido efetivamente distribuídos ou consumidos. Essa medida visa garantir a segurança alimentar, evitando a contaminação e a deterioração dos alimentos, além de assegurar o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade estabelecidas para a prestação do serviço.

6.47. Coletar diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes devidamente higienizados e etiquetados que ficarão sob sua guarda e responsabilidade por um período de 72 (setenta e duas) horas em congelador ou freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano.

6.48. A empresa Contratada deverá, conforme solicitado pela contratante, providenciar e enviar, às suas próprias custas, amostras representativas dos alimentos ou preparações servidas, para realização de análise microbiológica. Este procedimento tem como objetivo monitorar e avaliar os padrões de higiene e a qualidade dos insumos utilizados na preparação das refeições. A análise microbiológica será especialmente importante em situações como a suspeita de intoxicação alimentar, garantindo que eventuais problemas sejam identificados de forma precoce e possam ser corrigidos imediatamente, assegurando a segurança e a saúde dos consumidores.

6.49. A empresa Contratada deverá assegurar que as refeições preparadas e entregues nos finais de semana e feriados mantenham o mesmo padrão de qualidade, sabor, nutrição e apresentação que as refeições servidas durante os dias úteis. Além disso, todos os procedimentos operacionais, desde a seleção dos ingredientes até a preparação, armazenamento e distribuição das refeições, deverão ser seguidos rigorosamente, sem qualquer tipo de modificação ou redução na quantidade, para garantir que os padrões de serviço estabelecidos no contrato sejam mantidos de forma consistente, independentemente do dia ou da data.

6.50. Obedecer à legislação vigente na UPR, onde poderá a qualquer tempo ser solicitado o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos - MBPF e a Análise de Risco por Ponto Crítico de Controle - APPCC, com os respectivos fluxogramas, de acordo com a Portaria nº 1.428, 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde e Resolução - RDC ANVISA nº 216, 15 de setembro de 2004 e suas atualizações.

Requisitos da Prestação dos Serviços

6.51. O serviço contratado deverá garantir o fornecimento de refeições balanceadas e nutritivas, abrangendo todas as principais refeições do dia, como café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, de acordo com as necessidades nutricionais do público atendido. Essas refeições deverão ser preparadas em conformidade com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação vigente, assegurando que todos os processos, desde a manipulação até o armazenamento e distribuição, sejam realizados de forma segura e em condições que protejam a saúde dos consumidores. Além disso, o serviço deve respeitar e considerar a cultura alimentar, os hábitos e preferências do público atendido, garantindo que as opções oferecidas estejam alinhadas com as particularidades culturais e nutricionais da comunidade. O serviço também deverá estar atento às condições socioambientais locais, ajustando-se às realidades regionais para promover a inclusão e o respeito às necessidades específicas do contexto em que é oferecido.

6.52. As matérias-primas empregadas no preparo das refeições deverão ser de alta qualidade, adquiridas exclusivamente de fornecedores idôneos, que atendam às exigências legais e regulamentares aplicáveis. Quando necessário, tais produtos deverão estar acompanhados do selo de inspeção competente, garantindo que atendam às normas de segurança alimentar. Além disso, as matérias-

primas devem se encontrar em perfeitas condições de conservação, assegurando sua integridade e adequação para o consumo. A Contratada poderá, excepcionalmente, fornecer produtos que não estejam expressamente previstos na especificação dos cardápios, desde que tal fornecimento seja previamente e formalmente autorizado pela SEDS, em conformidade com as diretrizes e necessidades contratuais.

6.53. A Contratada será responsável por assumir integralmente todos os processos relacionados à produção e distribuição das refeições, tanto de pequenas quanto de grandes porções, incluindo, mas não se limitando, às seguintes atividades: planejamento detalhado do cardápio, de acordo com as necessidades alimentares e os requisitos contratuais; aquisição, recebimento, e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, em conformidade com as normas de segurança alimentar e preservação da qualidade dos produtos; execução do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, garantindo que todas as etapas atendam aos mais elevados padrões de qualidade e segurança; higienização rigorosa dos utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho, com a observância das normas sanitárias pertinentes; e elaboração, implementação e constante atualização do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que deverão ser seguidos em todas as fases do processo, visando à garantia da segurança alimentar, a qualidade das refeições e o cumprimento das obrigações contratuais.

6.54. Ainda assim, deverá respeitar as regras de seletividade, guarda e destinação dos resíduos; acondicionamento e descarte dos dejetos; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; contratação de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; aquisição de móveis, equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), sendo disponibilizadas pela SEDS somente espaço físico, mesas e cadeiras para o refeitório.

6.55. A empresa Contratada deverá ter a capacidade operacional e logística necessária para cumprir rigorosamente todas as especificações estabelecidas para cada refeição, garantindo que cada prato seja preparado conforme as orientações detalhadas no contrato. Além disso, a Contratada deverá ser capaz de fornecer o quantitativo exato de refeições exigido para cada Unidade Socioeducativa, em todos os dias do ano, sem falhas ou interrupções no fornecimento. Isso inclui a adequação da produção às demandas diárias, assegurando que a quantidade de refeições esteja sempre em conformidade com as necessidades de cada unidade, independentemente de datas ou períodos especiais, como finais de semana ou feriados.

6.56. Os dias e horários de funcionamento dos restaurantes das Unidades Socioeducativas serão estabelecidos com base no cronograma e nas necessidades operacionais de cada instituição, considerando a rotina específica de cada unidade. Esses horários poderão ser ajustados ou alterados conforme a dinâmica das atividades realizadas, levando em conta eventos, necessidades emergenciais ou mudanças nos horários de operação das unidades, garantindo flexibilidade para atender adequadamente às demandas dos internos e da administração. Tais alterações serão comunicadas de forma antecipada e deverão ser ajustadas de acordo com as diretrizes e necessidades operacionais definidas pela Contratante.

Requisitos do Fornecimento das Refeições

6.57. A Contratada deverá fornecer, diariamente, um total de cinco refeições, a saber: café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia noturna, de acordo com as composições e especificações nutricionais que serão minuciosamente estabelecidas. A Contratada se compromete a cumprir integralmente as diretrizes e requisitos estabelecidos, garantindo que todas as refeições fornecidas atendam às necessidades alimentares e nutricionais previstas, respeitando os padrões de qualidade, segurança alimentar e os prazos estabelecidos para cada refeição.

6.58. Os cardápios a serem elaborados pela Contratada deverão ser preparados por um profissional nutricionista, devidamente registrado e regulamentado junto ao Conselho da classe, garantindo que as escolhas alimentares estejam em conformidade com as exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis. Estes cardápios deverão ser submetidos mensalmente à equipe de fiscalização da SEDS para análise e aprovação prévia. A Contratada se compromete a implementar, de imediato, todas as alterações ou ajustes que forem solicitados pela equipe de fiscalização da SEDS, em conformidade com as orientações recebidas. Além disso, as preparações alimentícias devem ser diversificadas, a fim de evitar a monotonia alimentar, e devem ser apresentadas de maneira visualmente atraente, agradando ao público atendido, o que será periodicamente avaliado por meio de pesquisa de satisfação realizada junto aos beneficiários.

6.59. Os socioeducandos ou servidores que apresentarem necessidades alimentares especiais, devidamente comprovadas por laudo médico, a ser submetido ao setor competente da Unidade, poderão requerer a elaboração de cardápios adaptados às suas condições específicas de saúde. Em casos excepcionais, poderá ser necessário o fornecimento de cardápios individualizados, os quais deverão ser prontamente atendidos pela Contratada, de acordo com as orientações médicas e as diretrizes estabelecidas pela SEDS. Os cardápios adaptados e/ou individualizados serão ajustados em conformidade com as orientações fornecidas pela equipe técnica da SEDS, conforme o fluxograma institucional previamente definido e implementado.

6.60. O café da manhã e o lanche da tarde deverão ser compostos, no mínimo, pelos itens previstos no quadro de per capita e porcionamentos constante do Anexo I do Termo de Referência, contemplando bebida (como café, leite, achocolatado ou suco, conforme o horário), pão ou produto de panificação (tais como pão, torrada, quitanda, biscoito ou similares) e, quando aplicável, complementos, observadas as quantidades mínimas estabelecidas. Cada beneficiário terá direito a receber uma porção de cada item ofertado no respectivo horário, de acordo com a composição definida para a refeição. A distribuição deverá ocorrer de forma controlada e organizada, com acompanhamento de funcionário da Contratada, garantindo que cada beneficiário se sirva uma única vez, assegurando o acesso equitativo e adequado aos alimentos disponibilizados, em conformidade com os quantitativos e orientações nutricionais estabelecidos.

6.61. O almoço e o jantar deverão ser compostos, no mínimo, pelos itens previstos nos quadros de per capita e porcionamentos constantes dos Anexos II, III e IV do Termo de Referência, contemplando salada, arroz, feijão, prato principal proteico (carne bovina, aves, peixes, fígado, pernil ou ovos, conforme o cardápio), guarnição (legumes, farofa, polenta, macarrão ou massas) e sobremesa (fruta ou doce, observada a periodicidade máxima estabelecida). As preparações deverão ser mantidas em réchaud, garantindo as condições adequadas de temperatura e segurança alimentar, ou fornecidas na forma de marmitas, devidamente acondicionadas, identificadas e transportadas conforme as normas sanitárias vigentes. Em ambas as modalidades, a Contratada deverá assegurar a observância dos valores per capita definidos, bem como a distribuição organizada e equitativa, em conformidade com o planejamento, o cardápio aprovado e as orientações nutricionais e operacionais estabelecidas pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS.

6.62. A ceia deverá ser composta, no mínimo, pelos itens previstos no quadro de per capita e porcionamentos constante do Anexo I do Termo de Referência, contemplando bebida láctea (leite puro ou com achocolatado, ou, alternativamente, coalhada ou mingau, com ou

sem açúcar), pão ou torrada, biscoito, bolacha ou peta, observadas as quantidades mínimas estabelecidas para cada item. O uso de manteiga poderá ser realizado como complemento, conforme previsto no referido Anexo. Cada beneficiário terá direito a receber uma porção dos itens ofertados na ceia, de acordo com a composição definida, sendo a distribuição realizada uma única vez por pessoa, com acompanhamento de funcionário da Contratada, de modo a assegurar a correta distribuição, o controle das porções, a organização do serviço e a equidade no atendimento, em conformidade com os quantitativos estabelecidos.

6.63. O cardápio deverá ser elaborado de forma a garantir uma variedade nas preparações alimentícias, visando assegurar uma boa aceitabilidade por parte dos beneficiários. Deverá ser realizado um rodízio entre os tipos de carnes, verduras e frutas, de modo a evitar a repetição diária dos mesmos itens, promovendo diversidade nutricional e gustativa. Ademais, pelo menos uma vez por semana, deverá constar no cardápio um prato especial, como feijoada, peixe ou massas (como lasanhas ou panquecas), com alternância entre essas opções. A Contratada deverá ainda elaborar cardápios diferenciados para as datas comemorativas, como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo, entre outras, sem que haja custos adicionais para o atendimento, garantindo que as refeições nessas datas especiais atendam às expectativas dos beneficiários e respeitem os padrões de qualidade estabelecidos.

6.64. É de responsabilidade da Contratada a fixação do cardápio diário completo em local visível, nos refeitórios e em quaisquer outros locais indicados pela Contratante, de modo que todos os usuários que farão uso das refeições tenham pleno conhecimento das opções alimentares disponíveis. Além disso, a Contratada deverá disponibilizar à gestão da Contratante um arquivo eletrônico do cardápio, para que este possa ser divulgado via internet, sempre que solicitado, garantindo a transparência e a fácil acessibilidade das informações sobre as refeições oferecidas.

6.65. A Contratada deverá manter um estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento das necessidades diárias, garantindo que não haja interrupções no fornecimento. Além disso, deverá ser previsto um estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis, destinado à reposição imediata em caso de falhas no fornecimento regular dos gêneros alimentícios. A Contratada se compromete a garantir que todos os produtos estocados atendam aos padrões de qualidade e conservação exigidos. Ademais, será realizada fiscalização periódica pelas autoridades sanitárias competentes, com o objetivo de verificar a qualidade, a conformidade e as condições de higiene dos alimentos fornecidos, conforme as normativas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

Requisitos de Recebimento de Produtos Alimentícios

6.66. A Contratada deverá fiscalizar para que os veículos dos fornecedores atendam as condições de higiene e controle térmico adequadas para o transporte de alimentos. Além disso, deverá verificar a existência do Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que ateste sua conformidade para esse fim. Também é necessário observar a higiene pessoal do entregador, bem como a adequação e apresentação de seu uniforme. A Contratada deverá assegurar que as embalagens dos alimentos estejam em perfeito estado de integridade e higiene, sendo adequadas para o transporte, de modo a evitar qualquer contato direto entre o alimento e materiais como papel, papelão ou plástico reciclado.

6.67. A avaliação sensorial dos produtos fornecidos deverá ser realizada em conformidade rigorosa com os critérios e diretrizes estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, garantindo que todos os aspectos sensoriais dos alimentos, tais como sabor, textura, aroma e aparência, sejam avaliados de acordo com as normas técnicas vigentes. O processo de avaliação deverá assegurar que os itens oferecidos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos, garantindo a conformidade dos produtos com as exigências contratuais e regulamentares, e a satisfação dos beneficiários em relação à qualidade das refeições fornecidas.

6.68. As características específicas de cada produto, incluindo suas propriedades físicas e organolépticas, devem ser rigorosamente observadas no momento do recebimento dos gêneros alimentícios, assegurando a conformidade com os requisitos de qualidade e segurança estabelecidos. Adicionalmente, deverá ser realizado o controle rigoroso da temperatura dos produtos no momento do recebimento, a fim de garantir que os mesmos estejam em condições adequadas para o consumo. Este procedimento deverá ser executado para garantir a segurança alimentar, a qualidade dos produtos recebidos e a prevenção de riscos à saúde pública.

6.69. A Contratada deverá assegurar a correta identificação de todos os produtos alimentícios, por meio de rótulos que contenham as seguintes informações, de forma clara e legível: nome do produto, composição detalhada, número do lote, número de registro no Órgão Oficial competente, CNPJ, endereço completo do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada para conservação pelo fabricante, condições adequadas de armazenamento, quantidade (peso) e as datas de validade e de fabricação. Além disso, todos os alimentos deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes de fiscalização sanitária, em conformidade com as exigências legais e regulamentares vigentes, garantindo a rastreabilidade e a conformidade dos produtos com os padrões de segurança alimentar e qualidade.

6.70. A Contratada se compromete a agendar o recebimento dos gêneros alimentícios e demais produtos de forma a evitar a sobreposição com os horários destinados à distribuição de refeições, bem como com os horários de recolhimento de resíduos e lixo, de modo a garantir a organização e eficiência operacional. O recebimento dos referidos gêneros alimentícios, bem como de quaisquer outros materiais necessários à adequada execução dos serviços contratados, deverá ser realizado exclusivamente durante os horários administrativos, previamente estabelecidos entre as partes, a fim de assegurar o bom andamento das atividades e evitar qualquer impacto negativo no fluxo normal das operações.

6.70.1. No que se refere à gestão dos resíduos sólidos gerados pelas atividades das cozinhas e refeitórios, a Contratada deverá observar integralmente a legislação ambiental e sanitária vigente, em especial as diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.026, de 15 de julho de 2020, Marco Legal do Saneamento Básico, bem como pelas normas estaduais e municipais aplicáveis. Ressalta-se que, no Estado de Goiás, o serviço de coleta, transporte e destinação final de resíduos sólidos urbanos é custeado mediante taxa obrigatória, instituída com o objetivo de assegurar a sustentabilidade econômico-financeira do sistema de limpeza urbana.

6.70.2. Caso as cozinhas instaladas nas Unidades Socioeducativas sejam classificadas como grandes geradoras de resíduos, nos termos da regulamentação local, caberá à Contratada a responsabilidade pela adoção das providências necessárias para o adequado gerenciamento, coleta, transporte e destinação final dos resíduos gerados, inclusive mediante contratação de serviço específico, quando exigido. Essa responsabilidade não poderá ser transferida à Administração Pública, devendo a Contratada arcar integralmente com os custos decorrentes dessa condição.

6.70.3. Alternativamente, a Contratada poderá adotar critérios e práticas de sustentabilidade ambiental que reduzam a geração de resíduos e descaracterizem a condição de grande geradora, tais como a implementação de programas de compostagem de resíduos

orgânicos, separação e destinação adequada de recicláveis, redução de desperdícios, reaproveitamento de insumos conforme normas sanitárias e outras soluções ambientalmente adequadas. Tais práticas deverão observar a legislação vigente, as orientações dos órgãos ambientais competentes e as diretrizes estabelecidas pela Administração.

6.70.4. Independentemente da solução adotada, a Contratada será responsável por garantir que o armazenamento temporário dos resíduos ocorra de forma segura, higienizada e organizada, em recipientes adequados, devidamente identificados e em locais apropriados, prevenindo riscos à saúde, à segurança dos usuários e ao meio ambiente, bem como evitando impactos negativos à rotina das Unidades Socioeducativas.

Requisitos de Recebimento de Produtos de Origem Animal

6.71. Os produtos fornecidos deverão possuir comprovação de procedência idônea, sendo acompanhados do devido carimbo de fiscalização emitido pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF, pelo Ministério da Saúde - MS, ou por outro órgão competente, conforme a legislação vigente. O transporte dos referidos produtos deverá ser realizado preferencialmente em veículos fechados e refrigerados, que garantam a manutenção da integridade e da temperatura adequada. Os produtos deverão ser acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, e embalados de forma a assegurar a preservação de suas características, utilizando-se, para tanto, sacos plásticos ou embalagens a vácuo. É imprescindível que os produtos sejam mantidos em condições corretas de armazenamento, respeitando rigorosamente as condições de temperatura e as características organolépticas próprias de cada item, a fim de garantir sua qualidade e segurança para o consumo.

6.72. As temperaturas recomendadas para o recebimento dos produtos devem ser rigorosamente seguidas para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos, conforme especificações para cada tipo de item:

6.72.1. Carnes congeladas: devem ser recebidas a uma temperatura de -12°C ou inferior, ou conforme as orientações específicas do fabricante.

6.72.2. Carnes refrigeradas: devem ser recebidas com temperaturas variando de 04°C a 07°C, ou de acordo com as recomendações do fabricante.

6.72.3. Pescados refrigerados: devem ser recebidos com temperaturas entre 02°C e 03°C, ou conforme as indicações fornecidas pelo fabricante.

6.72.4. Demais produtos, como embutidos e frios: devem ser recebidos com temperaturas variando de 04°C a 10°C, ou conforme as orientações do fabricante.

6.72.5. Produtos salgados, curados ou defumados: devem ser mantidos à temperatura ambiente, ou conforme as recomendações do fabricante.

Requisitos de Recebimento de Hortifrutigranjeiros

6.73. Deverão ser observadas de forma minuciosa as seguintes características dos produtos recebidos: tamanho, cor, odor, grau de maturação, além da total ausência de danos físicos ou mecânicos. A triagem dos produtos deverá ser realizada com rigor, devendo ser removidos quaisquer itens que apresentem folhas velhas, frutos verdes ou que exibam sinais visíveis de deterioração, de forma a garantir que apenas os produtos em conformidade com os padrões de qualidade sejam processados. Tal triagem deverá ser efetuada antes da realização da pré-higienização e do adequado acondicionamento dos produtos, os quais deverão ser armazenados em embalagens apropriadas, de acordo com as normas de segurança alimentar, visando assegurar a integridade, qualidade e segurança dos itens que serão posteriormente processados.

6.74. Os ovos deverão ser acondicionados em caixas de papelão devidamente estruturadas, sendo protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, que garantam a estabilidade e a integridade dos mesmos durante todas as fases de transporte e armazenamento. As cascas dos ovos deverão permanecer intactas, sem qualquer tipo de rachaduras, quebras ou danos, e devem estar completamente livres de resíduos, sujeiras ou impurezas. Dessa forma, deverá ser assegurado que os ovos se encontrem em condições ideais de qualidade e segurança, estando aptos para consumo e manuseio sem comprometer a saúde e a integridade dos consumidores.

Requisitos de Recebimento de Leite e Derivados

6.75. Os produtos devem ser provenientes de fontes confiáveis e de procedência idônea, com a devida certificação de fiscalização, evidenciada pelo carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF, Ministério da Saúde - MS ou outro órgão competente. O transporte deve ser realizado preferencialmente em veículos fechados e refrigerados, de modo a garantir que as condições térmicas adequadas sejam mantidas. Além disso, as embalagens utilizadas devem ser apropriadas para cada tipo de produto, assegurando que todas as especificações e características do item sejam respeitadas durante todo o processo de transporte, garantindo a qualidade e segurança do produto.

6.76. O prazo de validade dos produtos lácteos, como leite e seus derivados, deverá ser verificado de forma rigorosa, levando em consideração tanto a data de validade dos produtos quanto o planejamento de consumo estipulado. Além disso, é essencial que as embalagens sejam inspecionadas minuciosamente para garantir que não apresentem sinais de deformações, como inchaços (embalagens estufadas) ou quaisquer alterações que possam indicar comprometimento da integridade do produto, garantindo que todos os itens sejam adequados para o consumo seguro e dentro das condições ideais.

6.77. As temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e seus derivados deverão ser rigorosamente observadas, a fim de garantir que os produtos atendam aos padrões estabelecidos de qualidade e segurança alimentar. O não cumprimento das temperaturas estipuladas poderá comprometer a integridade dos produtos, colocando em risco a saúde dos consumidores e a conformidade com as exigências sanitárias. Portanto, é imprescindível que tais condições sejam estritamente mantidas durante todo o processo de recebimento, armazenamento e manipulação dos referidos produtos:

6.77.1. Leite "in natura" e seus derivados (laticínios): devem ser recebidos a uma temperatura de até 10°C, ou conforme as orientações específicas fornecidas pelo fabricante, para garantir a preservação da qualidade e segurança dos produtos.

6.77.2. Embalagens tipo longa vida: devem ser recebidas à temperatura ambiente, desde que não apresentem qualquer sinal de

alteração ou comprometimento da integridade da embalagem, conforme as instruções do fabricante.

Requisitos de Recebimento de Estocáveis

6.78. Os produtos devem ser recebidos com embalagens inteiras e sem danos, adequadas e específicas para cada tipo de item, de forma a garantir a proteção e a integridade do conteúdo. Além disso, é imprescindível que os produtos estejam dentro do prazo de validade estabelecido, com rótulos que apresentem todas as informações necessárias e corretas, como a data de validade, a origem, o lote e as instruções de armazenamento, assegurando que a rotulagem esteja em conformidade com as exigências legais e padrões de qualidade.

6.79. Os cereais, farináceos e leguminosas deverão estar isentos de qualquer vestígio de insetos, umidade excessiva ou presença de objetos estranhos, sendo esses itens inspecionados minuciosamente para garantir que estejam em conformidade com os padrões de qualidade exigidos. As latas que contiverem os produtos deverão estar em perfeito estado, não apresentando sinais de ferrugem, estufamento ou amassados, os quais possam comprometer a integridade e segurança do conteúdo. Além disso, os frascos ou vidros deverão ser submetidos a rigorosa verificação, não podendo apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro indício de alteração, deterioração ou violação do produto, garantindo sua segurança e aptidão para consumo.

6.80. A temperatura recomendada para o recebimento de produtos estocáveis é a temperatura ambiente, desde que as condições de armazenamento e transporte estejam adequadas para manter a integridade e qualidade dos itens. É importante garantir que esses produtos não apresentem sinais de alterações devido a variações de temperatura, como umidade excessiva ou exposição a temperaturas extremas, que possam comprometer sua durabilidade e segurança para consumo.

Requisitos de Recebimento dos Demais Produtos Industrializados

6.81. Os produtos devem ser provenientes de fontes confiáveis e de procedência idônea, garantindo que atendam aos padrões de qualidade estabelecidos. As embalagens devem estar em perfeitas condições, sem danos ou violação, assegurando que o conteúdo esteja intacto e seguro. Além disso, os produtos devem estar dentro do prazo de validade determinado e possuir rótulos com todas as informações necessárias e corretamente identificadas, como a data de validade, a origem, o lote, e outras informações obrigatórias, de acordo com as normas regulatórias, garantindo a transparência e a conformidade com as exigências legais.

Requisitos de Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

6.82. Os materiais de limpeza e os produtos descartáveis devem ser recebidos com embalagens intactas, sem danos ou violações, garantindo que a proteção e integridade do conteúdo sejam mantidas. Cada tipo de material ou produto deve estar acondicionado em embalagens adequadas e específicas para suas características, de modo a assegurar o armazenamento seguro e eficiente. Além disso, os rótulos devem conter as informações corretas e completas, como a descrição do produto, as instruções de uso, data de validade (se aplicável), e outras identificações exigidas por regulamentações, garantindo que todos os itens sejam facilmente identificáveis e conformes com os padrões exigidos.

6.83. Quando houver a utilização de saneantes domissanitários, é essencial que seja rigorosamente verificado o prazo de validade de cada produto, considerando também o prazo de planejamento de consumo estipulado para garantir a eficácia e segurança do item durante o seu uso. Além disso, cada produto domissanitário deverá possuir um registro atualizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, assegurando que cumpra todas as exigências regulatórias e legais aplicáveis. É fundamental que todos os produtos atendam à legislação vigente, incluindo as normas de segurança, composição e rotulagem, para garantir a conformidade e a utilização correta desses produtos.

Requisitos de Armazenamento de Gêneros Alimentícios e Materiais

6.84. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.

6.85. Os alimentos, bem como os recipientes que os contenham, deverão ser dispostos sobre pallets ou prateleiras adequadas, de modo a evitar o contato direto com o piso, assegurando, ainda, a circulação adequada de ar ao redor dos produtos. É imperativo que os gêneros alimentícios sejam mantidos afastados das paredes e uns dos outros, de maneira a permitir a ventilação necessária e a prevenção de contaminações. Os produtos alimentícios devem ser armazenados a uma altura mínima de 25 (vinte e cinco) centímetros do piso, em conformidade com as normas sanitárias, para garantir a sua segurança e a preservação de suas condições de qualidade.

6.86. Os produtos deverão ser organizados de forma a respeitar suas distintas características, tais como enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, entre outros, devendo ser dispostos de maneira ordenada, conforme as especificações de cada categoria. A organização dos produtos deve seguir rigorosamente a data de fabricação, de modo que os itens com a data de fabricação mais antiga sejam posicionados de forma que sejam consumidos primeiro, obedecendo ao princípio do método “primeiro a vencer, primeiro a sair”. Esta disposição visa garantir a utilização adequada dos produtos dentro de seus prazos de validade, evitando desperdícios e garantindo a segurança alimentar.

6.87. Os produtos armazenados nas prateleiras deverão ser mantidos a uma distância mínima de 60 (sessenta) centímetros do teto e, no mínimo, 35 (trinta e cinco) centímetros afastados da parede. No entanto, em casos nos quais as dimensões da área de armazenamento o exijam, poderá ser admitido um afastamento mínimo de 10 (dez) centímetros. Tal disposição tem como objetivo principal assegurar a adequada circulação de ar no ambiente de armazenamento, favorecendo a ventilação e prevenindo a deterioração dos produtos.

6.88. É imperativo que as embalagens dos produtos sejam mantidas sempre limpas e higienizadas, especialmente no momento do recebimento, a fim de garantir que não haja contaminação ou comprometimento da qualidade dos itens. O empilhamento das sacarias deverá ser organizado de forma alinhada, respeitando uma altura que não prejudique as características dos produtos, sendo necessária a amarração das sacarias em forma de cruz, o que facilitará a ventilação adequada. Além disso, a Contratada deverá manter vigilância constante sobre os produtos, atentando-se para eventuais irregularidades ou danos, e tomando as providências necessárias para evitar qualquer comprometimento na segurança ou qualidade dos itens armazenados.

6.89. Todos os alimentos armazenados deverão ser devidamente identificados, de forma a garantir a rastreabilidade e a conformidade com as normas de segurança alimentar. Caso seja impossível manter o rótulo original do produto, as informações obrigatórias devem ser

transcritas de forma clara e legível em etiquetas, em conformidade com a legislação aplicável, que regulamente a rotulagem e a identificação de produtos alimentícios. Essas etiquetas deverão conter, no mínimo, os dados necessários para a garantia da segurança e da qualidade dos produtos, como a descrição do item, data de fabricação, validade e demais informações exigidas por órgãos competentes.

6.90. Após a abertura das embalagens originais, os alimentos deverão ser transferidos para contentores adequados, os quais devem ser higienizados previamente e atender a todas as exigências sanitárias. Tais contentores devem ser impermeáveis, laváveis, atóxicos e aptos a garantir a preservação das características do produto, sem risco de contaminação. Além disso, os contentores deverão ser devidamente cobertos e identificados de forma clara, incluindo informações relevantes como o tipo de alimento, data de abertura e prazo de validade, a fim de assegurar a rastreabilidade e evitar qualquer risco à saúde dos consumidores.

6.91. Os sacos plásticos ou papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para esse fim, não podendo, em hipótese alguma, ser reutilizados. Estes materiais devem ser descartados após o uso, garantindo que não haja risco de contaminação cruzada ou comprometimento da qualidade e segurança dos produtos alimentícios. A reutilização de tais materiais é estritamente proibida, conforme as normas de segurança alimentar, a fim de preservar a integridade dos alimentos e a saúde dos consumidores.

6.92. Os diferentes gêneros alimentícios deverão ser armazenados nos refrigeradores de acordo com a seguinte disposição hierárquica, a fim de garantir a segurança alimentar e evitar contaminação cruzada: os alimentos prontos para o consumo deverão ser alocados nas prateleiras superiores; os alimentos semiprontos e/ou pré-preparados deverão ser dispostos nas prateleiras intermediárias; e os produtos crus e demais itens deverão ser armazenados nas prateleiras inferiores. É imprescindível que todos os alimentos sejam mantidos devidamente separados entre si e dos outros produtos armazenados, de forma a preservar suas características e garantir que não ocorram contaminações ou alterações em sua qualidade.

6.93. Os alimentos deverão ser refrigerados ou congelados em volumes que não ultrapassem a altura máxima de 10 (dez) centímetros ou em porções de até 02 (dois) quilos, de forma a otimizar o processo de resfriamento, descongelamento e cocção. A divisão em porções menores favorece a uniformidade e a eficiência desses processos, garantindo que os alimentos sejam armazenados em condições adequadas, respeitando as normas de segurança alimentar e preservando suas características nutricionais e organolépticas.

6.94. As caixas de papelão poderão ser armazenadas sob refrigeração ou congelamento, desde que mantidas em local devidamente delimitado ou em equipamento exclusivo para esse fim, garantindo que sua integridade e as condições dos alimentos armazenados sejam preservadas. É imprescindível que as caixas não apresentem sinais de umidade excessiva ou formação de bolores, uma vez que tais condições comprometem a segurança alimentar e a qualidade dos produtos, além de representarem risco à saúde dos consumidores.

6.95. É permitido o armazenamento de diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento de congelamento, desde que os mesmos sejam devidamente embalados e separados, de modo a evitar qualquer risco de contaminação cruzada entre os produtos. As embalagens deverão ser adequadas para o congelamento, garantindo a preservação das características organolépticas e a integridade dos alimentos, em conformidade com as normas de segurança alimentar.

6.96. Os produtos destinados à devolução deverão ser armazenados em locais apropriados, devidamente identificados e segregados por fornecedor, de modo a evitar que comprometam a qualidade dos demais produtos armazenados. É imperativo que as recomendações específicas de cada fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos sejam rigorosamente seguidas, a fim de garantir a integridade, segurança e a qualidade dos produtos, bem como o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.

6.97. É fundamental observar que, após a abertura das embalagens originais, o prazo de validade estabelecido pelo fabricante perde sua validade, sendo necessário um controle rigoroso quanto ao período de armazenamento dos produtos após essa abertura. Ademais, é estritamente proibido o recongelamento de alimentos que tenham sido previamente descongelados para fins de manipulação, a fim de evitar riscos à segurança alimentar e garantir a integridade dos produtos, conforme as normas sanitárias vigentes.

6.98. O uso das carnes descongeladas deverá ser programado de maneira eficiente, observando-se que, uma vez descongeladas, as carnes devem ser armazenadas exclusivamente sob refrigeração, com temperatura não superior a 4°C. No caso das carnes bovinas e de aves, o armazenamento refrigerado não deverá ultrapassar o prazo de 72 (setenta e duas) horas, enquanto os pescados poderão ser mantidos sob refrigeração por até 24 (vinte e quatro) horas. O não cumprimento desses prazos comprometerá a segurança alimentar e a qualidade dos produtos, estando em desacordo com as normas sanitárias pertinentes.

6.99. É imprescindível observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para fins de manipulação, quando ainda crus, poderão ser armazenados sob refrigeração, com temperatura máxima de 4°C, ou sob congelamento, com temperatura mínima de -18°C. Entretanto, tais alimentos deverão ser devidamente etiquetados, contendo as informações necessárias para garantir a rastreabilidade e o controle de segurança alimentar, incluindo a data de abertura e o prazo máximo de armazenamento.

6.100. É fundamental que os critérios de temperatura e tempo para o armazenamento dos alimentos sejam rigorosamente respeitados, em conformidade com as exigências estabelecidas pela legislação vigente. O não cumprimento dessas normas poderá comprometer a segurança alimentar, a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores, sendo responsabilidade da parte Contratada assegurar que todos os alimentos sejam armazenados dentro dos parâmetros adequados.

6.101. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados à temperatura ambiente, em locais apropriados e devidamente segregados, de forma a garantir sua integridade e evitar qualquer risco à segurança dos alimentos. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em áreas distintas e separadas dos produtos alimentícios, a fim de prevenir qualquer possibilidade de contaminação ou impregnação de odores indesejáveis nos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

Requisitos de Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos

6.102. A Contratada deverá assegurar que todos os manipuladores de alimentos realizem a higienização das mãos de forma adequada e em momentos obrigatórios, incluindo antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e sempre que houver alteração na tarefa de manipulação. Essa prática visa garantir a conformidade com as normas de segurança alimentar e prevenir riscos de contaminação, assegurando a qualidade e a integridade dos alimentos processados.

6.103. É imperativo que sejam adotadas todas as medidas necessárias para prevenir a contaminação cruzada entre os diferentes gêneros alimentícios durante os processos de manipulação, pré-preparo e preparo final. Os alimentos em preparação ou já prontos para consumo deverão ser adequadamente protegidos, mantendo-se sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais deverão ser de uso único e nunca reutilizados. Tais precauções são essenciais para assegurar a integridade e a segurança dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar.

6.104. Os alimentos em preparação ou já preparados deverão ser mantidos sob condições de temperatura que garantam sua segurança, ou seja, a uma temperatura inferior a 10°C ou superior a 60°C, conforme as diretrizes estabelecidas pelas normas sanitárias vigentes. Tais condições são essenciais para evitar a proliferação de microrganismos patogênicos, garantindo a integridade e a segurança alimentar durante todo o processo de manipulação e armazenamento.

6.105. A Contratada deverá planejar o processo de cocção de forma a preservar, na medida do possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos. Além disso, é imprescindível garantir que os alimentos em processo de cocção atinjam uma temperatura interna mínima de 74°C no seu centro geométrico, ou que sejam aplicadas combinações de tempo e temperatura comprovadamente eficazes para garantir a segurança alimentar e a eliminação de microrganismos patogênicos, conforme as normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas.

6.106. Os molhos quentes a serem adicionados às preparações deverão ser aquecidos até que atinjam a temperatura mínima de 74°C em seu interior, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos que os receberão atinjam essa mesma temperatura mínima. Essa medida é essencial para assegurar a eliminação de microrganismos patogênicos e garantir a segurança alimentar, em conformidade com as normas de saúde e segurança alimentar aplicáveis.

6.107. É fundamental que os óleos e gorduras utilizados nas frituras sejam aquecidos a uma temperatura de 180°C, a fim de garantir a segurança alimentar e a integridade dos produtos fritos. O reaproveitamento de óleos e gorduras após o uso é estritamente proibido, sendo necessário o descarte adequado desses materiais após cada ciclo de fritura, conforme as normas de segurança alimentar e de boas práticas de manipulação.

6.108. O pré-preparo das carnes deverá ser realizado em pequenos lotes, retirando-se da refrigeração apenas a quantidade necessária de matéria-prima a ser preparada em até 30 minutos à temperatura ambiente. Após a conclusão do preparo, as carnes deverão ser imediatamente retornadas à refrigeração, a uma temperatura máxima de 4°C, e devidamente etiquetadas, contendo informações sobre o processo e o prazo de validade. A partir daí, novos lotes deverão ser retirados da refrigeração e processados sucessivamente, sempre respeitando os critérios de tempo e temperatura para garantir a segurança alimentar e a integridade dos produtos.

6.109. As carnes e outros produtos perecíveis deverão ser grelhados, fritos ou cozidos em lotes adequados, ou seja, retirando-se da refrigeração apenas a quantidade necessária para ser trabalhada dentro do período de 30 minutos por lote. Durante todo o processo, é imprescindível que sejam observadas as temperaturas de segurança, sendo que a carne crua deverá ser mantida sempre abaixo de 4°C e a carne já pronta deverá ser mantida a uma temperatura superior a 60°C, a fim de garantir a eliminação de microrganismos patogênicos e a segurança alimentar, conforme as normativas sanitárias e de boas práticas de manipulação.

Requisitos de Higiene dos Alimentos

6.110. É imprescindível que as superfícies, equipamentos e utensílios sejam corretamente higienizados antes do início de qualquer tarefa de manipulação de alimentos, a fim de garantir a eliminação de contaminantes e a preservação da segurança alimentar. A higienização deverá seguir as normas sanitárias e utilizar produtos adequados para garantir a integridade dos alimentos e prevenir qualquer risco à saúde pública.

6.111. Os alimentos prontos para consumo deverão ser manipulados exclusivamente com garfos, pinças ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, a fim de evitar contaminações e garantir a segurança alimentar. É fundamental que seja evitado o contato entre alimentos crus e cozidos em todas as etapas de armazenamento, preparo, cocção e no momento de servir, assegurando a separação adequada desses produtos para prevenir a contaminação cruzada, em conformidade com as normas sanitárias e de boas práticas de manipulação.

6.112. As portas dos refrigeradores devem ser mantidas sempre bem fechadas, garantindo a manutenção da temperatura interna adequada e prevenindo a contaminação ou deterioração dos alimentos armazenados. Além disso, os alimentos cozidos que necessitam ser reaquecidos deverão ser aquecidos a uma temperatura mínima de 74°C por, no mínimo, 05 (cinco) minutos, de acordo com os critérios estabelecidos de tempo e temperatura, a fim de assegurar a eliminação de microrganismos patogênicos e garantir a segurança alimentar.

6.113. Os funcionários deverão abster-se de falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, utensílios ou superfícies de preparação, a fim de evitar qualquer risco de contaminação. No caso de degustação dos alimentos, deverá ser utilizado talher e pratinho próprios para essa finalidade, os quais não poderão ser reutilizados ou retornar ao contato com os alimentos, garantindo a preservação da segurança alimentar e a conformidade com as boas práticas de manipulação.

6.114. Os alimentos remanescentes em latas após o seu consumo deverão ser transferidos para recipientes adequados, preferencialmente de plástico branco atóxico ou inox, os quais deverão ser devidamente cobertos com tampas ou filme plástico. Além disso, os recipientes deverão ser claramente identificados por meio de etiquetas, contendo informações pertinentes sobre o produto. O prazo de validade dos alimentos enlatados após a abertura das latas será de 24 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados em temperatura máxima de 6°C, em conformidade com as normas de segurança alimentar.

6.115. Os vegetais folhosos deverão ser lavados individualmente, folha por folha, enquanto os legumes e frutas deverão ser lavados um a um, com a remoção das partes estragadas ou danificadas. Após a lavagem, todos os vegetais, legumes e frutas deverão ser imersos em solução de água clorada a 200 ppm, no mínimo, por 15 (quinze) minutos, garantindo a desinfecção adequada. O corte, montagem e decoração dos alimentos deverão ser realizados com o uso de luvas descartáveis, de modo a assegurar a higiene e a segurança alimentar. Durante a espera para distribuição, os alimentos deverão ser mantidos sob refrigeração, a uma temperatura máxima de 10°C, a fim de garantir sua preservação e evitar riscos à saúde dos consumidores.

6.116. Os ovos deverão ser previamente lavados em água corrente potável antes de sua utilização, a fim de remover qualquer sujeira ou contaminantes presentes na casca, garantindo a segurança alimentar e evitando a contaminação dos alimentos preparados.

6.117. Os grãos secos, como arroz, feijão, entre outros, deverão ser cuidadosamente selecionados antes de serem lavados em água corrente potável, a fim de remover impurezas ou contaminantes. Após a lavagem, os grãos poderão ser levados à cocção, garantindo a qualidade e a segurança alimentar do produto final.

6.118. O processo de porcionamento da alimentação deverá ser realizado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de evitar a multiplicação microbiana e garantir a segurança alimentar. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais, como pratos de mesa, respeitando-se a porção per capita previamente estabelecida. É fundamental que as refeições sejam porcionadas de maneira uniforme, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação, assegurando a conformidade com as normas sanitárias e as boas práticas de manipulação.

6.119. Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle quanto ao tempo de exposição e à temperatura, com o objetivo de prevenir a multiplicação de microrganismos patogênicos e garantir a segurança alimentar. Tais medidas devem ser observadas em todas as etapas de armazenamento, preparo e distribuição, conforme as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

6.120. Para a distribuição dos alimentos quentes, deverá ser rigorosamente observado o controle de tempo e temperatura, conforme os seguintes critérios: as preparações deverão ser mantidas a uma temperatura mínima de 60°C por no máximo 06 (seis) horas. Caso as preparações não sejam mantidas a 60°C ou mais, deverão ser mantidas a uma temperatura inferior a 60°C, mas por no máximo 01 (uma) hora, a fim de prevenir a proliferação de microrganismos patogênicos e garantir a segurança alimentar, conforme as normativas sanitárias aplicáveis.

6.121. Para a distribuição de alimentos refrigerados, deverão ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: as preparações devem ser mantidas a uma temperatura inferior a 10°C por no máximo 04 (quatro) horas. Caso a temperatura dos alimentos esteja entre 10°C e 21°C, estes poderão permanecer na distribuição por no máximo 02 (duas) horas, a fim de evitar a proliferação de microrganismos patogênicos e garantir a segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

Requisitos de Higiene Pessoal

6.122. Nas atividades diárias, os funcionários da Contratada deverão utilizar uniformes completos, devidamente limpos, passados e identificados com crachá da empresa. É obrigatório que os funcionários façam a barba diariamente e evitem a aplicação excessiva de maquiagem. As unhas deverão ser mantidas curtas, limpas e sem esmalte, e os cabelos deverão ser completamente cobertos por rede de cabelo e touca, garantindo que não haja exposição. Além disso, os sapatos e botas deverão ser mantidos limpos e em bom estado de conservação. Qualquer ferimento deverá ser adequadamente limpo, coberto e protegido, e a higiene das mãos deverá ser rigorosamente observada durante todas as atividades de manipulação de alimentos.

6.123. Os funcionários deverão higienizar as mãos de acordo com as técnicas e produtos de assepsia estabelecidos pelo Ministério da Saúde, garantindo a eficácia na eliminação de contaminantes. As luvas descartáveis deverão ser utilizadas sempre que houver manipulação de alimentos ou sempre que houver troca de função ou atividade, sendo imprescindível o descarte das mesmas ao final de cada procedimento. A lavagem frequente das mãos não deverá ser negligenciada em nenhuma circunstância. Evitar o uso de joias, bijuterias, relógios e outros adereços durante a manipulação de alimentos, a fim de impedir a contaminação e assegurar a higiene e segurança alimentar.

Requisitos de Higienização das Instalações

6.124. A Contratada deverá elaborar e apresentar um cronograma detalhado de higienização das diversas áreas da cozinha, bem como dos equipamentos e copas, caso existam, especificando as frequências e os procedimentos a serem seguidos, de acordo com as normas sanitárias e de segurança alimentar. Esse cronograma deverá garantir a manutenção de condições adequadas de higiene, evitando a contaminação cruzada e a proliferação de microrganismos patogênicos em todas as áreas envolvidas na manipulação de alimentos.

6.125. Os produtos utilizados para a higienização deverão ser de boa qualidade e adequados às especificidades de cada área e superfície a ser higienizada, garantindo que não causem danos às dependências, equipamentos ou utensílios. Os produtos não deverão deixar resíduos ou odores indesejáveis, sendo que a Contratante reserva-se o direito de vetar qualquer produto que não atenda a esses requisitos ou que não esteja em conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas.

6.126. O piso das áreas de manipulação de alimentos deverá ser mantido permanentemente seco, sem acúmulos de água ou substâncias que possam comprometer a segurança e a higiene do ambiente. As bancadas, cubas, mesas de apoio e portas deverão ser regularmente polidas e mantidas limpas. Além disso, as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha deverão ser higienizadas periodicamente, conforme cronograma estabelecido, a fim de garantir a eficiência do sistema e prevenir a acumulação de resíduos e contaminantes.

6.127. A Contratada deverá instalar pia(s) em ponto(s) apropriado(s) da cozinha, garantindo que estejam devidamente abastecidas com produtos específicos e adequados para a higienização das mãos, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar. As pias deverão ser de fácil acesso para os manipuladores de alimentos, assegurando a efetividade da higienização e a prevenção de contaminações.

6.128. O quadro a seguir exemplifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser rigorosamente seguidos pela Contratada durante os processos operacionais de higienização no serviço de nutrição, visando garantir a segurança alimentar, a integridade dos alimentos e o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis.

Local	Frequência	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente caústico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente caústico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
	Mensalmente ou de acordo com a	

Janelas, portas e telas	necessidade	Detergente neutro.
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool 70%.
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desgordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrustante.
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.

Requisitos de Higienização dos Equipamentos e Utensílios

6.129. Todos os equipamentos, utensílios e materiais utilizados deverão ser higienizados diariamente após o uso e, de forma semanal, com a utilização de detergente neutro e desincrustante, quando necessário. O enxágue final deverá ser realizado com solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo, garantindo a eliminação de microrganismos patogênicos e a conformidade com as normas sanitárias de segurança alimentar.

6.130. Os equipamentos e utensílios, bem como os carrinhos de transporte e distribuição, deverão ser higienizados diariamente, garantindo condições adequadas de higiene e segurança alimentar. As painéis, placas de alumínio, tampas e outros recipientes, sempre que apresentarem amassados ou danos que dificultem a limpeza eficaz, deverão ser substituídos, a fim de evitar a acumulação de incrustações de gordura e sujeira, prevenindo possíveis riscos à saúde pública e assegurando a qualidade dos alimentos.

6.131. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão ser rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização, seguindo as boas práticas de segurança alimentar. A higienização deverá ser realizada com detergente neutro, e após o enxágue adequado, deverá ser efetuada a pulverização com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou com álcool a 70°, garantindo a eliminação de microrganismos patogênicos e a manutenção das condições sanitárias apropriadas para a manipulação dos alimentos.

6.132. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos deverão ser adequadamente cobertos com filme plástico ou saco plástico transparente, de forma a proteger toda a sua extensão ou superfície, prevenindo a contaminação e mantendo as condições de higiene até o momento de sua utilização.

6.133. O lixo deverá ser removido em sacos plásticos resistentes e devidamente vedados, sempre que necessário, para evitar o acúmulo e a contaminação do ambiente. Além disso, deverão ser utilizados panos de limpeza de boa qualidade, como os do sistema “cross hatch”, os quais deverão ser descartados imediatamente após a utilização, a fim de garantir a efetividade da limpeza e a manutenção de condições adequadas de higiene no ambiente de trabalho.

6.134. O quadro a seguir ilustra os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser rigorosamente seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização no serviço de nutrição, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar e as condições adequadas para a manipulação dos alimentos.

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Pratos e talheres	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70° GL.
Placas, formas, assadeiras, etc de lavagem manual	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70° GL.
Fritadeira	Diária após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Fogão	Diária após o uso	Desincrustante.
Forno	Diária após o uso	Desincrustante.
Carrinhos de transporte em geral	Diária após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Placas de corte em polietileno	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Máquinas como moedores, cortadores, liquidificadores, etc	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Refrigeradores e câmaras frigoríficas se houver	Semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
		Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm

Freezer	Semanal	e cloro ativo.
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Palletes	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm e cloro ativo.
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante.
Exaustão como colméias e coifas, telas	Semanal	Desinfetante, detergente neutro e desinfetante clorado.
Depósito de lixo próprio, se houver	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

Requisitos de Higienização das Embalagens

6.135. As embalagens, como sacos de leite e garrafas, deverão ser lavadas em água corrente antes de serem armazenadas sob refrigeração. Além disso, essas embalagens deverão ser devidamente identificadas, contendo informações claras sobre o tipo e a composição do produto, bem como a data de fabricação, o número do lote e a data de validade, conforme as exigências da legislação vigente.

Requisitos de Controle Integrado de Pragas

6.136. O controle integrado de pragas deverá ser realizado por meio de empresa devidamente habilitada, em conformidade com os requisitos estabelecidos pela legislação pertinente, observando-se a periodicidade recomendada pelos órgãos competentes e reguladores da área, com o objetivo de assegurar a segurança alimentar e manter as condições adequadas de higiene no ambiente de trabalho.

6.137. O controle integrado de pragas será realizado sempre que necessário, por empresa devidamente qualificada, sendo que a aplicação de produtos químicos só deverá ocorrer após a adoção de todas as medidas preventivas nas instalações, nos insumos e nos alimentos. Além disso, somente poderão ser utilizados produtos registrados na ANVISA, em conformidade com as normativas de segurança alimentar e sanitária.

6.138. O programa de controle de pragas deverá abranger todas as medidas preventivas necessárias para reduzir ao mínimo a necessidade de aplicação de desinfestantes domissanitários. A aplicação desses desinfestantes deverá ser realizada exclusivamente por empresa especializada e devidamente licenciada e/ou cadastrada junto à Vigilância Sanitária, responsável pelo controle de vetores e pragas urbanas, em conformidade com as regulamentações pertinentes.

6.139. A escolha das técnicas de controle de pragas de caráter preventivo, bem como a disposição de armadilhas e iscas, será de responsabilidade exclusiva da empresa controladora de pragas urbanas. A Contratada deverá cumprir rigorosamente as recomendações constantes no relatório técnico elaborado por essa empresa, garantindo a efetividade das medidas adotadas e a conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar.

6.140. A manipulação e aplicação de produtos desinfestantes deverão ser realizadas de forma a garantir a segurança tanto dos produtos quanto dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente, observando-se todas as normas de segurança e os procedimentos recomendados para evitar riscos à saúde e impactos ambientais.

Requisitos de Controle da Qualidade

6.141. Os critérios e a forma de controle de qualidade de alimentos, segundo critérios estabelecidos Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 serão minimamente a limpeza e desinfecção de móveis, utensílios e equipamentos; limpeza da caixa de gordura; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; controle de saúde dos manipuladores; capacitação periódica de manipuladores (todos esses com devido registro em planilhas); registro de recebimento de mercadorias com critérios de qualidade (validade, temperatura, condições da embalagem e do produto e condições de entrega); registro de funcionamento de câmaras de refrigeração e balcão térmico; coleta de amostras das preparações; controle de temperatura dos alimentos preparados e servidos feito em três momentos, início, meio e fim da distribuição.

6.142. Todos os procedimentos deverão seguir o que está estabelecido no Manual de Boas Práticas do estabelecimento, o qual deverá ser elaborado pela Contratada e apresentado à equipe das Unidades da SEDS. O Manual deverá ser periodicamente atualizado, de acordo com a rotina do serviço, e todos os registros e planilhas pertinentes deverão ser anexados ao referido Manual, a fim de garantir a conformidade com as normas de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

6.143. A Contratada deverá manter todas as pias do serviço, incluindo os sanitários destinados aos usuários e aos funcionários, equipadas com sabonete líquido antisséptico inodoro, álcool em gel para desinfecção das mãos e papel toalha descartável, sendo este último de material não reciclável, garantindo condições adequadas de higiene e segurança sanitária.

6.144. Somente poderão ser adquiridos alimentos prontos para o consumo, como pães, bolos, queijos e outros, de estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos que possuam licenciamento sanitário regular, conforme as exigências estabelecidas na legislação pertinente, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar e de saúde pública.

6.145. A Contratada deverá utilizar temperos e condimentos de origem natural, evitando-se o uso de substâncias artificiais, salvo em casos específicos que envolvam a preparação de pratos típicos, nos quais o uso de tais ingredientes seja tradicionalmente necessário, sempre respeitando as boas práticas de segurança alimentar e qualidade.

6.146. A Contratada deverá elaborar um plano de controle do desperdício de alimentos, bem como os procedimentos higiênico-sanitários necessários para assegurar a qualidade das sobras que eventualmente venham a ser reutilizadas. Os controles de tempo-temperatura, assim como as demais planilhas relacionadas à qualidade dos alimentos, deverão ser devidamente registrados e anexados ao Manual de Boas Práticas, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

6.147. Os funcionários envolvidos nos processos de produção de alimentos deverão ser capacitados de forma contínua e rotineira. Todos os treinamentos e formações realizados com a equipe deverão ser devidamente registrados e anexados ao Manual de Boas Práticas, contendo, no mínimo, as seguintes informações: data, temas abordados, nome do ministrante, carga horária e lista de presença dos participantes.

Requisitos de Uso do Espaço Público

6.148. A empresa Contratada deverá disponibilizar filial, escritório ou preposto na cidade onde os serviços serão prestados, com o objetivo de gerenciar, acompanhar e controlar de maneira eficiente as atividades executadas nas Unidades Socioeducativas. A presença local tem por finalidade garantir maior agilidade na solução de demandas operacionais, assegurar o cumprimento das especificações contratuais e facilitar a comunicação direta entre a Administração das empresas e as Unidades Socioeducativas, contribuindo para o adequado andamento das atividades e para a qualidade dos serviços de alimentação e nutrição prestados.

6.149. A empresa Contratada fará uso da estrutura dos restaurantes das Unidades Socioeducativas por meio de uma cessão administrativa, que será gratuita e limitada ao uso das instalações para a execução dos serviços contratados. Para garantir o bom funcionamento, a empresa deverá cumprir uma série de requisitos específicos, seguindo procedimentos operacionais detalhados e estabelecidos pela administração das Unidades Socioeducativas. Estes procedimentos devem estar em total conformidade com as diretrizes e normas definidas pela gestão das Unidades, assegurando que todas as operações sejam realizadas de maneira eficiente e em conformidade com as exigências legais e operacionais.

6.150. Antes do início do fornecimento, a Contratada deverá providenciar a obtenção de todos os alvarás necessários para o funcionamento adequado e legal das atividades. Isso inclui a emissão do Alvará de Localização e Funcionamento, que deverá ser emitido pela prefeitura responsável pela área onde a Unidade está situada, garantindo que o local está autorizado para as atividades propostas.

6.151. Além disso, é imprescindível que a Contratada obtenha o Alvará de Vigilância Sanitária, que certifica que as condições de saúde e segurança do estabelecimento estão em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Também será necessário obter o Alvará do Corpo de Bombeiros, atestando que o estabelecimento cumpre todas as normas de segurança contra incêndio e outras emergências, garantindo a integridade física de todos os envolvidos. Todos esses documentos devem ser apresentados antes do início das atividades.

6.152. A Contratada deverá assegurar que todos os extintores de incêndio estejam em perfeito estado de funcionamento, realizando as vistorias periódicas necessárias de acordo com a legislação vigente. Isso inclui a verificação regular da validade das inspeções e manutenções dos extintores, bem como a garantia de que os mesmos atendam às normas técnicas exigidas pelos órgãos competentes. A Contratada será responsável por manter a documentação e os registros das vistorias atualizados, comprovando que os extintores foram devidamente inspecionados e estão prontos para uso em caso de emergência, cumprindo todas as exigências legais relacionadas à segurança contra incêndios.

6.153. A futura Contratada será, obrigatoriamente, responsável por arcar integralmente com todos os custos relacionados ao fornecimento de energia elétrica, água tratada, coleta de esgoto e telefonia fixa, conforme o estabelecido no contrato. O descumprimento das obrigações acima mencionadas poderá acarretar descontos ou glosas, além da aplicação de penalidades administrativas, conforme as condições estabelecidas.

6.154. A Contratada deverá conservar o bem imóvel, realizando manutenções prediais preventivas e corretivas, para que o entregue, ao final do contrato, nas mesmas condições em que o recebeu (realizar minucioso termo de vistoria com relatório fotográfico quando da entrega e devolução), com possibilidade de desconto/glosa no caso de descumprimento e aplicação de penalidades administrativas.

6.155. A futura Contratada deverá conservar os bens móveis que sejam de propriedade da SEDS e sejam utilizados nos restaurantes, realizando manutenções preventivas e corretivas (realizar minucioso termo de vistoria com relatório fotográfico quando da entrega e devolução dos materiais/equipamentos), com possibilidade de desconto/glosa no caso de descumprimento e aplicação de penalidades administrativas.

6.156. A Contratada será responsável por providenciar todos os móveis, equipamentos e utensílios necessários para as atividades realizadas nos locais de manipulação de alimentos. Esses itens devem ser confeccionados com materiais adequados, que não liberem substâncias tóxicas, odores ou sabores indesejáveis aos alimentos, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. Todos os utensílios e equipamentos devem estar em conformidade com as normas de segurança alimentar e saúde pública, assegurando que os alimentos manipulados não sejam comprometidos por qualquer tipo de substância prejudicial.

6.157. É de responsabilidade da Contratada determinar e providenciar todos os demais mobiliários necessários para o bom funcionamento das atividades, garantindo que tais itens atendam rigorosamente aos critérios de boas práticas de manipulação e segurança alimentar. Esses mobiliários devem ser adequados para assegurar a qualidade das preparações e o correto armazenamento e manuseio dos alimentos, contribuindo para a eficiência e segurança do processo. A Contratada deverá disponibilizar esses mobiliários de forma adequada e em tempo hábil durante a execução do contrato, assegurando que todos os requisitos operacionais e sanitários sejam cumpridos para a plena realização dos serviços.

6.158. Os materiais devem ser impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições. Não será permitido uso de materiais permeáveis e/ou porosos como madeira, barro e tecido.

6.159. Todos os móveis, utensílios, equipamentos e demais acessórios sob a responsabilidade da Contratada devem estar em condições impecáveis de conservação, livres de danos, desgastes ou defeitos que possam comprometer sua funcionalidade e segurança. Esses itens devem ser mantidos em bom estado de uso, com manutenção preventiva realizada regularmente, para garantir seu pleno funcionamento. Além disso, todos os móveis e equipamentos devem atender rigorosamente às especificações técnicas e normativas previamente estabelecidas, assegurando que estejam de acordo com as exigências operacionais e sanitárias necessárias para o desempenho adequado das atividades, sem prejudicar a qualidade ou a segurança dos serviços prestados.

6.160. A quantidade, disposição, manutenção e o estado de conservação dos móveis, equipamentos e outros acessórios serão constantemente avaliados pela contratante durante supervisão in loco pelo fiscal de contrato, sendo que qualquer solicitação de forma a atender com melhor qualidade e eficiência deverá ser cumprida pela contratada.

Requisitos do Quadro de Pessoal

6.161. A Contratada deverá manter um quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente e qualificado, de modo a cumprir integralmente as obrigações contratuais assumidas, em conformidade com a legislação aplicável. O pessoal deverá ser dimensionado de forma a garantir a produção da quantidade necessária de refeições e atender adequadamente a todas as atividades previstas no contrato.

6.162. A Contratada e seus empregados deverão cumprir rigorosamente as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências das Unidades Socioeducativas, em todos os casos. A Contratada deverá apresentar, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias antes do início dos serviços, a listagem completa dos empregados responsáveis pela execução dos serviços, contendo nome, RG e CPF de cada um. Qualquer alteração no quadro de empregados deverá ser comunicada à Fiscalização do Contrato dentro do prazo estipulado pelo mesmo.

6.163. Os funcionários da empresa Contratada estarão sujeitos ao cumprimento obrigatório do Código de Ética e Conduta Profissional do Servidor e da Alta Administração conforme disposto no Artigo 1º, Inciso III, do Decreto Estadual nº 9.837, de 23 de março de 2021.

6.164. É imprescindível que todos os prestadores de serviço observem e cumpram rigorosamente as normas e diretrizes estabelecidas neste Código, garantindo que suas ações estejam em conformidade com os princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, que regem a administração pública. Tal cumprimento visa assegurar um ambiente de trabalho íntegro, transparente e ético, em total consonância com os preceitos legais aplicáveis.

6.165. A Contratada deverá manter, em seu quadro de pessoal local, um empregado devidamente habilitado e capacitado para representá-la junto à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, sendo este responsável por interagir diretamente com a referida Pasta, conforme necessário para o cumprimento das obrigações contratuais.

6.166. A Contratada ficará responsável por manter em seu quadro de pessoal colaborador destinado exclusivamente aos serviços gerais, de forma a garantir que suas atividades não envolvam o contato direto ou a manipulação de alimentos. Este funcionário deverá ser designado para funções específicas, sem qualquer interação com o processo de preparação ou manuseio de produtos alimentícios, o que é fundamental para preservar os padrões de higiene e segurança alimentar exigidos.

6.167. Além disso, para assegurar a correta distinção entre as funções desempenhadas, o colaborador alocado a essas tarefas deverá utilizar um uniforme de cor distinta daquele utilizado pelos manipuladores de alimentos. Essa diferenciação visual tem como objetivo reforçar a separação de responsabilidades e garantir que os procedimentos sanitários sejam rigorosamente observados, evitando qualquer risco de contaminação cruzada.

6.168. A Contratada e seus empregados deverão cumprir integralmente as normas regulamentares relativas à higiene, medicina e segurança do trabalho, conforme a legislação vigente. A Contratada deverá, ainda, garantir a segurança biossanitária adequada dos alimentos, mantendo equipes distintas para a distribuição e a manipulação dos mesmos, a fim de evitar qualquer risco de contaminação e assegurar o cumprimento das boas práticas de segurança alimentar.

6.169. O quadro de pessoal da Contratada deverá contar com um profissional nutricionista regularmente registrado no Conselho da categoria, que assumirá a Responsabilidade Técnica pelos serviços prestados, em conformidade com as disposições da Resolução CFN nº 419, de 24 de março de 2008. Esse profissional será responsável por desenvolver as atividades e atribuições relativas à área de Alimentação Coletiva, conforme estabelecido pela Resolução CFN nº 600, de 23 de maio de 2018.

6.170. O número de profissionais nutricionistas na equipe da Contratada deverá obedecer aos parâmetros estabelecidos pelo Conselho Federal de Nutrição, conforme as disposições das Resoluções supracitadas. O nutricionista responsável deverá exercer suas funções de forma presencial na unidade de alimentação, garantindo o cumprimento das obrigações técnicas e operacionais. O nutricionista poderá acumular a função de preposto da Contratada, desde que tal acúmulo não prejudique o desempenho de suas atribuições essenciais na área de nutrição.

6.171. O quadro de pessoal, por turno de serviço, destinado ao cumprimento do objeto contratual, deverá ser composto, no mínimo, pelos seguintes profissionais: um (a) administrativo (a), um (a) cozinheiro (a), um (a) auxiliar de cozinha, um (a) auxiliar de serviços gerais e um (a) nutricionista.

6.172. A Contratada deverá promover a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica, tanto no início da prestação dos serviços quanto sempre que ocorrer a substituição ou contratação de novos funcionários, além de realizar formações periódicas, conforme exigido pela legislação vigente sobre segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

6.173. A Contratada deverá comunicar previamente à Contratante a realização de testes com funcionários durante o período de experiência. Cabe ressaltar que, durante esse período, os funcionários avaliados deverão ser considerados excedentes ao quadro fixo de pessoal.

6.174. A Contratada deverá realizar, a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas regulamentadoras vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

6.175. A Contratada deverá manter arquivo contendo cópias dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudança de função e de retorno ao trabalho, em conformidade com o disposto na Norma Regulamentadora nº 7, que integra a Portaria nº 3.124, de 08 de junho de 1978, e suas alterações. A Contratada deverá fornecer as cópias desses documentos sempre que solicitado pela Contratante.

6.176. A Contratada responsabilizar-se-á pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, seus servidores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que possa causar danos físicos aos seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto do Contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere a Contratante a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto do Contrato.

6.177. A Contratada deverá proceder com a contratação de pessoal que comprove idoneidade moral e técnica, sendo todos

devidamente treinados e capacitados para a execução dos serviços previstos neste contrato. Todos os profissionais contratados deverão possuir suas funções legalmente registradas nas respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social - CTPS, garantindo o cumprimento das normas trabalhistas vigentes.

6.178. A Contratada será integralmente responsável pelos encargos relativos à alimentação, transporte, atendimento médico e quaisquer outros benefícios de natureza similar destinados aos seus empregados, conforme os direitos trabalhistas estabelecidos pela legislação vigente, não sendo tais obrigações de responsabilidade da Contratante.

6.179. A Contratada deverá adotar rigorosamente todos os critérios de segurança estabelecidos pela legislação aplicável, abrangendo tanto a proteção de seus empregados quanto as condições de execução dos serviços, observando igualmente as normas internas e procedimentos específicos definidos pela Contratante, a fim de garantir a integridade física e a segurança de todos os envolvidos.

6.180. Assumir, eximindo a Contratante de todas e quaisquer obrigações, todas as despesas decorrentes do Contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, sejam quanto à disponibilização de equipamentos, insumos, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos, relativamente à execução dos serviços e aos empregados que ficarão a cargo da Contratada, em nada se responsabilizando a Contratante seja de forma solidária ou subsidiária quanto ao cumprimento dessas obrigações.

6.181. A Contratada deverá assegurar que seus empregados estejam sempre devidamente uniformizados e identificados, utilizando crachás de identificação durante toda a permanência nas Unidades Socioeducativas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, em conformidade com as normas de segurança e controle estabelecidas pela Contratante.

6.182. A Contratada deverá promover treinamentos periódicos específicos (educação continuada), teóricos e práticos de toda a sua equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à Contratante.

6.183. Manter a qualidade e a uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas (em todos os turnos), a fim de garantir que todos recebam refeições de alta qualidade, preparadas e servidas conforme as diretrizes estabelecidas. Além disso, é fundamental que o serviço oferecido em cada turno seja igualmente eficiente, cortês e profissional, garantindo uma experiência satisfatória e uniforme para todos, seja no café da manhã, almoço, jantar ou em turnos alternados.

6.184. A Contratada deverá adotar medidas imediatas para afastar qualquer empregado, independentemente de sua qualificação ou função, caso sua presença seja considerada inadequada pela Contratante, seja por questões de conduta, postura ou compatibilidade com as exigências do serviço. A substituição do empregado afastado deverá ocorrer sem demora, de modo a garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados, sempre em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Contratante.

Requisitos de Pagamento das Refeições

6.185. A empresa Contratada será remunerada pelo valor correspondente à quantidade de refeições disponibilizadas mensalmente aos beneficiários subsidiados, com base na quantidade efetiva de pessoas atendidas multiplicada pelo número de refeições, considerando-se, para cada pessoa, o fornecimento das seguintes refeições diárias: café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, de acordo com o extrato gerado pelo sistema institucional da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS. A Contratante isenta-se de qualquer responsabilidade por despesas adicionais que a Contratada possa vir a incorrer, caso essas não estejam previamente acordadas ou estipuladas no presente contrato.

6.185.1. Os quantitativos indicados nas tabelas integrantes do presente documentos possuem caráter meramente estimativo, tendo sido utilizados exclusivamente para fins de planejamento, dimensionamento e estimativa do valor do contrato, conforme os critérios definidos nos itens 3.15. e 3.16. do Termo de Referência.

Requisitos e Metodologia de Avaliação dos Serviços

6.186. A Contratada e/ou a Contratante realizarão pesquisas periódicas junto aos beneficiários para avaliar a qualidade e a eficácia do serviço prestado. Essas pesquisas visam obter feedback sobre a satisfação dos beneficiários, identificar possíveis pontos de melhoria e assegurar que os serviços atendam às expectativas e necessidades da população atendida. Além disso, serão realizadas visitas técnicas periódicas pela equipe da SEDS com o objetivo de monitorar a conformidade com os padrões estabelecidos e acompanhar o desenvolvimento das atividades de forma direta. O acompanhamento diário da execução dos serviços será conduzido pela equipe de fiscalização das Unidades Socioeducativas, que será responsável por verificar se os serviços estão sendo executados conforme o contrato e as normas de qualidade, segurança e higiene exigidas.

6.187. O fiscal técnico das Unidades poderá realizar degustação dos alimentos diariamente a fim de realizar avaliação técnica de qualidade sensorial. Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido no refeitório que não tenha aceitação mínima de 85% junto dos usuários, calculado a partir de teste de aceitabilidade ou análise de sobras e restos ou pesquisa de satisfação com usuários.

Requisitos de Fornecimento de Uniformes

6.188. A empresa Contratada será responsável pelo fornecimento dos uniformes destinados aos seus empregados, os quais deverão ser adequados às atividades que serão desempenhadas no órgão Contratante. Esses uniformes devem contemplar peças apropriadas para todas as estações do ano, sem que haja qualquer ônus financeiro repassado aos empregados, conforme as especificações abaixo:

6.188.1. O calçado deverá ser totalmente fechado, com solado antiderrapante, para os manipuladores de alimentos, ou botas de borracha para os auxiliares de serviços gerais.

6.188.2. Os manipuladores de alimentos deverão utilizar camiseta branca, enquanto os auxiliares de serviços gerais usarão camiseta na cor azul (ou outra cor que não seja branca).

- 6.188.3.** As calças fornecidas deverão ser de cor clara.
- 6.188.4.** Os auxiliares de serviços gerais deverão utilizar avental plástico branco.
- 6.188.5.** Todos os empregados deverão utilizar touca para proteção dos cabelos.
- 6.188.6.** Também deverão ser fornecidas luvas adequadas para as atividades desempenhadas pelos empregados.
- 6.189.** As peças de vestuário fornecidas devem ser confeccionadas com tecidos e materiais de alta qualidade, atendendo aos seguintes parâmetros mínimos estabelecidos:
- 6.189.1.** O tecido utilizado deve ser uma mistura de algodão natural e poliéster, na cor clara, de modo a facilitar a higienização e o processo de passar, garantindo praticidade e durabilidade.
- 6.189.2.** As toucas fornecidas deverão ser descartáveis, para garantir higiene e facilitar o uso em atividades que exigem proteção capilar.
- 6.189.3.** As luvas fornecidas deverão incluir: luvas descartáveis para a manipulação de alimentos, luvas plásticas para a realização de limpeza pesada, luvas térmicas para proteção contra temperaturas elevadas e luvas de malha de inox, para proteção contra riscos mecânicos e danos durante o manuseio de objetos cortantes ou abrasivos.
- 6.190.** O fornecimento dos uniformes deverá ser realizado conforme os seguintes critérios detalhados:
- 6.190.1.** 03 (três) conjuntos, camisa e calça, e 02 (dois) pares de sapato ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da contratante, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação.
- 6.190.2.** Aventais, toucas e luvas devem ser disponibilizados em quantidade suficiente e em bom estado de conservação (para os não descartáveis) para o bom andamento do serviço.
- 6.190.3.** No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.
- 6.191.** A contratada deve dispor, em local de fácil acesso, de Equipamentos de Proteção Individual - EPI, limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.
- 6.192.** É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI, tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário.

Requisitos e Obrigações Pertinentes à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD

- 6.193.** Todos os envolvidos na execução da presente contratação, incluindo a empresa contratada, seus empregados, prepostos e eventuais subcontratados, bem como os servidores da Administração Pública e demais partes que, direta ou indiretamente, tenham acesso a dados pessoais em razão da execução dos serviços de alimentação e nutrição, deverão observar e cumprir integralmente as disposições da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, sendo tal cumprimento obrigatório independentemente de declaração ou aceite expresso das partes.
- 6.194.** Os dados pessoais eventualmente coletados, acessados ou tratados no âmbito da execução contratual, tais como informações cadastrais de servidores, dados de identificação de colaboradores da contratada, registros administrativos, controles de acesso às Unidades Socioeducativas ou quaisquer outros dados necessários à operacionalização dos serviços, deverão ser utilizados exclusivamente para as finalidades estritamente necessárias à execução do objeto, em conformidade com os princípios da finalidade, adequação, necessidade, livre acesso, qualidade dos dados, transparência, segurança, prevenção, não discriminação e responsabilização, conforme disposto no Artigo 6º da LGPD.
- 6.195.** É expressamente proibido o compartilhamento, divulgação ou fornecimento a terceiros de quaisquer dados pessoais obtidos em decorrência da execução dos serviços contratados, salvo nas hipóteses expressamente previstas na Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, mediante consentimento prévio, livre, informado e inequívoco do titular, ou quando tal compartilhamento for imprescindível para o cumprimento de obrigação legal ou regulatória, tais como os registros junto aos órgãos competentes.
- 6.196.** Após o término do tratamento dos dados pessoais, em conformidade com o disposto no Artigo 15 da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, a contratada deverá proceder à eliminação ou descarte seguro desses dados, ressalvadas as hipóteses previstas no Artigo 16 da LGPD, que exigem a conservação de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais, enquanto não prescritas.
- 6.197.** A fornecedora deverá, ainda, promover orientação e treinamento adequados a seus empregados e colaboradores acerca dos deveres, requisitos e responsabilidades relacionados ao tratamento de dados pessoais, assegurando que todos os envolvidos na execução dos serviços, estejam plenamente cientes das normas aplicáveis à proteção de dados, bem como adotem as medidas necessárias para garantir a privacidade e a segurança das informações tratadas.
- 6.198.** Sempre que solicitado pela contratante, a contratada deverá fornecer informações detalhadas acerca do tratamento de dados pessoais, abrangendo os procedimentos de coleta, armazenamento, compartilhamento, eliminação e demais práticas adotadas para assegurar a conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, garantindo que os registros pertinentes estejam completos, precisos e prontamente disponíveis para análise pela Administração Pública.
- 6.199.** Qualquer banco de dados, sistema eletrônico ou registro físico ou digital utilizado no âmbito da execução dos serviços de alimentação e nutrição, inclusive aqueles destinados ao controle operacional, administrativo ou de acesso às Unidades Socioeducativas, deverá ser mantido em ambiente controlado, seguro e rastreável, de modo a permitir a identificação individualizada de cada acesso, com registro de data, horário e finalidade, assegurando a responsabilização em caso de descumprimento das normas legais e contratuais aplicáveis ou de uso indevido das informações.

6.200. O instrumento da contratação poderá ser objeto de alteração visando sua adequação às disposições da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, sempre que recomendada por autoridade competente, especialmente pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD. A fornecedora deverá adaptar-se tempestivamente a tais alterações, assegurando a conformidade legal em todas as etapas do processo de tratamento de dados pessoais relacionados à contratação, entrega e utilização dos serviços.

Requisitos e Práticas de Sustentabilidade

6.201. Os critérios e práticas de sustentabilidade serão definidos como parte das especificações técnicas do objeto contratado ou como obrigações que deverão ser cumpridas pela Contratada, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Decreto Estadual nº 7.746 de 05 de junho de 2012. Esses critérios estarão detalhadamente descritos tanto nas seções seguintes quanto no Termo de Referência, garantindo que as exigências de sustentabilidade sejam integralmente atendidas durante a execução do contrato.

6.202. Adotar boas práticas de sustentabilidade no que couber e/ou quando for caso, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como: racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes; substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA; racionalização do consumo de energia elétrica e de água.

6.203. A contratada observará a Resolução - RDC ANVISA 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC 52, de 29 de setembro de 2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

6.204. As empresas contratadas deverão adotar processos de trabalho ambientalmente correto, visando à utilização adequada dos recursos necessários para a produção de refeições com características higiênico-sanitárias satisfatórias e para a proteção do meio ambiente e da saúde pública.

6.205. Obrigatoriamente a Contratada deverá cumprir a legislação vigente sobre controle de poluição do meio ambiente, em especial a do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA.

6.206. Ainda assim, como obrigações da Contratada no que se referem a critérios e práticas de sustentabilidade, a mesma deverá adotar as boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

6.206.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes.

6.206.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.

6.206.3. Adoção de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores.

6.206.4. Separação para descarte adequado de frascos de aerossóis em geral, acondicionando-os em recipientes adequados para destinação específica.

6.207. Na ocasião da Contratação, deverá ser apresentado um plano que descreva as estratégias que serão adotadas para a otimização do uso da água e a energia e a gestão e o manejo adequados dos resíduos sólidos. Essas estratégias deverão ser construídas observando a legislação específica de produção de alimentos e de preservação do meio ambiente: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216), Política Nacional de Recursos Hídricos (PNRH), Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, e a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).

6.208. Abaixo estão descritas algumas estratégias que deverão ser obrigatoriamente implantadas:

6.208.1. Uso racional da água com adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada; identificação e correção de vazamentos na rede de água e nos equipamentos; utilização de materiais de limpeza biodegradáveis; utilização de estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

6.208.2. Eficiência energética com verificação sistemática dos sistemas de aquecimento e refrigeração para identificação e correção de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade; realização de manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios elétricos de modo a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento; adoção de medidas que possibilitem a redução do consumo de energia, tais como desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, sensores de presença, rebaixamento de luminária, dentre outros.

6.208.3. Manejo de resíduos sólidos a fim de implantar Programa Interno de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos - PIGRS, que inclua medidas de reeducação ambiental, diagnóstico dos resíduos sólidos gerados, metas para a redução da geração dos resíduos, descrição das formas de acondicionamento, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis.

6.209. As empresas contratadas deverão, ainda, adotar as seguintes práticas:

6.209.1. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

6.209.2. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento.

6.209.3. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços.

6.209.4. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas

ambientais vigentes.

6.209.5. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

6.209.6. Adotar medidas e planejamentos contra o desperdício de alimentos, podendo desenvolver projetos junto as Unidades Socioeducativas sobre a destinação das sobras e restos de alimentos.

6.210. Realizar aquisição de gêneros alimentícios em produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

6.211. Os materiais necessários para distribuição dos alimentos (copos de 200 mL, embalagens para sobremesa, guardanapos, entre outros) deverão ser fornecidos pela contratada. Poderão ser utilizados copos não descartáveis, sendo sua higienização responsabilidade da empresa contratada.

6.212. A Contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental, devendo a Contratada apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

6.213. Além das orientações desse documento deverão ser atendidos todos os dispositivos legais, Federais e Estaduais, relacionados à preservação ambiental (Leis, Decretos, Resoluções do CONAMA, etc.), bem como as orientações de manejo ambiental das Normas da Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável - SEMAD.

6.214. Assim, a empresa contratada, bem como a contratante, representada pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS, deverão adotar, no âmbito da execução contratual, práticas e procedimentos alinhados aos princípios da sustentabilidade ambiental, em consonância com o disposto no Artigo 225 da Constituição Federal, na Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos, e nas diretrizes da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, especialmente no que se refere à promoção do desenvolvimento nacional sustentável. Tais práticas deverão visar à redução dos impactos ambientais negativos decorrentes da prestação dos serviços, à preservação dos recursos naturais e à mitigação da emissão de poluentes.

Exigência de Amostra

6.215. Após a fase de lances e aceitabilidade do preço apresentado, poderá ser solicitada a primeira colocada de cada lote a apresentação de amostras das refeições, com a finalidade de verificar a conformidade com as especificações técnicas, nutricionais, sanitárias e operacionais estabelecidas no Termo de Referência.

6.216. As amostras consistirão em preparações representativas das refeições previstas no cardápio, abrangendo, conforme solicitação da Administração, café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, observadas as porções, padrões de apresentação, qualidade, temperatura, composição nutricional e boas práticas de manipulação de alimentos.

6.217. A apresentação das amostras deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da convocação formal, em data, local e condições previamente definidos pela Administração, sendo de inteira responsabilidade da empresa o preparo, transporte, acondicionamento e apresentação das refeições, sem qualquer ônus para a Administração Pública.

6.217.1. No caso de não haver apresentação da amostra ou ocorrer atraso na apresentação, sem justificativa aceita, ou havendo apresentação de amostra fora das especificações previstas, à proposta será recusada.

6.217.2. A solicitação de amostra deverá ser realizada pela Equipe de Apoio da Contratação.

6.218. A avaliação das amostras será realizada pela área técnica requisitante, podendo ou não contar com o apoio de profissionais da área de nutrição e/ou vigilância sanitária, que emitirão Parecer Técnico de Avaliação, considerando critérios como qualidade sensorial, adequação nutricional, conformidade com o cardápio, atendimento às normas sanitárias e compatibilidade com as exigências operacionais do serviço.

6.219. A critério da Administração, e como etapa complementar à avaliação das amostras, poderá ser realizada visita técnica às instalações operacionais da empresa classificada em primeiro lugar, tais como cozinhas industriais, unidades produtivas ou outros locais ativos destinados à execução de serviços de alimentação, com a finalidade de verificar as condições higiênico-sanitárias, estruturais, operacionais e a capacidade técnica da empresa para atendimento do objeto contratual.

6.220. A visita técnica, quando realizada, será previamente agendada e acompanhada por representantes da empresa, limitando-se à verificação das condições diretamente relacionadas à execução do contrato, não implicando qualquer vínculo contratual antecipado ou obrigação de contratação.

6.221. A reprovação das amostras apresentadas ou a constatação de inadequações relevantes durante a visita técnica, devidamente justificadas em parecer técnico, implicará a desclassificação da proposta, facultando-se à Administração convocar a empresa classificada na sequência, observada a ordem de classificação.

6.222. As amostras apresentadas não gerarão direito a ressarcimento, sendo consideradas como material de avaliação técnica. Após a conclusão da análise, as refeições poderão ser descartadas pela Administração, não cabendo qualquer indenização à empresa participante.

SEÇÃO 7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O objeto da presente contratação 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.

7.2. A contratação tem por objetivo a substituição integral dos contratos atualmente vigentes que possuem objeto semelhante, sendo sua implementação condicionada à adequada transição contratual, de modo a garantir a continuidade dos serviços de alimentação e nutrição nas Unidades Socioeducativas.

7.3. Eventual coexistência temporária entre instrumentos contratuais terá caráter estritamente transitório, restrito ao período necessário à migração operacional, não havendo sobreposição de execuções nem duplicidade de pagamentos, assegurando-se o controle da Administração quanto à efetiva prestação dos serviços.

Prazo de Início da Execução dos Serviços

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.7.1. 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

7.8. 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.

7.9. 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

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

Vigência Contratual

7.16. Na Administração Pública, a formalização de contratos constitui uma prática essencial e amplamente adotada, com o propósito de garantir a execução eficaz das obrigações assumidas pelas partes envolvidas em processos licitatórios, aquisição e contratação de bens e serviços. Tal formalização tem como objetivo assegurar a conformidade das condições acordadas, proteger os interesses públicos e proporcionar segurança jurídica a todas as partes, estabelecendo de maneira clara e detalhada os direitos, deveres e responsabilidades, em estrita observância aos princípios da legalidade, da transparência e da eficiência previstos pela legislação vigente.

7.17. Além disso, a formalização estabelece de forma clara e detalhada os direitos, deveres e responsabilidades de cada parte, em estrita conformidade com os princípios constitucionais da legalidade, transparência e eficiência, conforme preconizado pela legislação vigente. Dessa forma, assegura-se que os atos administrativos relacionados à contratação sejam realizados com total respeito à legislação e aos valores fundamentais que regem a Administração Pública.

7.18. 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.

7.19. 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.

7.20. Assim, é patente que a solução proposta atende de maneira plena e satisfatória às necessidades do Órgão da Administração Pública, garantindo que a execução dos serviços seja realizada com a máxima eficiência, assertividade e conformidade com os objetivos estabelecidos. Tal solução foi cuidadosamente planejada para assegurar que todos os requisitos e condições exigidos sejam atendidos de forma eficaz, contribuindo para a otimização dos recursos públicos e o alcance dos resultados desejados, em estrita conformidade com os princípios da legalidade, da eficiência e da economicidade que regem a Administração Pública.

SEÇÃO 8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Responsabilidade da Contratada

8.1. O contrato deve ser executado de maneira fiel e rigorosa por ambas as partes envolvidas, conforme as cláusulas acordadas e em estrita conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133, datada de 1º de abril de 2021. Cada parte é responsável por todas as consequências que resultarem da inexecução, seja total ou parcial, de suas obrigações contratuais.

8.2. Não obstante a Contratada seja a única responsável pela entrega do objeto ou pela prestação do serviço, a Administração se reserva o direito de exercer uma fiscalização ampla e minuciosa sobre todo o processo de fornecimento ou prestação de serviço. Essa fiscalização será realizada em conformidade com a legislação aplicável e abrange todos os aspectos do contrato, garantindo que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira adequada e que os padrões de qualidade e segurança sejam respeitados.

8.3. A Contratada terá a responsabilidade integral pelos danos que forem causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do contrato. Essa responsabilidade é absoluta e não será mitigada ou excluída pela presença da fiscalização ou pelo acompanhamento realizado pela Administração. Em outras palavras, mesmo que a Administração esteja monitorando ou fiscalizando o andamento do contrato, a Contratada permanece completamente responsável por quaisquer prejuízos que possam ocorrer, devendo arcar com as consequências e compensações necessárias.

8.4. A Contratada estará sujeito à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração Pública, sendo obrigado a fornecer todos os esclarecimentos que venham a ser solicitados, a qualquer tempo, com o objetivo de garantir o cumprimento das condições estabelecidas no contrato e no Termo de Referência, assegurando a plena transparência e regularidade na execução dos serviços contratados.

8.5. É obrigação da Contratada zelar na sua Unidade Produtora de Refeições - UPR para que as áreas utilizadas para armazenamento, preparo e porcionamento de refeições mantenham-se em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com a estrutura adequada de todos os materiais e equipamentos necessários à execução dos serviços contratados.

8.6. Providenciar imediatamente, na UPR, a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade conforme preconizado na legislação vigente.

8.7. Zelar para que as áreas utilizadas para armazenamento, preparo e porcionamento das refeições em sua UPR, mantenham-se em condições de perfeita higiene as quais também devam ser garantidas durante o transporte das mesmas; na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução.

8.8. A Contratada deverá identificar um (a) servidor(a) responsável com atribuições e autoridade suficiente para representá-la em tudo

que se relacionar com os serviços contratados.

8.9. Manter quantidade suficiente e qualidade comprovada de gêneros alimentícios, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

8.10. Manter todos os produtos de limpeza, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, em local adequado, seguindo a legislação pertinente a cada tipo material, sendo todos de qualidade comprovada.

8.11. Adequar e/ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem não conformidades resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

8.12. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

8.13. Colocar nos balcões térmicos, quantidade suficiente de alimentos durante todo o período de distribuição, conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila, todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o término da distribuição.

8.14. Fornecer todo o material ou equipamentos necessários para a realização da modalidade *rechaud*, tais como pratos de louça, talheres (garfo, faca, colher), taças para sobremesa, guardanapos, cubas, balcão de apoio, balcão térmico, balcão refrigerado, utensílios para servir, ou outro material que se fizer necessário para o bom andamento do serviço. Sempre deve-se atentar à capacidade destes materiais, levando-se em conta os per capita padronizados e mencionados nos Anexos.

8.15. Fornecer todo o material descartável para a modalidade marmitex, tais como guardanapos, talheres descartáveis de material resistente (garfo, faca, colher) devidamente embalados, ou outro material que se fizer necessário para o bom andamento do serviço; é vedada a reutilização de qualquer material descartável.

8.16. Embalar os alimentos, de acordo com as porções individualizadas, a serem distribuídos, em filme plástico ou saco plástico transparente nas medidas apropriadas, como frutas à francesa em pratos descartáveis vedados com filme plástico, potes com tampa para sobremesa, entre outros que forem necessários.

8.17. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante.

8.18. Apresentar, sempre que solicitado pelas Unidades Socioeducativas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, amostras de qualquer material/insumo a ser empregado nos serviços.

8.19. Cumprir os horários de servir das refeições, conforme padronização interna das Unidades Socioeducativas. Os mesmos deverão ser solicitados ao gestor do contrato, no início das atividades.

8.20. Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos não podem exercer serviços que envolvam limpeza de ambiente e manejo de resíduos.

8.21. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

8.22. Todo material de escritório, inclusive informática e limpeza, para a operacionalização do serviço será de inteira responsabilidade da Contratada incluindo os de uso pessoal utilizados por seus empregados.

8.23. É de responsabilidade da Contratada acompanhar e supervisionar o atendimento durante a distribuição da alimentação nos refeitórios e também, nos locais ponto a ponto, onde serão servidas as refeições acondicionadas em embalagem descartável individual. Deverá ser realizada vistoria, rotineiramente, nos locais de entrega ponto a ponto e, também, de imediato, quando a empresa for acionada, em casos de problemas específicos, com emissão de relatório para a Contratante.

8.24. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, através de servidor indicado pela Coordenação da Unidade, devendo cumprir todas as orientações que porventura forem conferidas, promovendo ações imediatas para sanar problemas eventualmente verificados, seja em decorrência de reclamações recebidas por parte dos consumidores finais ou da Coordenação das Unidades Socioeducativas, além de prestar, em qualquer tempo, todos os esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades contratadas, sendo que a ação da fiscalização da Contratante não eximirá a Contratada de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

8.25. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a Contratante do resultado das inspeções (enviar cópia dos relatórios aos responsáveis de cada Unidade Socioeducativa).

8.26. Manter planos alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como falta de água, energia elétrica, gás, vapor, queima de equipamentos, greve, reforma, desinsetização e outros, assegurando a continuidade dos serviços.

8.27. Realizar para fins de pagamento, o controle das quantidades e tipos de refeições fornecidas, objeto deste Contrato e apresentar um Relatório de Consumo Mensal para ser confrontado com o Relatório de Consumo Mensal da Unidade, para conferir as quantidades a serem faturadas. Ocorrendo diferenças entre as quantidades apresentadas pela Contratada, prevalecerá o número da Contratante.

8.28. Encaminhar, após a conferência e aprovação das quantidades consumidas mensalmente, para cada uma das Unidades Socioeducativas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, a nota fiscal/fatura referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela Contratante.

Responsabilidade da Contratante

8.29. Exercer a fiscalização da execução do objeto, cujo representante da Administração será designado oportunamente.

8.30. Em relação à constituição de comissão para recebimento de produtos ou serviços, esta comissão também será designada oportunamente.

8.31. Caberá à fiscalização, exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade das refeições a serem fornecidas, bem como dos demais serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato.

8.32. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no contrato e na Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e alterações posteriores.

8.33. A fiscalização por parte da Administração Estadual não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais, as responsabilidades da Empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

8.34. Fornecer previamente à Contratada, conforme rotina de cada Unidade, as informações sobre o número de refeição a ser servido e horário de entrega, de modo a direcionar o preparo e o fornecimento das mesmas.

8.35. As Unidades Socioeducativas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social terão um prazo de 10 (dez) dias úteis do recebimento do cardápio mensal, elaborado pela Contratada, para análise, alterações e/ou aprovação do mesmo.

8.36. As alterações pertinentes devem preferencialmente seguir um consenso entre as Unidades Socioeducativas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social para que após as modificações o cardápio oferecido seja o mais próximo para todas.

8.37. Eventuais alterações do cardápio poderão ser efetuadas a qualquer tempo, com o aceite das Unidades Socioeducativas.

8.38. A Contratante terá, por meio do fiscal do contrato, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo analisar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo, além de verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

8.39. Fiscalizar, por meio do gestor do contrato e sob a supervisão das Diretorias Administrativas/Gerente/Coordenador de cada Unidade da Socioeducativa, a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que ao juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para o consumo, de acordo com a realidade de cada Unidade.

8.40. Solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências dos serviços. As Unidades Socioeducativas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social têm prerrogativa de recusar aquele que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou não satisfatório.

8.41. Notificar a Empresa Contratada, por escrito, sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de sofrer sanções pertinentes, constante na cláusula de penalidades da minuta do contrato.

8.42. Solicitar, sempre que julgar necessário, análise microbiológica dos alimentos e preparações, às custas da Contratada.

8.43. Avaliar a qualidade dos serviços prestados e, sempre que for detectada alguma não conformidade, adotar as providências pertinentes para se obter a otimização dos serviços nos padrões contratados. A Ficha de Degustação pode ser utilizada como instrumento de avaliação diária.

8.44. Controlar e distribuir as refeições conjuntamente com a Contratante de acordo com a modalidade (marmitex ou réchaud) elegida pela Unidade, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições previstas, a compatibilidade com o cardápio, registrando eventuais ocorrências de situações em desacordo com o contratado.

8.45. A partir do Controle de Consumo Diário, ao final de cada mês, a Contratante deverá emitir um Relatório de Consumo Mensal, devidamente preenchido e assinado pelo representante/gestor do contrato da Unidade Beneficiária, confirmando o recebimento dos produtos, em conjunto com a Diretoria Administrativa/Gerente/Coordenador, informando quais as quantidades e os itens que foram recebidos.

8.46. O controle financeiro das refeições fornecidas pela Contratada deverá ser feito mensalmente e anexado à fatura, observando a quantidade empenhada para o contrato.

8.47. Na primeira semana de cada mês, a Unidade deverá receber, conferir, aprovar e atestar a fatura de prestação dos serviços do mês anterior, por meio de assinatura do Gestor do Contrato e Diretoria Administrativa/Gerente/Coordenador, com posterior encaminhamento da mesma para a liberação do pagamento.

8.48. Convocar a Contratada para reuniões com o gestor do contrato e demais membros da equipe, e/ou direção das Unidades sempre que julgar necessário.

Comunicação

8.49. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Contratada deverão ser feitas de forma escrita, garantindo assim a formalidade e a rastreabilidade das informações. É permitido o uso de notificações ou mensagens eletrônicas que sejam registradas no sistema SISLOG, especificamente destinado a esse propósito. Todas essas comunicações devem ser efetuadas pelo Gestor do Contrato ou por um substituto formalmente designado para essa função.

Reunião Inicial do Contrato

8.50. 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 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.

Registro de Ocorrências

8.51. Todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato deverão ser registradas de maneira detalhada. Esse registro incluirá uma descrição completa das situações que ocorrerem, assim como das ações necessárias para a regularização de quaisquer faltas ou defeitos que forem identificados. É importante que cada ocorrência seja documentada de forma precisa, incluindo informações relevantes sobre a natureza do problema, as circunstâncias em que ocorreu, e as medidas corretivas que deverão ser adotadas para solucionar a questão.

8.52. Compete ao Gestor do Contrato fiscalizar, acompanhar e verificar a regular execução dos serviços, em todas as suas fases, desde o início da execução até o encerramento contratual, cabendo-lhe, sob pena de responsabilidade, registrar em instrumento próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, inclusive mediante a juntada de documentos comprobatórios, organizados em ordem cronológica, necessários ao adequado acompanhamento do contrato, bem como determinar as providências necessárias à correção de falhas, irregularidades ou não conformidades verificadas, com o estabelecimento de prazos razoáveis para sua regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso.

Gestão e Fiscalização do Contrato

8.53. 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.

8.54. A fiscalização referida no presente instrumento não exime, nem atenua, de maneira alguma, a responsabilidade da contratada, inclusive no que tange a obrigações perante terceiros, relativamente a qualquer irregularidade que venha a ser constatada, bem como a eventuais falhas técnicas, defeitos ocultos (vícios redibitórios) ou quaisquer outras imperfeições que possam ser identificadas. Ademais, na ocorrência de tais irregularidades ou defeitos, a fiscalização realizada pela contratante não implica, sob qualquer hipótese, em coresponsabilidade ou compartilhamento de responsabilidade por parte desta última.

8.55. 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 Artigo 22 do Decreto Estadual nº 10.216 de 14 de fevereiro de 2023.

8.56. 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.

8.57. Compete ao Gestor do Contrato realizar, com a presença de um representante da Contratada, a verificação e medição das entregas já efetuadas, atestando a conformidade das notas fiscais, faturas ou quaisquer outros documentos que sejam adequados e válidos para esse fim. Após essa conferência, o Gestor deverá emitir a devida autorização ou habilitação para que se proceda ao pagamento, conforme os termos acordados no contrato.

8.58. É responsabilidade do Gestor do Contrato manter o controle rigoroso dos pagamentos realizados, bem como monitorar de forma contínua os saldos orçamentário, físico e financeiro do contrato, assegurando a correta alocação e execução dos recursos, conforme os termos estabelecidos e as obrigações pactuadas entre as partes.

Fiscalização Técnica

8.59. 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, segundo suas atribuições descritas no Artigo 23 do Decreto Estadual nº 10.216 de 14 de fevereiro de 2023.

8.60. 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.

8.61. 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, conforme Artigo 117, Parágrafo 1º da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

8.62. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o Fiscal Técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.63. 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.

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

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

Fiscalização Administrativa

8.66. 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 Artigo 24 do Decreto Estadual nº 10.216 de 14 de fevereiro de 2023.

8.67. 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.

Verificação da Manutenção das Condições de Habilitação da Contratada

- 8.68.** 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.
- 8.69.** 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 Administração.
- 8.70.** O prazo estipulado para a execução do contrato poderá ser prorrogado, por um período igual ao inicialmente estabelecido, desde que haja uma justificativa válida para tal prorrogação. Essa decisão ficará a critério da Administração, que avaliará as circunstâncias que justificam a extensão do prazo.
- 8.71.** Caso não ocorra a regularização da situação ou se a defesa apresentada pela Contratada for considerada improcedente, a Administração será responsável por tomar as medidas necessárias para a rescisão do contrato. Essa rescisão deverá ser realizada por meio de um processo administrativo formal, que garantirá a Contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 8.72.** Caso ocorra a efetiva execução do objeto do contrato dentro do prazo concedido para a regularização, os pagamentos serão realizados de maneira normal e contínua. Isso significa que, enquanto as atividades forem desenvolvidas conforme o estipulado e dentro dos parâmetros estabelecidos, a Administração procederá com os pagamentos devidos a Contratada.

SEÇÃO 9 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. O objeto contratado será formalmente recebido pela Contratante, após a devida verificação e inspeção, nas condições que se encontram especificadas a seguir, de acordo com os parâmetros de qualidade, quantidade, prazos e demais requisitos estabelecidos no instrumento contratual e no Termo de Referência, sendo este procedimento imprescindível para atestar o cumprimento das obrigações pela Contratada. O recebimento estará sujeito à aprovação da Contratante, que poderá recusar o objeto caso não esteja em conformidade com as condições pactuadas, resguardando-se o direito de exigir as devidas correções, modificações ou substituições, conforme as disposições contratuais pertinentes.

Recebimento do Serviço e Critérios de Medição

- 9.2.** A medição dos serviços de alimentação e nutrição será realizada de forma mensal, considerando exclusivamente os serviços efetivamente executados no período de referência, conforme os quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, os cardápios aprovados, os horários de distribuição e o cumprimento integral das exigências técnicas, nutricionais, sanitárias e operacionais previstas neste Termo de Referência, cuja inobservância poderá implicar glosas, ajustes ou demais medidas cabíveis, nos termos da legislação aplicável e das disposições contratuais.
- 9.3.** Para fins de medição e apuração dos serviços executados, serão adotados como base de cálculo os quantitativos mensais de refeições efetivamente produzidas e distribuídas, devidamente discriminados por tipo de refeição, por unidade socioeducativa e por período de fornecimento. Tais quantitativos deverão ser comprovados mediante registros operacionais fidedignos, relatórios de produção, controles de fornecimento, documentos de acompanhamento e demais instrumentos e procedimentos de verificação definidos ou validados pela fiscalização do contrato, os quais servirão de subsídio para a conferência, validação e homologação da medição, nos termos das disposições contratuais.
- 9.4.** A medição mensal será realizada pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato, que procederá à análise dos documentos apresentados, à verificação da conformidade dos serviços executados e à confrontação dos quantitativos informados com os registros de controle da Administração, podendo realizar diligências, vistorias in loco ou solicitar informações complementares sempre que necessário.
- 9.5.** Constatadas irregularidades, falhas, não conformidades ou divergências nos serviços prestados ou na documentação apresentada, a fiscalização poderá glosar total ou parcialmente os valores correspondentes, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no contrato, devendo a contratada ser formalmente comunicada para adoção das providências cabíveis.

Avaliação da Execução do Serviço

- 9.6.** A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.
- 9.7.** Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 9.7.1.** Não produzir os resultados acordados.
- 9.7.2.** Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas.
- 9.7.3.** Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 9.8.** A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 9.9.** A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará o critério de cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

Atesto da Execução do Objeto

- 9.10.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de atesto da execução do objeto, na forma desta seção, nos termos do Artigo 4º do Decreto Estadual nº 9.561 de 21 de novembro de 2019.

9.11. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para atesto ou liquidação ficará sobrestado até que o Fornecedor providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Administração.

9.12. Nenhum pagamento será efetuado ao Fornecedor enquanto perdurar pendência na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente.

9.13. O prazo de atesto da execução do objeto será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o Inciso II do Artigo 75 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

9.14. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao CADFOR.

9.14.1. O Fornecedor que estiver em situação de irregularidade junto ao CADFOR deverá entregar juntamente com a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, os documentos que porventura estiverem vencidos para fins de atualização pelo CADFOR.

9.15. A equipe de fiscalização do contrato realizará consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado - CADFOR, bem como no Cadastro de Inadimplentes - CADIN estadual, para verificar a manutenção das condições de habilitação.

9.15.1. Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado - CADFOR, este será notificado por escrito para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, encaminhar ao Gestor do Contrato os documentos que porventura estiverem vencidos, ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa.

9.15.2. Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro de Inadimplentes - CADIN estadual, este será notificado por escrito para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularizar sua situação ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa.

9.15.3. Os prazos referidos neste item poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, a critério da Administração.

9.15.4. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração comunicará à Controladoria Geral do Estado a inadimplência do Fornecedor.

9.15.5. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, assegurados o contraditório e a ampla defesa, por meio de processo administrativo a ser instaurado.

9.15.6. Havendo a efetiva prestação dos serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, se o Fornecedor não regularizar sua situação no CADFOR e/ou no CADIN, salvo nas hipóteses em que houver indícios das infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, caso em que a retenção dos créditos não excederá o limite dos prejuízos causados à Administração.

9.16. O Gestor do Contrato deverá disponibilizar a Nota Fiscal, com seu respectivo atesto, ao setor financeiro, em até 05 (cinco) dias após o atesto.

Liquidação da Despesa

9.17. O registro da liquidação da despesa no Sistema de Programação e Execução Orçamentária e Financeira - SIOFINET deverá ser realizado pelo setor financeiro em até 15 (quinze) dias após o atesto da execução do objeto.

9.18. Para fins de liquidação, o setor financeiro deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.18.1. O prazo de validade e a data da emissão.

9.18.2. Os dados do contrato e do órgão ou entidade da Administração.

9.18.3. O período respectivo de execução do contrato.

9.18.4. O valor a pagar.

9.18.5. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.19. 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 à contratante.

9.20. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a 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.

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

9.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.

Prazo de Pagamento

9.23. O pagamento será realizado de forma mensal e parcelada, ao longo da vigência contratual, observada a duração estimada de até 12 (doze) meses, condicionando-se cada parcela ao efetivo fornecimento das refeições, à medição mensal dos serviços prestados e ao

regular ateste da fiscalização, nos termos estabelecidos no contrato e neste Termo de Referência.

9.24. O pagamento do objeto deverá ser realizado até 30 (trinta) dias após o atesto da Nota Fiscal, nos termos desta seção, respeitada a ordem cronológica conforme Decreto Estadual nº 9.561 de 21 de novembro de 2019.

9.25. A Administração somente efetuará o pagamento à proponente vencedora referente às Notas Fiscais ou documento de cobrança equivalente, estando vedada a negociação de tais títulos com terceiros.

9.26. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicada pelo Fornecedor.

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

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

9.27.1. 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.

9.28. O Fornecedor regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123 de dezembro 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 em Caso de Atraso no Pagamento

9.29. Ocorrendo atraso no pagamento em que o Fornecedor não tenha de alguma forma concorrido para a mora, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

EM = N x Vp x (I / 365)

Onde:

EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

Reajuste do Contrato

9.30. Os preços estabelecidos permanecerão fixos e não serão passíveis de reajuste durante o período de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da última proposta comercial. Após o término desse período, qualquer reajuste aplicável será realizado com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), conforme divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) através de requerimento.

9.31. É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido da Contratada, contemplando a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), após 12 (doze) meses da apresentação da última proposta comercial, no prazo de 60 dias.

9.32. Se a Contratada não fizer a solicitação de reajuste dentro do prazo adequado e permitir a prorrogação ou o encerramento do contrato sem reivindicar tal direito, o silêncio será interpretado como renúncia presumida e haverá a preclusão, ou seja, a perda do direito de pleitear o reajuste posteriormente.

9.33. O requerimento a que se refere o item 9.30. prescinde da indicação dos índices de variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) no período, tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

9.34. O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual e contemplará a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) durante 12 (doze) meses, a partir da data de apresentação da última proposta comercial.

9.35. Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior. A Contratada só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

9.36. Haverá preclusão lógica do direito ao reajustamento nos casos em que a contratada firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente ao reajustamento e mesmo que ainda não consumado o prazo de 60 (sessenta) dias previsto no item 9.31.

SEÇÃO 10 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. Critério de Julgamento	Menor Preço
10.2. Forma de Adjudicação	Por Lote
10.3. Participação de Empresas Reunidas em Consórcio	É admitida a participação de empresas reunidas em consórcio
10.4. Prazo de Validade das Propostas	90 dias.

Tratamento Diferenciado para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte

10.5. Na presente contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, em observância à Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e demais dispositivos legais aplicáveis.

10.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame.

10.7. A não regularização da documentação no prazo acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os Fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.8. A disputa exclusiva e/ou reserva de cotas para microempresa e empresa de pequeno porte, na forma da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, será aplicada conforme previsto na Planilha de Quantitativo e Valores contida no Tópico 3 deste Termo de Referência.

Exigências de Habilitação

10.9. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, nos termos dos Artigos 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral - CRC, do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de Goiás - CADFOR, conforme orientações gerais disponíveis no link: <https://sislog.go.gov.br/>.

10.10. Além da documentação prevista para homologação do cadastro do fornecedor, para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, é exigido o Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais.

10.10.1. A regular situação financeira será comprovada através dos índices de Liquidez Geral - LG, Liquidez Corrente - LC, e Solvência Geral - SG iguais ou superiores a 01 (um) calculados através das seguintes fórmulas:

LG = $\frac{AC + RLP}{PC + PNC}$ = $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

SG = $\frac{AT}{PC + PNC}$ = $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

LC = $\frac{AC}{PC}$ = $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

10.10.2. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) ou Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de até 10% (dez por cento) do valor total do lote para o qual estiver concorrendo, considerando os seguintes valores estimados: **Lote 1- R\$ 1.998.792,00 (um milhão, novecentos e noventa e oito mil, setecentos e noventa e dois reais); Lote 2 - R\$ 1.216.656,00 (um milhão, duzentos e dezesseis mil, seiscentos e cinquenta e seis reais); Lote 3 - R\$ 2.433.312,00 (dois milhões, quatrocentos e trinta e três mil, trezentos e doze reais); Lote 4 - R\$ 660.470,40 (seiscentos e sessenta mil, quatrocentos e setenta reais e quarenta centavos); Lote 5 - R\$ 1.320.940,80 (um milhão, trezentos e vinte mil, novecentos e quarenta reais e oitenta centavos); e Lote 6 - R\$ 469.281,60 (quatrocentos e sessenta e nove mil, duzentos e oitenta e um reais e sessenta centavos).**

10.10.3. Por tratar-se de execução de serviços, em que o particular deverá investir recurso, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, a licitante deverá comprovar que possui capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total do lote para o qual estiver concorrendo, considerando os seguintes valores estimados: **Lote 1- R\$ 1.998.792,00 (um milhão, novecentos e noventa e oito mil, setecentos e noventa e dois reais); Lote 2 - R\$ 1.216.656,00 (um milhão, duzentos e dezesseis mil, seiscentos e cinquenta e seis reais); Lote 3 - R\$ 2.433.312,00 (dois milhões, quatrocentos e trinta e três mil, trezentos e doze reais); Lote 4 - R\$ 660.470,40 (seiscentos e sessenta mil, quatrocentos e setenta reais e quarenta centavos); Lote 5 - R\$ 1.320.940,80 (um milhão, trezentos e vinte mil, novecentos e quarenta reais e oitenta centavos); e Lote 6 - R\$ 469.281,60 (quatrocentos e sessenta e nove mil, duzentos e oitenta e um reais e sessenta centavos).**

10.10.4. O atendimento dos índices econômicos deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, a ser apresentada pelo licitante.

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

10.10.6. Os documentos referidos no item 10.10. limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos e deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

10.11. O atendimento dos índices econômicos previstos neste tópico deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

10.12. Caso no corpo das certidões exigidas não conste o seu prazo de validade, será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias, contado da data de sua emissão.

Qualificação Técnica Mínima Exigida

10.13. Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a licitante deverá apresentar, obrigatoriamente, pelo menos 01 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a experiência prévia do fornecedor na execução de serviços compatíveis com o objeto da presente contratação ou com a prestação de serviços de natureza semelhante. A comprovação de experiência deverá abranger quantitativo mínimo correspondente a 30% (trinta por cento) do lote para o qual a licitante sagrar-se vencedora, sendo tal percentual medido com base na soma dos quantitativos referentes às refeições principais (almoço e jantar) previstos para o respectivo lote.

10.13.1. Para fins de atendimento ao quantitativo mínimo exigido, será admitido o somatório de atestados.

10.13.2. Para fins de verificação da compatibilidade, serão considerados serviços que envolvam atividades de preparo, produção, fornecimento e gestão de alimentação coletiva.

10.14. O atestado ou declaração deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome da empresa ou órgão contratante, número do CPF ou CNPJ, nome completo e assinatura do responsável pela emissão do documento, bem como dados atualizados para contato, a fim de possibilitar eventuais verificações pela Administração.

10.15. Além disso, o documento apresentado deverá conter a descrição dos serviços executados, com indicação clara de sua natureza e compatibilidade com o objeto da contratação, o período de execução dos serviços, os quantitativos executados quando aplicável, e a identificação do responsável técnico, quando couber.

10.16. O quadro de pessoal da Contratada deverá contar com um profissional nutricionista regularmente registrado no Conselho da categoria, que assumirá a Responsabilidade Técnica pelos serviços prestados, em conformidade com as disposições da Resolução CFN nº 419, de 24 de março de 2008. Esse profissional será responsável técnico por desenvolver as atividades e atribuições relativas à área de Alimentação Coletiva, conforme estabelecido pela Resolução CFN nº 600, de 23 de maio de 2018.

10.16.1. O responsável técnico (Nutricionista) acima elencado deverá pertencer ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Edital, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato social/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação contratual futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

10.17. A licitante deverá apresentar Certidão de Registro e Regularidade - CRR, em seu nome, expedida pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN da respectiva jurisdição, válida na data de apresentação da proposta, comprovando sua regular inscrição e habilitação para o exercício das atividades relacionadas ao objeto da contratação. A exigência ora estabelecida tem por finalidade assegurar que a empresa esteja legalmente apta à prestação de serviços de alimentação e nutrição, em conformidade com a legislação profissional aplicável, não se confundindo com a exigência de responsável técnico prevista no item acima, a qual se refere à qualificação técnico-profissional para execução do objeto.

10.18. Caso a Certidão de Registro e Regularidade - CRR apresentada tenha sido emitida por Conselho Regional de Nutrição diverso daquele com jurisdição no local de execução dos serviços, deverá a licitante, se vencedora do certame, providenciar o respectivo registro ou averbação junto ao Conselho Regional de Nutrição competente (CRN da jurisdição de execução), no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, como condição para início da execução dos serviços.

10.19. A licitante deverá apresentar declaração formal, assinada por seu representante legal, de que dispõe ou disporá, até o início da execução contratual, de toda a infraestrutura, equipamentos, utensílios e equipe técnica necessários à adequada execução dos serviços objeto da contratação. A declaração deverá abranger, no mínimo a disponibilização de estrutura física adequada à implantação e funcionamento da cozinha, o fornecimento de equipamentos, utensílios e materiais necessários à produção e distribuição das refeições, bem como a disponibilização de equipe técnica e operacional suficiente, devidamente qualificada, para a execução dos serviços.

10.20. A licitante deverá apresentar declaração formal, assinada por seu representante legal, de que a elaboração, supervisão e atualização dos cardápios a serem executados no âmbito da contratação serão realizadas por nutricionista devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutrição, em conformidade com a legislação profissional vigente e com as normas aplicáveis à área de alimentação coletiva. A declaração deverá consignar, ainda, o compromisso de que os cardápios atenderão às necessidades nutricionais dos usuários, às diretrizes sanitárias e às especificidades do público atendido, sendo passíveis de acompanhamento e validação pela Administração durante a execução contratual.

10.21. A licitante deverá apresentar declaração formal, assinada por seu representante legal, de que cumpre integralmente as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, em conformidade com a legislação vigente, especialmente as disposições aplicáveis às atividades de preparo, manipulação e fornecimento de alimentos, comprometendo-se a manter tais condições durante toda a execução contratual.

10.22. A licitante deverá apresentar Alvará Sanitário ou documento equivalente, válido na data de apresentação da proposta, expedido pela autoridade sanitária competente, que comprove a regularidade do estabelecimento quanto às condições higiênico-sanitárias exigidas para o exercício das atividades relacionadas ao objeto da contratação. Na hipótese de o Alvará Sanitário encontrar-se em processo de renovação, será admitida a apresentação do documento referente ao exercício anterior, desde que acompanhado do comprovante de protocolo de solicitação de renovação junto ao órgão competente.

10.22.1. Caso a licitante esteja estabelecida em endereço destinado exclusivamente a atividades administrativas, sem a realização, no local, de atividades sujeitas à fiscalização sanitária, tais como manipulação, preparo ou armazenamento de alimentos, poderá ser

dispensada da apresentação do Alvará Sanitário, desde que apresente declaração ou certidão emitida pelo órgão sanitário competente que comprove tal condição de dispensa, com data de emissão não superior a 12 (doze) meses.

Visita Técnica Facultativa

10.23. As empresas interessadas poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e do grau de dificuldade, mediante prévio agendamento de horário com a equipe pertencente à Gerência de Apoio às Ações Socioassistenciais da SEDS. As solicitações de visita técnica deverão ser formalizadas por meio do endereço eletrônico gaas.seds@goias.gov.br, ficando a realização da vistoria limitada a um interessado por vez.

10.24. O registro dessa vistoria será formalizado através de Declaração de Visita Técnica, que deverá ser elaborado pelo visitante e assinado por um representante da empresa e outro da Administração.

10.25. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os Fornecedores não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Termo de Referência. Caso opte por não realizar a vistoria nos locais e instalações referentes a este objeto, deverá ser elaborado, preenchido e assinado, pelo representante da empresa, o documento de Termo de Dispensa de Visita Técnica.

10.26. A visita tem a função de garantir, dessa forma, que o Fornecedor tenha pleno conhecimento da natureza e do escopo dos serviços e dos fornecimentos que possam afetar sua execução, não podendo embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

10.27. A Administração poderá realizar visita técnica nas instalações da licitante vencedora, previamente à assinatura do contrato ou durante a execução contratual, com o objetivo de verificar as condições higiênico-sanitárias e a equipe técnica declaradas, bem como a adequação às exigências previstas neste Termo de Referência. A visita técnica poderá ser realizada mediante prévio agendamento, sendo facultado à Administração solicitar documentos, esclarecimentos e demonstrações operacionais que comprovem a capacidade de execução do objeto.

10.28. A eventual constatação de inconsistências entre as condições declaradas pela licitante e aquelas verificadas in loco poderá ensejar a adoção das medidas administrativas cabíveis, inclusive a desclassificação da proposta, a não assinatura do contrato ou a aplicação de sanções, conforme o caso, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

Proposta Comercial

10.29. A proposta vencedora será analisada quanto ao cumprimento dos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e deverá conter:

10.29.1. Razão social da proponente, número de inscrição no CNPJ, endereço completo, incluindo endereço eletrônico (e-mail);

10.29.2. Descrição detalhada dos serviços a serem prestados, com indicação do valor unitário e do valor total das refeições, conforme o lote a que concorre;

10.29.3. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação;

10.29.4. Declaração de que os preços apresentados são fixos durante o período inicial de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, observado que, após esse período, poderá ser concedido reajuste, nos termos da legislação vigente e conforme critérios estabelecidos no instrumento contratual;

10.29.5. Apresentação da proposta em língua portuguesa, expressa em moeda corrente nacional (Real - R\$), com no máximo duas casas decimais após a vírgula.

10.30. Os preços apresentados nas propostas deverão incluir todos os custos e despesas necessários à execução integral do objeto, tais como custos diretos e indiretos, tributos, encargos sociais e trabalhistas, despesas administrativas e operacionais, transporte, seguros, treinamento, lucro, bem como quaisquer outros custos indispensáveis ao pleno cumprimento das obrigações contratuais. A Administração poderá, mediante decisão fundamentada, desclassificar propostas que apresentem valores manifestamente inexequíveis, nos termos da legislação vigente.

Alteração Subjetiva

10.33. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, se forem observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do fornecimento; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do fornecimento.

Subcontratação

10.34. Em observância ao disposto no Artigo 122 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece a possibilidade de subcontratação na execução contratual, sem prejuízo das responsabilidades legais e contratuais atribuídas ao contratado, será admitida a subcontratação, **até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total de cada lote contratado**, mediante **prévia e expressa autorização da Administração**. A autorização para subcontratação será concedida **caso a caso**, após análise da pertinência técnica, da adequação à execução contratual e da manutenção das condições de habilitação e da qualidade do serviço, **podendo a Administração indeferir, total ou parcialmente, a subcontratação pretendida**.

10.35. A contratada deverá apresentar, previamente à autorização, a identificação da empresa a ser subcontratada, bem como a documentação que comprove sua **regularidade jurídica, fiscal e, quando aplicável, técnica**, além da descrição detalhada das atividades a serem executadas. A subcontratação **não implicará transferência de responsabilidade**, permanecendo a contratada integralmente

responsável pela execução do objeto, pela qualidade dos serviços prestados e pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais.

10.36. A subcontratação não poderá resultar em prejuízo à execução do objeto, à continuidade dos serviços ou ao atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, **cabendo à Administração avaliar, em cada caso, sua admissibilidade.**

SEÇÃO 11 - ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

11.1. Para fins de instrução do presente processo de contratação, registra-se que segue abaixo os anexos do Parecer Técnico Nutricional contendo o cardápio das refeições diárias e a descrição dos respectivos valores nutricionais, elaborado por profissional legalmente habilitada. O referido parecer foi emitido pela servidora Marinez Ferreira Barbosa Albuquerque, Nutricionista da Creche Cantinho Feliz, contemplando as orientações técnicas necessárias à adequada composição nutricional das refeições a serem ofertadas.

11.2. Ressalta-se que o Parecer Técnico Nutricional foi encaminhado à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social - SEDS pela Secretaria de Estado da Saúde - SES, por meio do Despacho nº 25/2020 - CCF-05048 (Evento SEI nº 000014179978), no âmbito do processo SEI nº 202010319002238, passando a integrar o conjunto documental deste procedimento administrativo. A utilização do referido parecer tem por finalidade subsidiar tecnicamente a definição dos cardápios, assegurando o atendimento às necessidades nutricionais dos beneficiários, bem como a observância das diretrizes sanitárias e alimentares aplicáveis ao serviço de alimentação e nutrição objeto desta contratação.

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
	Sobremesas: fruta.	Porção	1	1

VI	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 adéquem 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.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

Responsável	Função	Telefone	E-mail
BRUNA DOS ANJOS LIMA	Integrante Requisitante	62 32018041	bruna.anjos@goias.gov.br
ALINE SILVESTRE MASCARENHAS FIRMINO	Integrante Técnico - Redatora do Estudo Técnico Preliminar	62 32011975	aline.firmino@goias.gov.br
JORGE QUERIDO DE GODOY NETO	Integrante Técnico - Responsável pela Cotação	62 82700252	jorgegodoyneto@hotmail.com