DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES A SER REALIZADAS

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS – TIPO MARMITEX E PRATO FEITO

Descrição Sintética dos Serviços

Os serviços compreendem o preparo, fornecimento, acondicionamento, disponibilização e entrega de refeições prontas, tipo Marmitex e Prato Feito, destinadas ao atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal, Secretarias Municipais, Fundos Municipais e demais órgãos da Administração Pública Municipal de Sítio d'Abadia – GO.

O fornecimento das refeições tem por finalidade garantir alimentação adequada aos servidores públicos, colaboradores, prestadores de serviços, motoristas, operadores de máquinas, equipes de manutenção, fiscalização, obras, saúde, assistência social, educação e demais profissionais que estejam desempenhando atividades institucionais de interesse da Administração Pública Municipal.

Os serviços deverão ser prestados na sede do Município, Distrito de São Vidal, Povoados Capão e Mundo Novo, Povoados Água Boa e São João do Buriti, Assentamento Barreiro, Comunidade Riachão e demais localidades que venham a ser indicadas pela Administração Municipal durante a vigência do credenciamento.

Descrição das Atividades a Serem Executadas

Compete à empresa credenciada executar, dentre outras atividades inerentes ao objeto contratado:

• Preparar diariamente refeições prontas destinadas ao atendimento das demandas da Administração Municipal;

• Fornecer refeições tipo Marmitex devidamente acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e consumo;

• Fornecer refeições tipo prato feito para consumo direto no estabelecimento credenciado, quando solicitado pela Administração;

• Garantir a qualidade, segurança alimentar e condições adequadas de conservação dos alimentos fornecidos;

• Observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos;

• Atender as solicitações emitidas pela Prefeitura Municipal, Secretarias Municipais, Fundos Municipais e demais órgãos da Administração;

ASSINADO DIGITALMENTE POR MATEUS DOS REIS MIRANDA FERREIRA EM 13/07/2026 ÀS 13:26:02.

• Disponibilizar refeições em quantidade compatível com as autorizações de fornecimento emitidas pelo Município;

• Fornecer alimentação adequada aos usuários indicados pela Administração, observando os padrões mínimos de qualidade estabelecidos no Termo de Referência;

• Assegurar que os alimentos utilizados sejam próprios para consumo humano, estejam dentro do prazo de validade e sejam adquiridos de fornecedores regularmente estabelecidos;

• Manter controle de qualidade dos insumos utilizados no preparo das refeições;

• Adotar boas práticas de manipulação de alimentos, conforme legislação sanitária vigente;

• Garantir que os alimentos sejam preparados em ambiente adequado, limpo e higienizado;

• Disponibilizar profissionais capacitados para execução dos serviços;

• Cumprir os horários estabelecidos para fornecimento das refeições;

• Atender, sempre que solicitado, as demandas emergenciais ou excepcionais da Administração, dentro da capacidade operacional contratada;

• Comunicar imediatamente à Administração qualquer situação que possa comprometer o fornecimento regular das refeições;

• Manter condições adequadas de funcionamento durante toda a vigência do credenciamento;

• Fornecer informações e documentos solicitados pela fiscalização municipal;

• Permitir livre acesso dos fiscais designados pela Administração às dependências utilizadas para execução dos serviços, quando necessário.

Composição Mínima das Refeições

As refeições fornecidas deverão observar padrão mínimo de qualidade e conter, preferencialmente:

Refeições Tipo Marmitex

• Arroz;
• Feijão;
• Proteína animal (carne bovina, suína, frango ou peixe);

• Guarnição;
• Salada;
• Acompanhamentos compatíveis com o cardápio do dia.

Refeições Tipo Prato Feito

• Arroz;
• Feijão;
• Proteína animal (carne bovina, suína, frango ou peixe);
• Guarnição;
• Salada;
• Acompanhamentos compatíveis com o cardápio disponibilizado pelo estabelecimento.

A Administração poderá solicitar adequações quantitativas ou qualitativas das refeições, desde que compatíveis com o objeto contratado.

Obrigações Administrativas da Empresa Credenciada

Além da execução dos serviços, a empresa credenciada deverá:

• Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital durante toda a vigência do credenciamento;

• Manter regularidade fiscal, trabalhista e sanitária;

• Possuir Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário válidos;

• Cumprir integralmente as disposições previstas no Edital, Termo de Referência e Contrato;

• Emitir os documentos fiscais correspondentes aos serviços efetivamente prestados;

• Apresentar relatórios ou controles de fornecimento quando solicitados pela Administração;

• Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução dos serviços;

• Substituir imediatamente qualquer alimento ou refeição que apresente inadequação para consumo.

Fiscalização e Controle

Os serviços serão acompanhados e fiscalizados por servidor designado pela Secretaria Municipal competente.

A fiscalização terá competência para:

• Verificar a qualidade das refeições fornecidas;

• Conferir quantidades entregues;

• Fiscalizar as condições sanitárias do estabelecimento;

• Solicitar correções, adequações ou substituições quando constatadas irregularidades;

• Emitir relatórios de acompanhamento da execução contratual.

A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa credenciada pela execução dos serviços.

Materiais e Estrutura

Serão de responsabilidade exclusiva da empresa credenciada:

• Aquisição dos gêneros alimentícios;
• Equipamentos de cozinha;
• Utensílios utilizados no preparo das refeições;
• Fogões, fornos e equipamentos de cocção;
• Equipamentos de refrigeração;
• Embalagens para acondicionamento das marmitex;
• Materiais descartáveis;
• Uniformes dos colaboradores;
• Equipamentos de proteção individual – EPIs;
• Veículos utilizados para transporte das refeições, quando necessário;
• Mão de obra necessária à execução dos serviços;
• Demais materiais e equipamentos indispensáveis à perfeita execução do objeto.

Responsabilidade Sanitária

A empresa credenciada responderá integralmente pela qualidade dos alimentos fornecidos, devendo observar:

• Lei Federal nº 8.080/1990;
• Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
• Regulamentos da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal;
• Normas de segurança alimentar aplicáveis;
• Boas práticas de manipulação de alimentos.

Considerações Finais

Os serviços deverão ser executados com observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público, interesse público, segurança alimentar, qualidade e dignidade dos usuários, garantindo o adequado atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal de Sítio d'Abadia – GO durante toda a vigência do credenciamento.

Sítio D' Abadia-GO, 25 de junho de 2026.

MILLENA LOPES SILVA
Secretária Municipal de Administração, Planejamento, Controle Interno e da Previdência

Valide a assinatura deste documento em https://sitiodabadia.megasoftservicos.com.br//cidadao/autenticar-assinatura com o código: 1dd8f2