



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por finalidade subsidiar a realização de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, com inversão de fases, para assegurar o fornecimento diário de refeições hospitalares, balanceadas e adequadas, para atender às necessidades nutricionais de pacientes internados, visitantes/acompanhantes das Unidades Básicas de Saúde (UBS) e da Unidade de Pronto Atendimento Mansões Odisseia – UPA 24h.

Essas unidades prestam atendimento contínuo à população, exigindo suporte alimentar que atenda a requisitos nutricionais, sanitários e dietéticos compatíveis com o ambiente hospitalar, além da observância às determinações da Vigilância Sanitária e às diretrizes do Conselho Federal de Nutrição.

O objeto contempla a entrega de almoço, jantar e lanches (desjejum, colação, merenda e ceia), incluindo dietas especiais para pacientes com necessidades específicas, como diabéticos e pessoas com restrições alimentares. O serviço inclui também planejamento nutricional com acompanhamento técnico, porcionamento adequado e logística de entrega.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação é motivada pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo, adequado e nutricionalmente balanceado de refeições para pacientes internados, visitantes/acompanhantes das UBS e da UPA 24h, ambas localizadas no município de Águas Lindas de Goiás. Essas unidades de saúde operam em regime de 24 horas e desempenham papel essencial na assistência médica à população, inclusive em situações de urgência e emergência, o que torna indispensável a oferta de alimentação segura e compatível com as exigências hospitalares.

A alimentação hospitalar é parte integrante do tratamento clínico, sendo fator determinante para a recuperação e o bem-estar do paciente. Além disso, a legislação sanitária vigente — como as Resoluções da ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004) e normas do Conselho Federal de Nutricionistas — exige padrões rigorosos para preparo, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos em ambientes hospitalares.

A produção interna de refeições exigiria estrutura física, recursos humanos qualificados e aparato logístico que atualmente não se encontram disponíveis nas unidades de saúde municipais. Assim, a solução mais eficiente e juridicamente adequada é a contratação de empresa especializada e devidamente licenciada, com estrutura física localizada no município, garantindo pronta resposta às demandas alimentares, inclusive com capacidade de realizar até cinco entregas diárias em até duas horas após solicitação.

A contratação contempla também dietas específicas — branda, pastosa, laxativa, obstipante e para diabéticos — elaboradas e supervisionadas por nutricionista habilitado, de acordo com prescrição médica e quadro clínico individual. Estende-se ainda aos visitantes/acompanhantes, promovendo bem-estar diretamente ligado à oferta de alimentação adequada.

Do ponto de vista econômico, o parcelamento do objeto não se mostra recomendável, pois acarretaria riscos operacionais e elevação de custos administrativos. Considerando que os serviços possuem natureza integrada e interdependente, abrangendo elaboração, preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, conclui-se que a execução por um único contratado proporciona maior eficiência operacional, padronização da qualidade, melhor controle sanitário, otimização logística e maior economicidade para a Administração Pública, nos termos do art. 40, § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

Em observância aos princípios da eficiência, economicidade, celeridade e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, o presente procedimento licitatório seguirá o rito ordinário estabelecido no art. 17 da referida Lei. Nesse modelo, o julgamento das propostas ocorre antes da fase de habilitação, sendo analisada a documentação de habilitação apenas da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar.

Por fim, a contratação atende aos princípios da eficiência, economicidade, legalidade e interesse público, consagrados na Lei nº 14.133/2021, assegurando qualidade na prestação do serviço público de saúde e contribuindo para a humanização do atendimento, a segurança alimentar e a promoção da saúde dos usuários do SUS.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. Fontes de Proteína

Pratos como isca de carne ao molho madeira, estrogonofe de frango, costela bovina, bife suíno e coxinha da asa assada são fontes importantes de proteína de alto valor biológico. A proteína é essencial para reparação dos tecidos, cicatrização, resposta imunológica e manutenção da massa muscular, especialmente em pacientes hospitalizados.

3.2. Guarnições Energéticas e Funcionais

Guarnições como quibebe de mandioca e de abóbora, creme de milho, batata palha e polenta são ricas em carboidratos e micronutrientes. Esses itens fornecem energia necessária para as atividades metabólicas e auxiliam na recuperação do estado nutricional. Além disso, abóbora e mandioca são fontes de fibras e vitaminas A e C.

3.3. Acompanhamentos Tradicionais

Arroz branco e feijão (carioca ou preto) são a base da alimentação brasileira e formam uma combinação nutricionalmente completa, rica em aminoácidos, ferro e fibras. Essa dupla contribui para fornecimento de energia e auxilia na regularização do trânsito intestinal.

3.4. Saladas e Preparações Frias

As saladas de macarrone e outras preparações frias oferecem diversidade de micronutrientes, como fibras, vitaminas do complexo B, vitamina A e antioxidantes, além de facilitar o consumo em dias mais quentes.

3.5. Variedade e Aceitabilidade

O cardápio apresenta diversidade de preparações ao longo da semana, estimulando o apetite dos pacientes e oferecendo refeições mais atrativas. A inclusão de diferentes tipos de carne, modos de preparo e acompanhamentos respeita preferências alimentares e promove boa aceitação.

3.6. Adequação Hospitalar

Itens mais saborosos, como bacon ou farofa de ovo, são utilizados com moderação e controlados quanto à quantidade de sal e gordura, respeitando diretrizes hospitalares. A composição geral do cardápio atende a um público que, em sua maioria, não está sob dietas restritivas, como acompanhantes e visitantes, mas permite adaptações para dietas específicas quando necessário.

3.7. Planilha detalhada

QUANTIDADE DE MATERIAL/ DIVISÃO / SERVIÇO A SER CONTRATADO								
UNIDADE/SERVIÇO		TIPO DE PÚBLICO	MÉDIA DIÁRIA	QUANTITATIVO SEMANAL	QUANTITATIVO MENSAL	QUANTITATIVO ANUAL	OBSERVAÇÕES	
UPA Mansões Odisséia – Refeitório (almoço e jantar)	Visitantes/Acompanhantes	80 refeições/dia	560 refeições/semana	2.400 refeições/mês	29.200 refeições/ano	Almoço e jantar	UPA Mansões Odisséia – Refeitório (almoço e jantar)	
UPA Mansões Odisséia – Pacientes (dietas específicas)	Pacientes (Branda, Pastosa, Laxativa, Obstipante)	120 refeições/dia	840 refeições/semana	3.600 refeições/mês	43.800 refeições/ano	Inclui almoço e jantar hospitalar	UPA Mansões Odisséia – Pacientes (dietas específicas)	
UPA Mansões Odisséia – Lanches (manhã, tarde e ceia)	Pacientes	150 refeições/dia	1.050 refeições/semana	4.500 refeições/mês	54.750 refeições/ano	Inclui desjejum, colação, merenda e ceia	UPA Mansões Odisséia – Lanches (manhã, tarde e ceia)	
UBS/Unidades Mistas (Jardim do Éden, Setor X, Solar da Barragem)	Visitantes/Acompanhantes	80 refeições/dia	560 refeições/semana	2.400 refeições/mês	29.200 refeições/ano	Almoço e jantar	UBS/Unidades Mistas (Jardim do Éden, Setor X, Solar da Barragem)	
TOTAL CONSOLIDADO	Pacientes + Colaboradores	430 refeições/dia	3.010 refeições/semana	12.900 refeições/mês	156.950 refeições/ano	Atender simultaneamente UPA e UBS	TOTAL CONSOLIDADO	

CARDÁPIO

REFEITÓRIO (UPA)

Serviço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Salada	Salada de Alface e Tomate	Salada Macarronesa (parafuso, maionese, azeitona e milho)	Salada de Alface Repolho e Pepino	Salada de Alface Couve e Tomate	Salada de Alface Beterraba e Pepino	Salada de Repolho Cenoura e Tomate	Salada Macarrone (parafuso, maionese, azeitona e milho)
Prato Principal	Isca de carne ao molho madeira	Costela Bovina	Estrogonoff de Frango	Coxinha da asa assada	Bife Suíno ao molho de bacon	Isca suína acebolada	Carreteiro
Guarnição	Bacon	Quibebe de Mandioca	Batata Palha	Creme de Milho	Quibebe de Abóbora	Polenta	Farofa de
Acompanhamentos	Feijão Carioca + Arroz Branco	Feijão Preto + Arroz Branco	Arroz Branco	Feijão Carioca + Arroz Branco	Feijão Preto + Arroz Branco	Feijão Carioca + Arroz Branco	Feijão Carioca
Sobremesa	Mexerica	Gelatina	Laranja	Gelatina	Melancia	Gelatina	Laranja

ALMOÇO – PACIENTE (UPA)

Dieta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Branda/Livre	Isca de Carne + Arroz+feijão Carioca + Purê de Batata	Silveirinha (batata, Cenoura, Chuchu) + Arroz+ Feijão Carioca	Isca de Frango + Arroz + Feijão Carioca + Cenoura E Chuchu	Coxinha da Asa Assada + Arroz + Feijão Carioca + Abobrinha com Milho Verde	Isca de Carne + Arroz+feijão Carioca + Quibebe de Abobora	Carne Moida com Cenoura e Chuchu + Arroz+ Feijão Carioca	Isca de Frango + Arroz + Feijão Carioca + Polenta
Pastosa	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida
DM	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca
Laxativa	Abobrinha	Chuchu	Abobrinha	Abobora	Batata Doce	Beterraba	Batata Doce
Obstipante	Batata	Batata	Cenoura	Mandioca	Cenoura	Batata	Mandioca

JANTAR – PACIENTE (UPA)

Dieta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Branda/Livre	Coxinha da Asa Ao Molho + Arroz Feijão Carioca + Abobrinha	Isca de Frango + Arroz + Feijão Carioca + Beterraba	Isca de Carne + Arroz + Feijão Carioca + Batata Doce	Carne Moída + Arroz + Feijão Carioca + Purê Misto (batata, B. doce)	Canja de Galinha (coxinha da Asa) + Cenoura	Sopa de Legumes com Frango	Sopa de Carne Moída com Macarrão
Pastosa	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida	Dieta Batida
DM	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Carioca	Macarrão Integral
Laxativa	Abobrinha	Beterraba	Batata Doce	Chuchu	Beterraba	Abobora	Chuchu

Obstipante		Batata	Batata	Cenoura	Mandioca	Batata	Cenoura	Batata
LANCHES – PACIENTE (UPA)								
	Tipo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Livre/Branda	Café + pão de forma c/ margarina	Café com leite + Pão de forma c/margarina	Café com leite + Pão de forma c/ geléia	Café + biscoito com margarina	Café + pão de queijo	Café + cuscuz com margarina	Café com leite + biscoito
DESJEJUM	Laxante	logurte com chia	Mamão picado com linhaça	Vitamina de banana com aveia	Suco de maçã com laranja	logurte com aveia	Mamão picado	Salada de fruta com c
DESJEJUM	Obs/hps	Bolachas de água e sal	Torradas	Bolachas de maizena	Maçã sem casca	Chá com torradas	Goiaba sem semente ou Maçã cozida	Banana co
DESJEJUM	Dm	Café e pão de forma integral com margarina	Café c/ leite + pão de forma com margarina	Café c/leite + pão de forma integral c/geléia	Café + biscoito integral c/ margarina	Café + pão de queijo	Café + cuscuz com margarina	Café c/leite biscoito integral
DESJEJUM	Pastosa Dm	Mingau de aveia DM	Mingau de aveia DM	Mingau de Chocolate DM	Mingau de aveia DM	Mingau de aveia DM	Mingau de Chocolate DM	Mingau de aveia DM
DESJEJUM	Past/LIQ pasto	Mingau de Mucilon	Mingau de Mucilon	Mingau de Chocolate	Mingau de Mucilon	Mingau de Mucilon	Mingau de Chocolate	Mingau de Mucilon
	Tipo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
COLAÇÃO	Livre/Branda	Suco de Manga	logurte	Fruta	Suco de cajú	Suco de acerola	logurte	Suco de goiába
COLAÇÃO	Laxante	Suco de Manga	logurte	Fruta	Suco de Manga	Suco de tamarindo	logurte	Suco de Manga
COLAÇÃO	Obs/hps	Suco de goiába	Suco de cajú	Fruta	Suco de cajú	Suco de goiába	Suco de cajú	Suco de goiába
COLAÇÃO	Dm	Suco de Manga	logurte DM	Fruta batida	Suco de cajú	Suco de acerola	logurte DM	Suco de goiába
COLAÇÃO	Pastosa Dm	Suco de Manga	logurte DM	Fruta batida	Suco de cajú	Suco de acerola	logurte DM	Suco de goiába
COLAÇÃO	Past/LIQ pasto	Suco de Manga	logurte	Fruta batida	Suco de cajú	Suco de acerola	logurte	Suco de goiába
	Tipo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
LANCHE DA TARDE - MERENDA	Livre/Branda	Café c/ leite + pão de queijo	Mingau de mucilon (leite em pó leite de coco e leite condensado)	Canjica de coco	Suco de manga + Pão de forma com margarina	Suco de goiaba + biscoito c geléia	Mingau de mucilon	Suco de cacaú + tapioca c margarina
LANCHE DA TARDE - MERENDA	Laxante	Vitamina de Mamão (leite em pó e mamão)	Mingau de mucilon (leite em pó leite de coco e leite condensado)	Canjica de coco	Suco de manga + Pão de forma com margarina	Suco de tamarindo	Mingau de mucilon	Suco de manga
LANCHE DA TARDE - MERENDA	Obs/hps	Goiaba sem semente ou mamão sem casca	Mingau de mucilon	Suco de caju + biscoito	Suco de goiaba	Suco de caju	Mingau de mucilon	Suco de cacaú
LANCHE DA TARDE - MERENDA	Dm	Café c/ leite + pão de queijo	Mingau de aveia DM	Canjica de coco DM	Suco de manga + Pão de forma integral com margarina	Suco de goiaba + biscoito c/ geléia	Mingau de aveia DM	Suco de manga + tapioca c/ margarina
LANCHE DA TARDE - MERENDA	Pastosa Dm	Mingau de aveia DM	Mingau de aveia DM	Canjica de coco DM	Leite c/ chocolate DM + suco	Fruta batida + suco	Mingau de aveia DM	Fruta batid suco
LANCHE DA TARDE - MERENDA	Past/LIQ pasto	Mingau de mucilon	Mingau de mucilon	Canjica de coco	Leite c/ Chocolate + suco	Fruta batida + suco	Mingau de mucilon	Fruta batid suco
	Tipo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
LANCHE CEIA	Livre/Branda	Chá de erva doce	Chá MATE	Chá de erva doce	Chá MATE	Chá de erva doce	Chá MATE	Chá de erva doce
LANCHE CEIA	Laxante	logurte com chia	Vitamina de banana com aveia	Vitamina de banana com aveia	Suco de maçã com laranja	logurte com aveia	Mamão picado	Salada de fruta
LANCHE CEIA	Obs/hps	Bolacha de água e sal	Bolachas de maizena	Bolachas de maizena	Mamão sem casca	Chá com torrada	Goiaba sem semente ou mamão cozido	Banana co
LANCHE CEIA	Dm	Chá de erva doce DM	Chá de erva doce DM	Chá de erva doce DM	Chá MATE DM	Chá de erva doce DM	Chá MATE DM	Chá de erva doce DM
LANCHE CEIA	Pastosa Dm	Chá de erva doce DM	Chá de erva doce DM	Chá de erva doce DM	Chá MATE DM	Chá de erva doce DM	Chá MATE DM	Chá de erva doce DM
LANCHE CEIA	Past/LIQ pasto	Chá de erva doce	Chá de erva doce	Chá de erva doce	Chá MATE DM	Chá de erva doce	Chá MATE	Chá de erva doce

UBS VISITANTES/ACOMPANHANTES							
Tipo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato Principal 1 (bovina) opção 1	Bife acebolado	Acém moído ao sugo	Iscas de carne refogada	Músculo cozido	Iscas de carne ao molho sugo	Strogonoff de carne	Escondidinho de acém
Prato Principal 2 (aves/suíno/peixe) opção 2	Lombo suíno barbecue	Frango assado	Surubim grelhado	Strogonoff de frango	Tiras de frango grelhadas	Filé de frango ao molho sugo	Corvina grelhada
Vegetariano	Croquete de soja	Torta de grão de bico	Guisado de soja	Quibe de abóbora	Lasanha de berinjela	Escondidinho de lentilha	Fricassê de palmito
Guarnição	Couve refogada	Chuchu gratinado	Abóbora cozida	Beterraba no vapor	Brócolis no vapor	Abobrinha refogada	Couve-flor vapor
Acompanhamentos	Arroz branco/integral + feijão preto/carioca	Arroz branco/integral + feijão preto/carioca	Arroz branco/integral + feijão preto/carioca	Arroz branco/integral + feijão preto/carioca	Arroz branco/integral + feijão preto/carioca	Arroz branco/integral + feijão preto/carioca	Arroz branco/integral + feijão preto/carioca
Salada	Alface + tomate	Repolho + tomate	Alface + cenoura + tomate	Rúcula + alface	Repolho + tomate	Alface + tomate	Alface + cenoura + tomate
Sobremesa	Laranja	Maçã	Melão	Abacaxi	Banana	Melancia	Mexerica

3.8 Especificações de gramatura e volumetria das refeições

(parâmetros técnicos de porção e preparo)

Com o objetivo de garantir clareza técnica e padronização no fornecimento das refeições, estabelecem-se os seguintes parâmetros nutricionais e operacionais:

- Proteínas (pacientes e visitantes/acompanhantes): 150g por refeição.
- Pão de forma: 2 unidades por paciente.
- Biscoito: 6 unidades por paciente, aproximadamente 2 vezes ao dia.
- Carnes utilizadas: as fontes proteicas contemplam carne bovina (patinho/acém em iscas e moído, músculo, costela bovina), carne suína (lombo, bife e iscas suínas, bacon como item de sabor em quantidade controlada), aves (peito de frango e coxinha da asa) e pescados (filé de tilápia, surubim e corvina), em conformidade com as preparações constantes dos cardápios do refeitório, do almoço/jantar de pacientes e da cesta de preços das UBS. As preparações vegetarianas (croquete de soja, guisado de soja, quibe de abóbora, lasanha de berinjela, escondidinho de lentilha, fricassê de palmito e torta de grão de bico) constituem opção proteica alternativa nas UBS
- Bebidas: suco de 200 ml no almoço, lanches e jantar dos pacientes.
- Ceia: contemplada como lanche/ceia, sendo servido chás, iogurte, vitaminas e suco.
- Utensílios e embalagens: marmitas descartáveis com tampa, copos com tampa, colheres descartáveis, guardanapos e carrinhos da unidade.
- Refeitório: refeições servidas em modelo prato feito (PF), sem sistema de buffet, com controle de porcionamento das proteínas.
- Condimentos: fornecimento de sachês individuais de azeite, açúcar, sal e vinagre.

3.9 Cesta de preço

R S A DO NASCIMENTOS CNPJ: 47.500.933/0001-01				
ITEM	MÉDIA DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
UPA Mansões Odisséia – Refeitório (almoço e jantar)	80	R\$ 58,00	R\$ 4.640,00	R\$ 139.200,00
UPA Mansões Odisséia – Pacientes (dietas específicas)	120	R\$ 58,00	R\$ 6.960,00	R\$ 208.800,00
UPA Mansões Odisséia – Lanches (manhã, tarde e ceia)	150	R\$ 33,00	R\$ 4.950,00	R\$ 148.500,00
UBS/Unidades Mistas (Jardim do Éden, Setor X, Solar da Barragem)	80	R\$ 58,00	R\$ 4.640,00	R\$ 139.200,00
				R\$ 635.700,00
Hosana Alves Bernardino CNPJ nº 58.200.225/0001-71				
ITEM	MÉDIA DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
Almoço e Jantar - Colaboradores/Visitantes	80	R\$ 66,00	R\$ 5.280,00	R\$ 158.400,00
Almoço e Jantar - Pacientes (dietas específicas)	120	R\$ 66,00	R\$ 7.920,00	R\$ 237.600,00
Lanches Diários (manhã, tarde, ceia)	150	R\$ 40,00	R\$ 6.000,00	R\$ 180.000,00
UBS/Unidades Mistas (Jardim do Éden, Setor X, Solar da Barragem)	80	R\$ 66,00	R\$ 5.280,00	R\$ 158.400,00
				R\$ 734.400,00
RM LIMA SERVIÇOS LTDA CNPJ: 55.925.313/0001-42				
ITEM	MÉDIA DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL

Almoço e Jantar - Colaboradores/Visitantes	80	R\$ 69,00	R\$ 5.520,00	R\$ 165.600,00
Almoço e Jantar - Pacientes (dietas específicas)	120	R\$ 69,00	R\$ 8.280,00	R\$ 248.400,00
Lanches Diários (manhã, tarde, ceia)	150	R\$ 44,00	R\$ 6.600,00	R\$ 198.000,00
UBS/Unidades Mistas (Jardim do Éden, Setor X, Solar da Barragem)	80	R\$ 69,00	R\$ 5.520,00	R\$ 165.600,00
				R\$ 777.600,00

3.10 Mapa Descritivo de Preços

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO	MEDIDA	QUANT. ANUAL	R S A DO NASCIMENTOS	HOSANA ALVES BERNARDINO	RM LIMA SERVIÇOS LTDA	PREÇO UNITÁRIO MÉDIO
1		UPA Mansões Odisséia – Refeitório (almoço e jantar)	UND	29.200	R\$ 58,00	R\$ 66,00	R\$ 69,00	R\$ 64,33
2		UPA Mansões Odisséia – Pacientes (dietas específicas)	UND	43.800	R\$ 58,00	R\$ 66,00	R\$ 69,00	R\$ 64,33
3		UPA Mansões Odisséia – Lanches (manhã, tarde e ceia)	UND	54.750	R\$ 33,00	R\$ 40,00	R\$ 44,00	R\$ 39,00
4		UBS/Unidades Mistas (Jardim do Éden, Setor X, Solar da Barragem)	UND	29.200	R\$ 58,00	R\$ 66,00	R\$ 69,00	R\$ 64,33

Valor estimado da contratação: **R\$ 8.709.776,00 (oito milhões, setecentos e nove mil, setecentos e setenta e seis reais.)** correspondente ao somatório dos quantitativos anuais multiplicados pelos preços unitários médios apurados na cesta de preços.

4. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO TÉCNICA

4.1 – Disponibilização de nutricionista responsável técnico

- A empresa deverá manter nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Este requisito será exigido na fase de habilitação técnica, mediante comprovação documental.
- O profissional atuará como Responsável Técnico pela elaboração dos cardápios, supervisão da produção, controle de qualidade e demais atividades relacionadas ao fornecimento de alimentação.
- Fundamentação legal:**
 - Resolução CFN nº 600/2018 (obrigatoriedade de RT em serviços de alimentação coletiva).
 - RDC nº 275/2002 da ANVISA (boas práticas em serviços de alimentação).
 - Lei nº 8.234/1991 (regulamenta a profissão de nutricionista).
- Documentos exigidos:**
 - Comprovante de inscrição regular no CRN competente;
 - Certidão de Regularidade Profissional emitida pelo CRN;
 - Comprovação de vínculo profissional (CTPS, contrato de prestação de serviços ou contrato social);
 - Comprovação de experiência mínima de 12 meses em serviços de alimentação hospitalar, mediante atestados, CTPS ou Certidão de Acervo Técnico.

4.2 – Declaração de fiscalização sanitária

- Emitida pela Vigilância Sanitária da sede ou domicílio da empresa.
- Deve comprovar a regularidade da empresa perante o órgão competente e sua aptidão sanitária para fornecer produtos alimentícios.

4.3 – Atestado de capacidade técnica

- Relacionado às últimas contratações públicas.
- Deve comprovar experiência prévia e capacidade operacional em fornecimento de refeições hospitalares ou similares.

4.4 – Declaração de ciência dos prazos e requisitos da contratação previstos no item 5. desse Termo de referência.

- A licitante deverá apresentar declaração formal, assinada por seu representante legal, de que tem plena ciência:
- dos prazos estabelecidos para montagem da estrutura física operacional, detetização e vistoria sanitária;
- dos itens e condições constantes do objeto da contratação.

Essa exigência encontra respaldo no **art. 63, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**, que prevê a necessidade de comprovação de aptidão e compromisso da contratada com as condições do edital, e no princípio da transparência e vinculação ao instrumento convocatório.

4.5 – Demonstrações contábeis

- Apresentar Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis referentes aos exercícios de 2024 e 2025, registrados na Junta Comercial ou transmitidos via SPED. Os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) deverão ser iguais ou superiores a 1,0, acompanhados da memória de cálculo assinada por profissional habilitado.
- Capital social ou patrimônio líquido mínimo: a empresa deverá comprovar capital social integralizado ou patrimônio líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do **art. 69 da Lei nº 14.133/2021**.

A comprovação deverá ser feita mediante apresentação de balanço patrimonial registrado na Junta Comercial ou transmitido via SPED, acompanhado da memória de cálculo assinada por profissional habilitado.

Tal exigência visa assegurar a **capacidade econômico-financeira da contratada**, em observância ao princípio da segurança jurídica e mitigação de riscos contratuais.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

Para garantir a adequada execução contratual e mitigar riscos operacionais, sanitários e administrativos, são exigidos os seguintes documentos e condições da empresa contratada. Essas exigências têm como objetivo assegurar a qualidade do fornecimento, a conformidade com a legislação vigente e a proteção do interesse público:

5.1 – Estrutura operacional instalada no município

- Montagem da estrutura física: a licitante deverá declarar expressamente que realizará a montagem da estrutura operacional no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato, caso não possua estrutura previamente instalada no município.
 - A exigência encontra respaldo no **art. 63, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**, que autoriza a Administração a requerer comprovação de aptidão e compromisso da contratada com as condições do edital, bem como no princípio da **vinculação ao instrumento convocatório** (art. 5º da Lei nº 14.133/2021).
 - O descumprimento da obrigação declarada implicará aplicação das penalidades previstas nos **arts. 156 a 162 da Lei nº 14.133/2021**, sem prejuízo da rescisão contratual por inexecução, conforme **art. 137** da mesma Lei.

5.1.1 –Relação de equipamentos:

- Cozinha industrial licenciada pelos órgãos competentes;
- Manual de Boas Práticas elaborado e assinado pelo nutricionista RT, conforme RDC ANVISA nº 216/2004;
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- Equipamentos adequados para preparo, acondicionamento e conservação dos alimentos;
- Sistema de controle de temperatura durante preparo, armazenamento, transporte e entrega;
- Disponibilidade mínima de 02 termômetros digitais de penetração, calibrados e em perfeito estado;
- Registro diário das temperaturas aferidas, arquivado e disponível para fiscalização;
- Plano de higienização das instalações, equipamentos e veículos;
- Capacidade operacional para atender acréscimos emergenciais de até 20% da demanda;
- Disponibilidade mínima de 02 veículos exclusivos para transporte das refeições, devidamente licenciados, higienizados e com compartimentos isotérmicos.

5.2 – Laudo de dedetização

- Detetização e higienização sanitária da estrutura operacional no prazo máximo de 25 (vinte e cinco) dias corridos contados da assinatura do contrato.
- Validade mínima de 6 (seis) meses.
- Deve atestar o controle de pragas no ambiente de armazenamento e manipulação dos produtos.
- A ausência ou vencimento do laudo implicará em descumprimento contratual, dada a relevância para a segurança sanitária.
- O laudo de dedetização e desratização não será exigido na fase de habilitação. Constitui obrigação contratual da empresa vencedora apresentar os laudos/certificados antes da assinatura do contrato ou durante o período de mobilização, bem como manter a periodicidade de dedetização ao longo da execução contratual, conforme normas da ANVISA. Os serviços deverão ser executados por empresa especializada e registrada no conselho profissional competente

5.3 – Vistoria técnica A empresa vencedora será submetida à vistoria pela Secretaria Municipal de Saúde em até 30 (trinta) dias após convocação. Serão verificados: 5.1.1 –Relação de equipamentos; 5.2 – Laudo de dedetização; cozinha industrial, condições estruturais, equipamentos, refrigeradores, manual de boas práticas, POPs, registros de temperatura, veículos e documentação sanitária. Caso sejam identificadas irregularidades sanáveis, será concedido prazo de 03 (três) dias úteis para adequação. Persistindo irregularidades, a empresa será inabilitada e convocada a licitante subsequente.

5.4 – Documentação complementar Antes da assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá apresentar:

- Alvará Sanitário vigente da unidade de produção;
- Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), quando aplicável;
- Alvará de Funcionamento vigente;
- Licença Sanitária ou declaração de dispensa, conforme legislação.

6. JULGAMENTO DA PROPOSTA

6.1 – Garantia da proposta

Com fundamento nos arts. 58 e 96 da Lei nº 14.133/2021, será exigida garantia da proposta no valor correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação.

Objetivo: assegurar a seriedade das propostas, proteger a Administração contra desistências injustificadas e garantir lisura do certame.

- **Modalidades aceitas:**

- Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- Seguro-garantia;
- Fiança bancária.

Em caso de caução por títulos da dívida pública, deverá ser comprovada vinculação à CETIP (Central de Custódia e de Liquidação Financeira de Títulos).

A prestação da garantia deverá ocorrer até o terceiro dia útil anterior à sessão pública da licitação, permitindo conferência e emissão de recibo até o primeiro dia útil anterior.

A garantia deverá ser emitida em favor da Secretaria Municipal de Saúde de Águas Lindas de Goiás (CNPJ nº 01.616.520/0001-96) e enviada ao e-mail institucional: saudecompras@aguaslindasdegoias.go.gov.br, conforme previsto no edital.

Será indicado neste Termo de Referência: Conta bancária oficial para depósito em caso de caução em dinheiro:

Prefeitura Municipal de Águas Lindas de Goiás

CNPJ :01.616.520/0001-96

Agência: 4590-X

Conta Corrente : 72033-X

Prazo para devolução das garantias das licitantes não vencedoras: 5 dias úteis

Contato oficial (servidor/e-mail) para formalização da solicitação de devolução:

Servidor: (a) Ingrid Gabriela Costa Paulino

E-mail: saudecompras@aguaslindasdegoias.go.gov.br

Dessa forma, a medida ora justificada visa promover segurança jurídica e eficiência administrativa, assegurando o bom andamento do procedimento licitatório e a adequada proteção do interesse público.

7. DO MODO DE EXECUÇÃO E PRAZO DE EXECUÇÃO

7.1. A execução do objeto deverá observar rigorosamente os parâmetros técnicos e operacionais estabelecidos neste Termo de Referência, garantindo a qualidade nutricional, sanitária e logística das refeições fornecidas.

7.2. Modo de Execução:

- As refeições deverão ser produzidas em cozinha industrial licenciada pela Vigilância Sanitária, com estrutura física compatível para atender às demandas hospitalares e ambulatoriais.
- O transporte deverá ser realizado em veículos isotérmicos exclusivos para alimentos, devidamente higienizados e vistoriados, assegurando a manutenção da temperatura e integridade dos produtos.
- As entregas ocorrerão de forma parcelada e contínua, conforme requisições emitidas pela Administração, com prazo máximo de 2 (duas) horas após solicitação, garantindo resposta imediata às necessidades emergenciais.
- O cardápio semanal deverá ser elaborado e aprovado pelo nutricionista responsável técnico, sendo permitida a substituição de preparações apenas por equivalentes nutricionais e energéticos iguais ou superiores, nunca inferiores.
- Deverá ser aplicado o sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, com registros documentais disponíveis para fiscalização.
- É vedado o reaproveitamento de alimentos prontos, servidos ou não servidos, bem como o uso de ovos crus em preparações. O óleo de fritura deverá ser trocado a cada 6 horas de utilização.

7.3. Prazo de Execução:

- A execução terá início imediato após assinatura do contrato e emissão da ordem de serviço.
- O prazo inicial de vigência será de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por iguais períodos até o limite de **60 (sessenta) meses**, nos termos do **art. 107 da Lei nº 14.133/2021**, mediante justificativa técnica e interesse público.
 - Nos contratos de prestação de serviços e fornecimentos contínuos, admite-se a prorrogação sucessiva até o limite máximo de **120 (cento e vinte) meses**, conforme dispõe o **art. 106 da Lei nº 14.133/2021**, desde que comprovada a vantajosidade da prorrogação e observados os requisitos legais.
- O fornecimento será realizado conforme requisições ao longo do exercício financeiro, podendo ser utilizado parcialmente, de acordo com a necessidade da Administração.
- A contratada deverá assegurar previamente a disponibilidade de insumos junto a seus fornecedores, não podendo alegar impossibilidade de aquisição como justificativa para atrasos ou falhas na execução.

8 DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 8.1. O recebimento das refeições será realizado por servidor competente, cabendo ao fiscal designado acompanhar e atestar o cumprimento das normas referentes às quantidades, qualidade, características e prazos de entrega, conforme previsto neste Termo e no Edital de Convocação.
- 8.2. O fornecimento será diário, de forma parcelada e contínua, mediante requisições formais emitidas pela Administração, devendo ser entregue, às expensas da contratada, nos endereços indicados neste Termo, nos horários estabelecidos para almoço, lanches e jantar.
- 8.3. As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia do fornecimento, por profissionais habilitados, e entregues em conformidade com a necessidade do Contratante, observando logística adequada e condições de acondicionamento compatíveis com alimentos perecíveis.
- 8.4. O fornecimento ocorrerá mediante emissão de Ordens de Fornecimento, assinadas por servidor responsável, com antecedência mínima de 12 (doze) horas, indicando o número de refeições a serem entregues.
- 8.5. As entregas deverão ocorrer nos seguintes locais:
 - UPA Mansões Odisseia – refeitório e enfermarias;
 - UBS Jardim do Éden, Setor X e Solar da Barragem;
 - Outros pontos poderão ser incluídos conforme necessidade da Secretaria Municipal de Saúde.
- 8.6. Por se tratar de produto perecível, fica dispensado o recebimento provisório, nos termos da legislação vigente, sendo o recebimento definitivo realizado diretamente pelo fiscal do contrato.
- 8.7. O cardápio padrão é aquele descrito nos itens 3.7 e 3.8 deste Termo, podendo a contratada fornecer preparações equivalentes em valor energético e calórico igual ou superior, nunca inferior, desde que aprovadas por profissional competente da área demandante.

- 8.8. As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, em conformidade com a legislação da ANVISA e Portarias correlatas, apresentando características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência).
- 8.9. Serão observadas as seguintes exigências:
 - Utilização exclusiva de gêneros de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições sanitárias;
 - Gramatura e volumetria adequadas constantes no item 3.8 deste Termo;
 - Proibição de aditivos químicos para acentuar cor ou sabor;
 - Proibição de reaproveitamento de alimentos prontos, servidos ou não servidos;
 - Proibição do uso de ovos crus em preparações;
 - Troca de óleo de fritura a cada 6 horas;
 - Apresentação de relação de fornecedores, com endereço e telefone, para avaliação e monitoramento;
 - Aplicação concreta do APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
 - Controle microbiológico e físico-químico das matérias-primas e alimentos preparados;
 - Disponibilização de recursos humanos qualificados, em conformidade com normas da ANVISA e CRN.
- 8.10. As condições de embalagem deverão garantir integridade, vedação e segurança sanitária dos produtos.
- 8.11. No caso de fornecimento de refeições inadequadas ou fora das especificações, caberá análise técnica do gestor do contrato, que poderá determinar a substituição imediata em até 1 (uma) hora da notificação, sem prejuízo das penalidades legais.
- 8.12. Em caso de entrega em quantidade inferior à solicitada, a contratada deverá complementar em até 1 (uma) hora, sob pena de caracterizar inexecução contratual.
- 8.13. O fornecimento será realizado conforme requisições ao longo do exercício financeiro, podendo ser utilizado parcialmente, de acordo com a necessidade da Administração.
- 8.14. A contratada deverá assegurar previamente a disponibilidade de insumos junto a seus fornecedores, não podendo alegar impossibilidade de aquisição como justificativa para atrasos.
- 8.15. É vedado o substabelecimento do fornecimento contratado, salvo em situações justificadas e previamente autorizadas pelo Contratante, devendo a nota fiscal ser emitida exclusivamente pela contratada.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 9.1. São obrigações do Contratante:
 - Solicitar fornecimento das refeições contratadas, dentro da sua necessidade, mediante Requisição/Ordem de Fornecimento escrita, contendo a assinatura do servidor responsável pela sua emissão e o número de refeições a serem fornecidas, com antecedência mínima de 12 (doze) horas.
 - Receber os produtos nos prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência, garantindo que o recebimento seja acompanhado por servidor competente.
 - Verificar conformidade minuciosamente, no prazo fixado, a adequação dos produtos recebidos às especificações constantes neste Termo e na proposta vencedora, para fins de aceitação e recebimento.
 - Rejeitar produtos entregues fora dos padrões e normas de higiene, consumo e utilização vigentes, ou que não apresentem características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência).
 - Suspender entregas parcial ou totalmente, a qualquer tempo, mediante pagamento único e exclusivo das entregas já efetuadas.
 - Comunicar ocorrências à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no fornecimento e na qualidade dos produtos, para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos.
 - Fiscalizar execução por servidor previamente designado, acompanhando a execução da Ata/Contrato, o fornecimento, a qualificação e aferição dos produtos.
 - Efetuar pagamentos à Contratada no valor correspondente às parcelas de fornecimento efetivamente entregues, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência.
 - Descontar tributos obrigatórios da legislação vigente, recolhendo as parcelas retidas nos prazos legais.
 - Aplicar sanções administrativas pertinentes em caso de inadimplemento, conforme previsto na legislação e neste Termo.
 - Não responder por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução da Ata/Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
 - Suspender ou paralisar a entrega dos produtos, parcial ou totalmente, sempre que necessário, garantindo o pagamento apenas das entregas já realizadas.
 - Designar fiscal por meio de Portaria, para acompanhar e atestar o cumprimento das obrigações contratuais.
 - Comunicar alterações de demanda ou necessidade emergencial, de forma formal e documentada.
 - Exigir substituição imediata de refeições que não atendam às especificações, em até 1 (uma) hora após notificação.
 - Garantir acesso às unidades de saúde para entrega e vistoria dos produtos.
 - Registrar ocorrências em relatório próprio, para controle e acompanhamento da execução contratual.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. São obrigações da Contratada:
 - Fornecer refeições de forma fracionada e contínua (diariamente), em conformidade com as requisições emitidas pelo Contratante.
 - Garantir qualidade dos produtos, preparados dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, observando normas da ANVISA, CFN e demais legislações aplicáveis.
 - Transportar refeições em veículos apropriados e caixas isotérmicas, assegurando conservação da temperatura e qualidade até o momento da entrega.
 - Apresentar cardápio mensal das refeições às unidades de saúde atendidas.
 - Submeter produtos ao Contratante, que poderá recusá-los caso não estejam de acordo com especificações.
 - Substituir refeições inadequadas ou de má qualidade em até 1 (uma) hora após notificação, sem prejuízo das penalidades legais.
 - Responsabilizar-se por vícios e danos decorrentes da execução, conforme Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90).
 - Alertar empregados quanto à disciplina e disciplina na entrega.
 - Manter regularidade durante toda a execução contratual, apresentando documentos comprobatórios sempre que solicitado.
 - Ressarcir danos ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de atos de seus empregados ou prepostos, em até 30 dias após comprovação.

- Responsabilizar-se por acidentes de seus empregados durante a execução.
- Indicar representante para prestar esclarecimentos e atender solicitações, mantendo contato atualizado (telefone e e-mail).
- Cumprir normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.
- Retirar resíduos resultantes das atividades, acondicionados em sacos plásticos adequados, conforme normas ambientais.
- Não transferir execução sem prévia anuência da Administração.
- Emitir nota fiscal com todas as informações exigidas (ordem de fornecimento, contrato, valores unitários e totais, retenções tributárias).
- Aceitar acréscimos/supressões até o limite de 25% do valor contratual, conforme legislação vigente.
- Manter manual de boas práticas atualizado e disponível em suas dependências, conforme exigências da Vigilância Sanitária.
- Comunicar irregularidades imediatamente ao Contratante, apresentando documentos comprobatórios em até 48 horas.
- Não reaproveitar alimentos prontos ou não servidos para confecção de novas refeições.
- Facilitar fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Saúde e órgãos competentes, cumprindo todas as orientações do fiscal e gestor do contrato.
- Responsabilizar-se por saúde dos comensais em casos de surtos alimentares, conforme Portaria SVS/MS nº 451/1997.
- Substituir empregados cuja atuação ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes.
- Retirar lixo das dependências dos serviços, acondicionando em recipientes adequados.
- Comunicar força maior ou fato impeditivo em até 48 horas, apresentando documentos comprobatórios.
- Não caucionar contrato para operações financeiras sem anuência da Administração.
- Cumprir legislação aplicável à sua atividade empresarial, incluindo normas de segurança do trabalho e saúde ocupacional.
- Responsabilizar-se por idoneidade e bom comportamento de seus empregados, prepostos e colaboradores, respondendo por quaisquer prejuízos causados ao Contratante ou a terceiros.
- Manter condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a execução contratual.
- Comunicar alterações cadastrais imediatamente ao Contratante (endereço, dados bancários, representantes, sócios).
- Prestar esclarecimentos sempre que solicitado, atendendo prontamente todas as reclamações.

11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. A Ata/Contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pelo Contratante, permitida a assistência de terceiros, que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados, assegurando o fiel cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas (**art. 117, §1º e §2º da Lei nº 14.133/2021**).

11.2. O Fiscal da Ata/Contrato deverá possuir experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução, observando durante a sua vigência se as obrigações assumidas pela Contratada estão sendo cumpridas.

11.3. A fiscalização por parte do órgão responsável não eximirá a Contratada das responsabilidades previstas no Código Civil e demais legislações aplicáveis, por danos ou qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, que vier a causar ao Contratante ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários na execução da Ata/Contrato. A ocorrência destes não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos (**art. 118 da Lei nº 14.133/2021**).

11.4. A verificação da adequação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

11.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos **arts. 137 a 141 da Lei nº 14.133/2021**.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados por meio de transferência eletrônica, ordem de pagamento ou cheque nominal, conforme legislação vigente, mediante apresentação de Notas Fiscais devidamente atestadas pelo setor competente, sem rasuras, contendo a descrição do produto e o quantitativo entregue.

12.2. Os pagamentos serão realizados em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento esteja em condições de liquidação e não haja fator impeditivo provocado pela Contratada, referente à entrega efetiva de cada parcela. (**art. 145 da Lei nº 14.133/2021**).

12.3. As Notas Fiscais Eletrônicas deverão ser emitidas em conformidade com o estabelecido na Ata/Contrato, observando os requisitos fiscais e contábeis aplicáveis.

12.4. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome do Fundo Municipal de Saúde de Águas Lindas de Goiás, com o respectivo CNPJ e endereço da sede administrativa, conforme dados atualizados da Secretaria Municipal de Saúde.

12.5. As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas de comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista da Contratada, incluindo:

- Certidões negativas perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- Certidão de regularidade perante a Seguridade Social (INSS);
- Certidão de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

12.6. O pagamento ficará condicionado à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da Contratada, bem como ao cumprimento integral das obrigações contratuais, não gerando direito adquirido em caso de descumprimento.

12.7. Em caso de glosa ou desconto por fornecimento inadequado, os valores correspondentes serão deduzidos da fatura apresentada, conforme previsto no item 18 – Glosa, Descontos e Sanções Administrativas.

13. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

A presente licitação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

Será adotado o rito ordinário previsto no art. 17 da referida Lei, com inversão de fases, de modo que o julgamento das propostas ocorrerá antes da análise da habilitação, sendo verificada a documentação apenas da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar.

14. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO EM LOTES

14.1 – Consumo contínuo Os itens contratados — refeições diárias para visitantes/acompanhantes e pacientes com dietas específicas — são de consumo contínuo e indispensável ao longo de todo o período contratual. A natureza essencial dos serviços de saúde, prestados em regime de 24

horas, exige fornecimento regular e constante, adaptado à demanda diária das unidades atendidas. O fracionamento em lotes distintos comprometeria a coordenação e a continuidade do serviço.

14.2 – Garantia de qualidade e conservação dos alimentos A execução por um único contratado assegura que os alimentos sejam produzidos e fornecidos de forma fresca, segura e adequada ao consumo humano, em conformidade com as normas sanitárias e de vigilância alimentar. A existência de múltiplos fornecedores aumentaria o risco de divergências na padronização dos cardápios, na qualidade das refeições e nas condições higiênico-sanitárias.

14.3 – Controle de estoque e logística operacional A centralização da execução em um único fornecedor facilita o controle de estoque e o planejamento logístico das unidades consumidoras. Evita atrasos, falhas de entrega e desperdícios, assegurando a correta prestação do serviço. Essa dinâmica operacional garante maior eficiência e pronta resposta às necessidades da Administração.

14.4 – Eficiência orçamentária e financeira O parcelamento em lotes distintos elevaria os custos administrativos decorrentes da gestão de múltiplos contratos, fiscalização, medições e pagamentos, sem ganho efetivo de competitividade. A execução por um único contratado proporciona maior economicidade, otimização logística e melhor controle financeiro, em consonância com os princípios da eficiência e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

14.5 – Fundamentação legal e administrativa Embora a Lei nº 14.133/2021 estabeleça o parcelamento como regra sempre que técnica e economicamente viável, no presente caso sua adoção não se mostra recomendável. Considerando que os serviços possuem natureza integrada e interdependente — abrangendo elaboração, preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições — conclui-se que a execução por um único contratado é a solução mais vantajosa para a Administração. Assim, com fundamento no art. 40, § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, resta tecnicamente justificada a contratação do objeto em lote único, sem prejuízo da ampla competitividade entre os licitantes aptos à execução integral do objeto.

15. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com o objetivo de subsidiar a fase preparatória do processo de contratação, nos termos do art. 18, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado junto a fornecedores do ramo pertinente ao objeto pretendido. Esse procedimento visa garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, assegurando a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado e fortalecendo os princípios da economicidade, eficiência e transparência.

15.1 – Empresas consultadas Foram consultadas empresas com atuação comprovada no ramo de fornecimento de refeições hospitalares e coletivas, todas com regularidade jurídica e fiscal:

- **Hosana Alves Bernardino**, CNPJ nº 58.200.225/0001-71;
- **R S A do Nascimento**, CNPJ nº 47.500.933/0001-01;
- **RM Lima Serviços Ltda**, CNPJ nº 55.925.313/0001-42.

A escolha dessas empresas se deu com base em sua experiência no setor, regularidade cadastral e diversidade de fornecedores, evitando direcionamento e assegurando ampla competitividade.

15.2 – Objetivos do levantamento

- Obter referências de preços praticados no mercado para subsidiar a estimativa de custos;
- Garantir que os valores contratados estejam dentro da realidade econômica do setor;
- Assegurar transparência e fundamentação técnica ao processo licitatório;
- Evitar sobrepreço ou direcionamento indevido.

15.3 – Resultados obtidos As informações coletadas foram consolidadas em planilhas comparativas, apresentando valores mensais e anuais por tipo de refeição e público atendido. O comparativo demonstra variação entre as propostas, permitindo identificar a faixa de preços praticada e subsidiar a definição do valor estimado da contratação.

15.4 – Observações importantes

- O levantamento de mercado não configura compromisso com futuras contratações, sendo apenas etapa necessária para a instrução processual.
- Os preços apresentados servem como referência para estimativa orçamentária e análise de viabilidade, cabendo à fase licitatória a escolha da proposta vencedora.
- A diversidade de fornecedores consultados reforça a competitividade e a lisura do processo. Ressalta-se que o levantamento de mercado não implica parcelamento do objeto em lotes, estando a contratação justificada em lote único conforme item 5.

15.5 – Fundamentação legal O levantamento de mercado encontra respaldo no §1º do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que determina a necessidade de estimativa de preços como parte da fase preparatória da contratação. Além disso, atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, garantindo que a Administração disponha de informações técnicas para tomada de decisão fundamentada.

16. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

A previsão orçamentária atende ao princípio da legalidade e da responsabilidade fiscal, garantindo que a contratação seja realizada dentro dos limites financeiros da Administração e em conformidade com a Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

A despesa correrá à conta das dotações orçamentárias vinculadas aos blocos de financiamento do SUS pertinentes, contemplando recursos do bloco de Média e Alta Complexidade (MAC) e do bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde da Atenção Primária, com aporte do Piso da Atenção Primária (PAP), de modo a compatibilizar a fonte de custeio com a natureza dos serviços prestados: as refeições destinadas à UPA Mansões Odisseia (atenção de urgência) serão custeadas com recursos MAC, e as refeições destinadas às UBS/unidades mistas serão custeadas com recursos da Atenção Primária (PAP).

FONTE	FICHA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	ORGANOGRAMA	OBSERVAÇÃO	VALOR ESTIMADO
107.064	20260640	06.0616.10.302.1219.2626.339039.41	MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE - MAC	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO	R\$ 8.709.776,00
	20260525	06.0616.10.301.1219.2625.339039	ATENÇÃO PRIMÁRIA (PAP)		

Nota: os elementos de ficha, fonte e classificação funcional-programática da dotação vinculada ao PAP deverão ser complementados pelo setor contábil/orçamentário antes da autorização da despesa. A repartição de valores entre MAC e PAP acima observa a proporção dos quantitativos anuais de cada rede (UPA e UBS).

17. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação ora proposta tem por objetivo principal assegurar o fornecimento contínuo, seguro e qualificado de alimentação hospitalar para os pacientes internados, visitantes/acompanhantes na UPA Mansões Odisseia e nas UBS do município de Águas Lindas de Goiás.

Os resultados pretendidos com esta contratação abrangem dimensões nutricionais, sanitárias, operacionais, legais e sociais, conforme detalhado a seguir:

17.1 – Atenção nutricional adequada e personalizada

- Fornecimento de refeições balanceadas (almoço, jantar e lanches), elaboradas de acordo com parâmetros nutricionais definidos por profissional habilitado.
- Atendimento às necessidades específicas de pacientes em diferentes condições clínicas, com dietas branda, pastosa, laxativa, obstipante, para diabéticos (DM), hipertensos e outras restrições alimentares.
- Supervisão técnica permanente de nutricionista registrado no CRN, responsável pela elaboração dos cardápios, acompanhamento da produção, controle da qualidade nutricional e comprovação de experiência mínima de 12 meses em alimentação hospitalar.
- Garantia de porcionamento adequado, respeitando gramaturas e volumetrias estabelecidas, assegurando uniformidade e padronização no fornecimento.
- Cumprimento rigoroso das normas da Vigilância Sanitária, especialmente RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- Controle higiênico-sanitário dos alimentos e ambientes de produção, com apresentação de laudos de dedetização e licença sanitária atualizada.
- Utilização de embalagens descartáveis adequadas, com tampas e lacres, assegurando integridade e conservação das refeições até o consumo.
- Transporte realizado em veículos compatíveis, higienizados e adaptados para garantir a manutenção da temperatura e qualidade dos alimentos.
- Implementação de manual de boas práticas, elaborado por nutricionista habilitado, como instrumento de padronização e fiscalização interna.

17.2 – Garantia de segurança alimentar e padrões sanitários

- Cumprimento rigoroso das normas da Vigilância Sanitária, especialmente RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- Controle higiênico-sanitário dos alimentos e ambientes de produção, com apresentação de laudos de dedetização e licença sanitária atualizada.
- Utilização de embalagens descartáveis adequadas, com tampas e lacres, assegurando integridade e conservação das refeições até o consumo.
- Transporte realizado em veículos exclusivos, devidamente licenciados, higienizados e dotados de compartimentos isotérmicos para manutenção da temperatura.
- Implementação de manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), elaborados por nutricionista habilitado, como instrumentos de padronização e fiscalização interna.
- Registro diário das temperaturas aferidas, arquivado e disponível para fiscalização durante toda a execução contratual.

17.3 – Eficiência operacional e logística de atendimento

- Capacidade de resposta ágil, com entregas em até duas horas após solicitação, respeitando o limite de até cinco entregas diárias.
- Estrutura operacional instalada no município, permitindo pronta resposta às demandas emergenciais e evitando atrasos ou interrupções no fornecimento.
- Equipe de prontidão para atendimento imediato das ordens de entrega, assegurando continuidade do serviço em regime de 24 horas.
- Sistema de controle logístico e de rastreabilidade, permitindo monitoramento das entregas e correções imediatas em caso de falhas.
- Flexibilidade para ajustes de demanda em situações específicas, como aumento de internações, feriados ou mudanças de escala de plantão.
- Capacidade operacional para atendimento de acréscimos emergenciais de até 20% da demanda diária.

17.4 – Conformidade legal e técnica da contratada

- Regularidade técnica e jurídica da empresa contratada, comprovada por certidões negativas, atestados de capacidade técnica e vínculo com nutricionista registrado no CRN.
- Exigência de garantia da proposta, conforme arts. 58 e 96 da Lei nº 14.133/2021, assegurando a seriedade das propostas e protegendo a Administração contra desistências ou condutas lesivas ao certame.
- Observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, consagrados na legislação vigente.
- Cumprimento das normas trabalhistas e de segurança alimentar, garantindo que a execução contratual ocorra dentro dos parâmetros legais e éticos.
- Apresentação de documentação complementar: Alvará Sanitário vigente, AVCB (quando aplicável), Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária ou declaração de dispensa.
- Demonstrações contábeis dos exercícios de 2024 e 2025, comprovando índices LG, LC e SG iguais ou superiores a 1,0.

17.5 – Contribuição para a qualidade da assistência em saúde

- Apoio direto à recuperação clínica dos pacientes, por meio de alimentação compatível com os tratamentos médicos, fortalecendo a humanização do atendimento hospitalar.
- Redução de riscos associados à desnutrição hospitalar, contribuindo para menores taxas de complicações clínicas e maior eficiência nos tratamentos.
- Valorização da assistência pública em saúde, reforçando a confiança da população nos serviços oferecidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS).

18. GLOSA, DESCONTOS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Com fundamento nos arts. 115, 117, 137, 140 e 143 da Lei nº 14.133/2021, ficam estabelecidas as hipóteses de glosa e desconto em caso de fornecimento inadequado, bem como as sanções administrativas aplicáveis à Contratada, sem prejuízo da responsabilidade previstas neste Termo e no contrato.

18.1 – Hipóteses de glosa integral da refeição.

Ensejará a glosa integral (não pagamento) da(s) refeição(ões) correspondente(s), a ocorrência de qualquer das seguintes situações:

- Refeição em desacordo com a dieta prescrita (branda, pastosa, laxativa, obstipante, para diabéticos, entre outras), com risco à segurança do paciente;
- Presença de corpo estranho, sinais de deterioração, contaminação, mofo, ou alteração sensorial que a torne imprópria para consumo;
- Temperatura de entrega fora dos parâmetros técnicos, comprometendo a segurança do alimento;

- Refeição entregue com embalagem violada, sem tampa ou sem lacre;
- Não entrega da refeição ou entrega após o prazo, quando inviabilizar o consumo pelo paciente;
- Ausência de acompanhamento/supervisão do nutricionista responsável técnico quando exigível.

18.2 – Hipóteses de glosa parcial (desconto proporcional)

Nos casos de não conformidade parcial, aplicar-se-á desconto proporcional:

- Porção proteica inferior à fixada no item 3.8: desconto de 30% (trinta por cento) do valor unitário da refeição;
- Ausência de item componente do cardápio aprovado (guarnição, acompanhamento, salada, sobremesa ou bebida): desconto de 15% (quinze por cento) por item faltante, limitado a 50% (cinquenta por cento) do valor unitário;
- Falha na apresentação, higiene da embalagem ou ausência de utensílios/condimentos previstos, sem risco sanitário: desconto de 10% (dez por cento) do valor unitário;
- Atraso na entrega dentro de limite que ainda permita o consumo: desconto de 10% (dez por cento) do valor unitário por ocorrência.

18.3 – Procedimento de constatação e registro.

A não conformidade será constatada pelo fiscal do contrato ou pela equipe da unidade recebedora, mediante registro em termo/relatório de ocorrência, com descrição do fato, data, horário, quantitativo afetado e, quando possível, registro fotográfico. A contratada será notificada e poderá apresentar justificativa no prazo de 2 (dois) dias úteis. As glosas serão apuradas na medição do período e deduzidas da fatura correspondente, com demonstrativo anexo.

18.4 – Reincidência e sanções.

A reincidência das hipóteses de glosa integral (Art. 9.2), assim entendida a ocorrência do mesmo tipo de falha por 3 (três) ou mais vezes no mês de referência, caracteriza inexecução parcial do contrato e sujeita a contratada, garantida a ampla defesa e o contraditório, às sanções previstas nos arts. 156 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, notadamente advertência, multa e, conforme a gravidade, impedimento de licitar e contratar. A aplicação de glosa não exclui a incidência das multas contratuais nem obsta a rescisão nas hipóteses do art. 137 da mesma Lei.

18.5 – Substituição da refeição glosada.

Constatada a inadequação, a contratada deverá providenciar, às suas expensas, a substituição imediata da refeição glosada, dentro do prazo compatível com o horário da refeição, sem prejuízo da glosa e das demais penalidades. A substituição não afasta o não pagamento da refeição originalmente inadequada.

18.6 – Sanções Administrativas

A Contratada que cometer infrações administrativas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes penalidades, conforme **arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021**:

- Advertência por faltas leves, sem prejuízo significativo ao Contratante;
- Multa moratória de até 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 30 dias;
- Multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total;
- Multa proporcional em caso de inexecução parcial, aplicada sobre a obrigação inadimplida;
- Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente.

18.7 – Procedimento de aplicação

A aplicação das penalidades será realizada em processo administrativo que assegure contraditório e ampla defesa, observando-se o princípio da proporcionalidade, a gravidade da conduta, o caráter educativo da pena e o dano causado à Administração.

19. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

19.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação pronta, composta por gêneros alimentícios perecíveis e outros insumos, destinada à Unidade de Pronto Atendimento Mansões Odisseia – UPA 24h e às UBSs unidades mistas, ambas situadas no município de Águas Lindas de Goiás, revela-se plenamente viável e necessária diante da impossibilidade de produção própria e da essencialidade do serviço para a manutenção das atividades assistenciais.

Aspectos que comprovam a viabilidade:

- **Necessidade essencial:** As unidades de saúde funcionam em regime de 24 horas, prestando atendimento contínuo à população em situações de urgência, emergência e internação. A alimentação hospitalar é parte integrante do tratamento clínico, sendo determinante para a recuperação e o bem-estar dos pacientes.
- **Impossibilidade de produção interna:** A produção própria de refeições exigiria estrutura física adequada, mão de obra especializada e logística complexa, recursos que atualmente não estão disponíveis nas unidades municipais.
- **Segurança alimentar e conformidade sanitária:** A contratação garante atendimento às normas da Vigilância Sanitária (RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA) e às diretrizes do Conselho Federal de Nutrição, assegurando padrões rigorosos de qualidade e segurança alimentar.
- **Eficiência operacional:** A exigência de estrutura instalada no município garante pronta resposta às demandas, com entregas em até duas horas e limite de até cinco entregas diárias, evitando interrupções e desperdícios. Além disso, a empresa deverá manter veículos exclusivos para transporte das refeições e capacidade operacional para atender acréscimos emergenciais de até 20% da demanda diária.
- **Viabilidade econômica:** O levantamento de mercado realizado junto a fornecedores demonstrou compatibilidade dos preços com os praticados no setor, assegurando economicidade e transparência. O valor estimado da contratação é de **R\$ 8.709.776,00**, consolidado em lote único, evitando os riscos e custos adicionais que seriam gerados pelo parcelamento em múltiplos contratos.
- **Fundamentação legal:** A contratação encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, que estabelece os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, além de prever mecanismos de garantia da proposta para assegurar a seriedade dos licitantes.

Conclusão: Diante dos aspectos técnicos, legais, operacionais e financeiros apresentados, a contratação mostra-se plenamente justificada e viável, constituindo medida indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços de saúde prestados à população de Águas Lindas de Goiás.

ELABORADO POR:	ALINE RODRIGUES DE MOURA Assessoria Administrativa Secretaria Municipal de Saúde Águas Lindas de Goiás-GO
APROVADO POR:	INGRID GABRIELA COSTA PAULINO Gerente Setorial de Compras SUS Secretaria Municipal de Saúde Águas Lindas de Goiás-GO Decreto Nº 2608/2025
AUTORIZADO POR:	PETERSON SAYLON VIEIRA LIMA Secretário Municipal de Saúde Gestor do Fundo Municipal de Saúde Águas Lindas de Goiás-GO Decreto Nº 0020/2025



Documento assinado eletronicamente por **Peterson Saylon Vieira Lima, Secretário Municipal**, em 06/08/2026, às 13:36, conforme art. 3º do Decreto Municipal nº 974, de 11 de abril de 2023, c/c art. 36 da Portaria nº 430/2023-SMA, de 13 de abril de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Ingrid Gabriela Costa Paulino, Gerente Setorial de Compras do SUS**, em 06/08/2026, às 13:45, conforme art. 3º do Decreto Municipal nº 974, de 11 de abril de 2023, c/c art. 36 da Portaria nº 430/2023-SMA, de 13 de abril de 2023.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.aguaslindasdegoias.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1167010** e o código CRC **D90DECCF**.

00616.0002033/2026-85

1167010v6

Quadra 22 Lote 14, - Bairro Jardim Brasília
Águas Lindas de Goiás-GO / CEP 72915-030
07.460.294/0001-83 / /