



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

### Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas

<b>Órgão/Entidade Demandante</b>	Município de Colinas do Sul/GO – Poder Executivo Municipal e Secretarias vinculadas.
<b>Objeto</b>	Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas para atender ao Executivo Municipal e Secretarias vinculadas.
<b>Prazo estimado</b>	06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, o que ocorrer primeiro.
<b>Forma pretendida</b>	Dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, condicionada ao valor apurado na pesquisa de preços e à adequada instrução do art. 72 da mesma Lei.
<b>Critério de julgamento</b>	Menor preço por item, considerando a natureza divisível do objeto e a possibilidade de ampliação da competitividade.

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade demonstrar a necessidade, a viabilidade técnica, econômica e administrativa da contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas, destinadas ao atendimento das demandas do Executivo Municipal e das Secretarias vinculadas, pelo prazo de 06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, o que ocorrer primeiro.

A natureza do objeto corresponde ao fornecimento de bens de consumo alimentício/refeições prontas, com execução parcelada, conforme demanda administrativa, compreendendo marmitex em embalagem própria para alimentos, refeições por quilograma servidas na sede da contratada e refeições prontas tipo Prato Feito (PF) servidas na sede da contratada, dentro do perímetro urbano do Município de Colinas do Sul/GO.

A contratação será instruída como contratação direta por dispensa de licitação em razão do valor, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que a pesquisa de preços posterior confirme o enquadramento no limite legal vigente e sejam atendidos os requisitos formais previstos no art. 72 da mesma Lei.

#### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação visa atender situações de interesse público nas quais se faz necessária a disponibilização de alimentação a servidores, equipes de apoio, colaboradores, agentes públicos, prestadores de serviço, participantes de atividades institucionais e demais pessoas diretamente vinculadas à execução de ações, programas, eventos, reuniões, capacitações, mutirões, deslocamentos operacionais e atividades administrativas promovidas ou apoiadas pela Administração Municipal.

A demanda decorre da rotina administrativa e operacional do Município, especialmente em atividades que exigem permanência prolongada de equipes em serviço, realização de trabalhos em horários estendidos, apoio logístico a eventos oficiais, reuniões intersetoriais, ações emergenciais, campanhas públicas, atividades institucionais e demais situações em que o fornecimento de refeição mostra-se necessário para garantir a continuidade, eficiência e regularidade dos serviços públicos.

Após revisão da demanda pela Administração, verificou-se a necessidade de adequar as quantidades inicialmente previstas e incluir novo item de refeição pronta tipo Prato Feito (PF), a fim de atender com maior proporcionalidade às formas usuais de consumo, distinguindo as situações em que se faz necessária a entrega de marmitex, o fornecimento de refeição por quilograma e o atendimento individual por prato feito.

A contratação previamente planejada evita aquisições avulsas e improvisadas, reduz riscos de despadronização, facilita o controle de requisições, de quantitativos e de pagamentos, além de conferir maior transparência, segurança jurídica e economicidade à despesa pública.



ESTADO DE GOIÁS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO SUL  
ADM: 2025/2028

### 3. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação encontra-se alinhada ao interesse público municipal, pois viabiliza suporte logístico e alimentar às atividades institucionais do Executivo Municipal e das Secretarias vinculadas, contribuindo para a regular execução das políticas públicas e das atividades administrativas.

A futura contratação deverá observar a disponibilidade orçamentária própria, a compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual, a Lei de Diretrizes Orçamentárias e o Plano Plurianual, bem como as disposições da Lei Complementar nº 101/2000, especialmente quanto à responsabilidade fiscal e à adequação da despesa.

Considerando que a contratação terá prazo de 06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, o que ocorrer primeiro, a execução deverá ocorrer dentro do exercício financeiro de 2026, não havendo, neste momento, previsão de despesa a ser executada em exercício subsequente. Antes da formalização da contratação, deverá ser juntada aos autos a declaração ou certidão de existência de dotação orçamentária e disponibilidade financeira emitida pelo setor competente.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa a ser contratada deverá possuir condições técnicas, operacionais, sanitárias e comerciais para o fornecimento de refeições prontas, observadas as normas de segurança alimentar, higiene, acondicionamento, transporte, armazenamento, conservação e manipulação de alimentos.

- fornecimento de refeições preparadas no dia do consumo, em condições adequadas de higiene, qualidade, temperatura e conservação;
- utilização de gêneros alimentícios próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade e em boas condições sanitárias;
- acondicionamento das marmitex em embalagem própria para alimentos, com resistência, vedação e condições adequadas de transporte;
- disponibilização de refeições por quilograma e Prato Feito (PF) em sede da contratada situada no perímetro urbano de Colinas do Sul/GO;
- manutenção de estrutura física compatível com preparo, armazenamento, exposição, pesagem e fornecimento de refeições;
- observância das normas de vigilância sanitária e apresentação de alvará sanitário, licença de funcionamento ou documento equivalente, quando exigível;
- atendimento mediante requisição formal da Administração, com controle por item, quantidade, data e unidade requisitante;
- emissão de nota fiscal correspondente aos fornecimentos efetivamente realizados e aceitação da fiscalização administrativa.

Recomenda-se que o Termo de Referência preveja a recusa de refeições com má qualidade, odor inadequado, embalagem violada, composição inferior à exigida, temperatura inadequada, peso divergente, ausência de condições mínimas de higiene ou qualquer indício de impropriedade para consumo.

### 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada ou regularmente estabelecida no ramo de fornecimento de refeições prontas, para atendimento das demandas do Executivo Municipal e das Secretarias vinculadas, pelo prazo de 06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, o que ocorrer primeiro, mediante fornecimento parcelado e conforme requisição formal da Administração.

A solução contempla três tipos de fornecimento: marmitex pronta para consumo, acondicionada em embalagem própria para alimentos; refeições por quilograma, servidas na sede da contratada; e refeições prontas tipo Prato Feito (PF), também servidas na sede da contratada, em porção individual.

A exigência de que os itens 02 e 03 sejam servidos na sede da contratada, no perímetro urbano da cidade de Colinas do Sul/GO, justifica-se pela necessidade de pronto atendimento das demandas administrativas, economicidade nos deslocamentos, facilidade de acesso dos servidores e equipes autorizadas, controle do efetivo consumo e possibilidade de fiscalização quanto à qualidade e regularidade do fornecimento.



ESTADO DE GOIÁS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO SUL  
ADM: 2025/2028

A solução é considerada adequada porque permite que a Administração utilize as refeições apenas quando houver necessidade concreta, sem obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados, com pagamento restrito aos fornecimentos efetivamente realizados e atestados.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram revisadas pela Administração e estimadas com base na necessidade projetada para atendimento do Executivo Municipal e das Secretarias vinculadas durante o prazo de 06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, considerando a possibilidade de utilização em atividades administrativas, reuniões, eventos institucionais, serviços externos, apoio operacional, ações públicas e demais demandas autorizadas.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada
01	Marmitex composta de, no mínimo, arroz, feijão, refogado de legumes, 01 tipo de carne, branca ou vermelha, macarrão ou farofa, em embalagem própria para alimentos.	Unidade	1.200
02	Refeições servidas na sede da contratada, no perímetro urbano de Colinas do Sul/GO, composta de, no mínimo, arroz, feijão, 04 tipos de misturas quentes, 04 tipos de verduras e 03 tipos de carne.	Quilograma	250 kg
03	Refeições prontas tipo Prato Feito (PF), servidas na sede da contratada, no perímetro urbano de Colinas do Sul/GO, em porção individual pronta para consumo, composta, no mínimo, por arroz, feijão, 01 tipo de carne, branca ou vermelha, 01 guarnição/mistura quente, salada ou verdura e complemento, como macarrão, farofa ou item equivalente, observadas as condições de higiene, qualidade, temperatura adequada e preparo no dia do consumo.	Unidade	570

Os quantitativos possuem natureza estimativa e não vinculam a Administração ao consumo integral, devendo o fornecimento ocorrer conforme necessidade, mediante requisição formal e controle pela unidade responsável. Os quantitativos também funcionarão como limite máximo de referência para a contratação, salvo alterações formalmente admitidas pela legislação e devidamente justificadas.

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor da contratação será realizada posteriormente pelo departamento competente, mediante pesquisa de preços compatível com o objeto, observando-se os parâmetros admitidos pela Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentos aplicáveis.

A pesquisa deverá buscar preços praticados no mercado local e/ou regional, sempre que possível, considerando a especificidade do objeto, a necessidade de fornecimento no Município de Colinas do Sul/GO, os custos de preparo, embalagem, logística, mão de obra, insumos alimentícios, tributos e demais encargos incidentes.

Somente após a conclusão da pesquisa de preços será possível aferir o valor estimado total, a compatibilidade da despesa com o limite legal da dispensa prevista no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a vantajosidade da contratação, a disponibilidade orçamentária e a adequação da modalidade de contratação direta pretendida.

Caso a pesquisa de preços demonstre que o valor estimado supera o limite legal aplicável à dispensa por valor, a Administração deverá reavaliar a forma de contratação e adotar o procedimento licitatório cabível.

## 8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram consideradas alternativas para atendimento da demanda. O preparo direto das refeições pela Administração exigiria cozinha própria, aquisição de gêneros alimentícios, utensílios, equipamentos, equipe específica, controle de estoque, manipulação de alimentos, responsabilidade sanitária e gestão operacional



ESTADO DE GOIÁS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO SUL  
ADM: 2025/2028

permanente, o que não se mostra, em princípio, mais eficiente diante da natureza eventual e parcelada do consumo.

A aquisição isolada de refeições a cada necessidade poderia gerar desorganização administrativa, ausência de padronização, dificuldade de controle, risco de fracionamento indevido, demora no atendimento e menor segurança jurídica quanto à despesa.

A contratação de empresa do ramo, pelo prazo de 06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, com fornecimento conforme demanda e julgamento por menor preço por item, revela-se a solução mais adequada, pois permite padronização mínima das refeições, definição prévia de condições de fornecimento, controle de requisições, fiscalização da qualidade, comparação objetiva entre propostas e melhor previsibilidade administrativa.

## **9. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO DIRETA POR DISPENSA**

A contratação direta pretendida poderá ser processada com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, que admite a dispensa de licitação para contratações de outros serviços e compras cujo valor esteja dentro do limite legal vigente.

A adoção da dispensa de licitação deverá ser condicionada à confirmação do valor estimado por meio de pesquisa de preços, à demonstração de compatibilidade com o limite legal vigente, à inexistência de fracionamento indevido de despesa e ao cumprimento dos requisitos de instrução previstos no art. 72 da Lei nº 14.133/2021.

O processo deverá conter, no que couber, documento de formalização da demanda, estudo técnico preliminar, análise de riscos, termo de referência, estimativa de despesa, pareceres cabíveis, demonstração da compatibilidade dos recursos orçamentários, comprovação de habilitação do contratado, razão da escolha do fornecedor, justificativa de preço e autorização da autoridade competente.

## **10. JUSTIFICATIVA DO PRAZO DE 06 MESES OU ATÉ 31/12/2026**

O prazo de contratação de 06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, o que ocorrer primeiro, justifica-se pela necessidade de atendimento das demandas administrativas dentro do exercício financeiro vigente, em período compatível com a estimativa revisada de consumo.

A Administração necessita dispor de solução previamente formalizada para atendimento de suas atividades institucionais durante o período de vigência, evitando contratações emergenciais, repetitivas ou avulsas para o mesmo objeto.

O prazo definido permite planejamento, controle orçamentário, padronização do fornecimento, fiscalização contratual e racionalização administrativa, sem obrigar a Administração ao consumo integral dos quantitativos estimados. Encerrado o prazo ou atingida a data de 31/12/2026, deverá ser observado o saldo contratual e a regular liquidação das despesas executadas dentro da vigência.

## **11. JUSTIFICATIVA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO**

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva do Executivo Municipal e das Secretarias vinculadas.

Essa forma de execução evita desperdício de alimentos, impede a aquisição desnecessária de refeições, permite maior controle da despesa pública, possibilita o atendimento de demandas variáveis durante a vigência, assegura pagamento apenas sobre refeições efetivamente fornecidas e reduz riscos de perda, deterioração ou inadequação do objeto.

Os quantitativos estimados deverão funcionar como limite máximo de referência para o período de vigência, sem configurar obrigação de consumo mínimo pela Administração.



## 12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DO OBJETO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Considerando que o objeto contempla três itens distintos, com unidades de fornecimento e formas de consumo diferentes, recomenda-se que o Termo de Referência mantenha a organização por itens e adote o critério de julgamento de menor preço por item.

O julgamento por item é tecnicamente adequado porque possibilita maior competitividade, permite que fornecedores apresentem propostas específicas para cada tipo de refeição, evita concentração desnecessária do objeto e favorece a seleção da proposta mais vantajosa para cada item, em observância aos princípios da economicidade, competitividade, proporcionalidade e eficiência.

A adjudicação por item também facilita o controle dos quantitativos, pois os itens possuem unidades distintas: marmitex por unidade, refeições por quilograma e Prato Feito (PF) por unidade.

## 13. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se garantir o fornecimento regular, seguro e adequado de refeições prontas; atender às necessidades do Executivo Municipal e das Secretarias vinculadas; evitar contratações improvisadas ou fragmentadas; assegurar maior controle das despesas; permitir fornecimento apenas quando houver demanda efetiva; garantir qualidade mínima das refeições; viabilizar julgamento objetivo por item; e proporcionar condições adequadas de apoio alimentar às equipes envolvidas em atividades de interesse público.

## 14. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

- realização de pesquisa de preços pelo setor competente, considerando os três itens e suas respectivas unidades de fornecimento;
- elaboração do Termo de Referência com especificações completas, condições de fornecimento, forma de requisição, fiscalização, recebimento, critério de julgamento por menor preço por item e pagamento;
- verificação do enquadramento do valor estimado no limite legal do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;
- certificação de inexistência de fracionamento indevido de despesa;
- juntada de declaração de disponibilidade orçamentária e financeira para o exercício de 2026;
- verificação da regularidade fiscal, trabalhista, jurídica e sanitária da empresa selecionada;
- exigência de alvará sanitário ou documento equivalente, quando cabível;
- definição formal do gestor e fiscal da contratação;
- elaboração de minuta contratual ou instrumento equivalente;
- autorização da autoridade competente e publicação do ato de contratação direta na forma da legislação aplicável.

## 15. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

As refeições somente deverão ser aceitas se atenderem integralmente às especificações mínimas previstas no Termo de Referência e na proposta da contratada.

Deverão ser recusadas refeições que apresentem composição inferior à exigida, alimentos impróprios ou com aparência, odor, sabor ou textura inadequados, embalagem violada ou imprópria para alimentos, fornecimento em quantidade ou peso inferior ao requisitado, ausência de condições mínimas de higiene, atraso injustificado, temperatura inadequada, pesagem irregular ou descumprimento das condições sanitárias ou contratuais.

No caso de rejeição do objeto, a contratada deverá substituir imediatamente a refeição recusada, sem ônus adicional para a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis em caso de reincidência ou descumprimento contratual.



ESTADO DE GOIÁS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO SUL  
ADM: 2025/2028

## 16. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento ocorrerá conforme demanda, mediante requisição formal emitida pela Administração, preferencialmente contendo data da solicitação, secretaria ou unidade requisitante, item solicitado, quantidade, data e horário de fornecimento, identificação do servidor responsável e justificativa simplificada da necessidade, quando cabível.

As marmitex deverão ser entregues no local indicado pela Administração ou retiradas conforme definido no Termo de Referência, sempre em embalagem própria para alimentos.

As refeições por quilograma deverão ser servidas na sede da contratada, localizada no perímetro urbano de Colinas do Sul/GO, devendo a Administração controlar os quantitativos consumidos por meio de autorização, requisição, comanda, relatório, controle de pesagem ou outro meio formal. Recomenda-se que a pesagem seja realizada de forma individualizada e conferível, em equipamento adequado, preferencialmente com possibilidade de emissão ou registro do peso consumido.

As refeições tipo Prato Feito (PF) deverão ser servidas em porção individual, pronta para consumo, na sede da contratada, no perímetro urbano de Colinas do Sul/GO, mediante autorização prévia da Administração e controle nominal, por secretaria ou por requisição.

O pagamento deverá ocorrer exclusivamente sobre os fornecimentos efetivamente realizados, devidamente comprovados e atestados pelo fiscal ou servidor responsável.

## 17. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução da contratação deverá ser acompanhada por fiscal formalmente designado pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Compete ao fiscal acompanhar os fornecimentos realizados, conferir as quantidades, verificar a conformidade das refeições, registrar falhas ou recusas, acompanhar controles de pesagem quando aplicável, atestar notas fiscais após a conferência, comunicar irregularidades à autoridade competente e manter controle das requisições e saldos quantitativos por item.

A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, inclusive quanto à qualidade, higiene, conservação, temperatura, composição mínima e segurança alimentar.

## 18. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO RECOMENDADOS

Considerando a natureza usual da contratação, recomenda-se exigir habilitação proporcional ao objeto, evitando exigências excessivas ou restritivas.

- inscrição no CNPJ;
- ato constitutivo, contrato social ou equivalente;
- regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal;
- regularidade relativa ao FGTS;
- regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- declaração de cumprimento do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- alvará de funcionamento, alvará sanitário ou documento equivalente, quando exigível;
- declaração de que possui estrutura e condições de fornecer as refeições conforme as especificações;
- outros documentos estritamente necessários à comprovação da capacidade de atendimento, desde que compatíveis com o objeto e com o valor da contratação.

## 19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Embora o objeto seja de baixa complexidade, a contratação pode gerar impactos ambientais relacionados ao uso de embalagens descartáveis, resíduos alimentares e descarte inadequado de materiais.

Recomenda-se a utilização de embalagens adequadas para alimentos e, sempre que possível, recicláveis ou de menor impacto ambiental; fornecimento apenas mediante demanda previamente autorizada; descarte



ESTADO DE GOIÁS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO SUL  
ADM: 2025/2028

adequado de resíduos pela contratada; incentivo a boas práticas de manipulação, armazenamento e conservação de alimentos; e observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

## 20. ANÁLISE DE RISCOS

A análise de riscos busca antecipar situações que possam comprometer a regularidade, qualidade, economicidade e segurança da contratação, permitindo a adoção de medidas preventivas e corretivas.

Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Medida preventiva/mitigadora
Fornecimento de refeição com qualidade inferior	Média	Alto	Prever composição mínima, fiscalização e possibilidade de recusa.
Atraso no fornecimento	Média	Médio	Definir horários, requisição prévia e sanções contratuais.
Embalagem inadequada das marmixes	Média	Médio	Exigir embalagem própria para alimentos.
Falta de controle dos quantitativos consumidos	Média	Alto	Utilizar requisição formal, relatório, controle por item e atesto pelo fiscal.
Pesagem irregular no item por quilograma	Média	Alto	Exigir controle formal de pesagem e conferência pelo fiscal ou servidor autorizado.
Consumo acima da estimativa	Baixa	Médio	Controlar saldo contratual por item e exigir autorização prévia.
Não enquadramento no limite legal da dispensa	Média	Alto	Realizar pesquisa de preços antes da contratação.
Fracionamento indevido de despesa	Baixa/Média	Alto	Certificar inexistência de contratação semelhante no exercício sem planejamento conjunto.
Falta de regularidade sanitária	Média	Alto	Exigir alvará sanitário ou documento equivalente, quando cabível.
Pagamento por fornecimento não comprovado	Baixa	Alto	Condicionar pagamento a nota fiscal, requisição, controle de consumo e atesto.

## 21. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação somente deverá ser formalizada após a indicação da dotação orçamentária adequada, com demonstração de existência de recursos suficientes para suportar a despesa no exercício financeiro de 2026.

A unidade competente deverá juntar aos autos declaração ou certidão de disponibilidade orçamentária e financeira, observando a Lei nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 101/2000 e demais normas de execução orçamentária e financeira aplicáveis.

## 22. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos elementos analisados, conclui-se pela viabilidade técnica da contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas, destinadas ao atendimento do Executivo Municipal e Secretarias



ESTADO DE GOIÁS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS DO SUL  
ADM: 2025/2028

vinculadas, pelo prazo de 06 (seis) meses, ou até 31/12/2026, o que ocorrer primeiro, mediante fornecimento parcelado e conforme demanda.

A solução mostra-se adequada ao interesse público, pois permite atendimento eficiente das necessidades administrativas, controle de consumo, padronização mínima das refeições, fiscalização da qualidade, julgamento por menor preço por item e pagamento apenas pelos fornecimentos efetivamente realizados.

A contratação direta por dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, fica condicionada à posterior realização da pesquisa de preços pelo departamento competente, à comprovação de enquadramento no limite legal vigente, à demonstração da vantajosidade, à inexistência de fracionamento indevido de despesa, à disponibilidade orçamentária e ao cumprimento dos requisitos do art. 72 da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, o presente Estudo Técnico Preliminar manifesta-se favoravelmente à continuidade da instrução processual, com posterior elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à regular contratação.

### 23. SUGESTÕES COMPLEMENTARES PARA O TERMO DE REFERÊNCIA

Para maior segurança jurídica e operacional, recomenda-se que o futuro Termo de Referência contenha, no mínimo, as seguintes previsões:

- fornecimento mediante requisição formal da Administração;
- inexistência de obrigação de consumo mínimo;
- critério de julgamento por menor preço por item;
- possibilidade de adjudicação por item;
- possibilidade de recusa de refeições inadequadas;
- substituição imediata de item recusado;
- exigência de embalagem própria para marmitex;
- exigência de alvará sanitário ou documento equivalente, quando aplicável;
- controle individualizado por secretaria requisitante;
- pagamento somente após atesto do fiscal;
- previsão de sanções por atraso, má qualidade, composição inferior à mínima exigida ou fornecimento irregular;
- indicação formal de fiscal e gestor da contratação;
- obrigação da contratada de manter regularidade fiscal e sanitária durante toda a vigência;
- previsão de que as refeições por quilograma e o Prato Feito (PF) deverão ser servidos em estabelecimento situado no perímetro urbano de Colinas do Sul/GO;
- previsão de pesagem ou controle formal do quantitativo consumido no item por quilograma;
- controle formal das unidades de marmitex e de Prato Feito (PF) efetivamente autorizadas e fornecidas;
- vedação ao fornecimento de bebidas alcoólicas, itens particulares ou despesas sem relação direta com o interesse público;
- previsão de que somente serão pagas refeições previamente autorizadas pela Administração.

Colinas do Sul/GO, 15 de Maio de 2026.

**ANTÔNIO AILTON MENDES**  
Secretário Municipal de Administração e Planejamento