



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GOIANDIRA

AVISO DE DISPENSA
(Processo Administrativo n.º 4285/2025)

Torna-se público que o Fundo Municipal de Educação de Goiandira , realizará Dispensa de licitação, com critério de julgamento menor preço por item, na hipótese do art. 75, inciso II nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável.

Para maiores informações e recebimento de proposta, encaminhar no seguinte e-mail comprasgoiandira@gmail.com , ou protocoladas na sede da Prefeitura Municipal de Goiandira

Data de abertura: 10/10/2025 17:00 (horário de Brasília)

Data de encerramento 15/10/2025 17:00 (horário de Brasília)

Objeto de contratação:



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GOIANDIRA

ITEM	SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SERVIÇOS DE EQUIPE DE COZINHA PREPARANDO REFEIÇÕES PARA 250 PESSOAS, CARDAPIO: ARROZ BRANCO STROGONOFF DE CARNE BATATA PALHA PATÊ DE FRANGO SALADA DE REPOLHO, COM CENOURA, TOMATE E BATATA. REALIZAÇÃO DO PREPARO DOS ALIMENTOS, SEGUINDO AS REGRAS DE BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENE, CONFORME O CARDÁPIO SOLICITADO, (MATERIAL POR CONTA DA CONTRATANTE)		UNIDADE	1	R\$1.193,91	R\$1.193,91



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GOIANDIRA

DATA 17/10/2025 EQUIPE DE COZINHA COMPOSTA DE NO MINIMO 1 COZINHEIRA E 2 AUXILIARES DE COZINHA LISTA DE INGREDIENTES QUE SERÃO UTILIZADOS DEVERÁ SER FORNECIDO PELA CONTRATADA. O JANTAR SERÁ REALIZADO EM COZINHA EQUIPADA DO MUNICIPIO DE GOIANDIRA						
VALOR TOTAL						R\$1.193,91

THALITA GABRYELLE
OLIVEIRA DE
ALMEIDA:101453426
70

Assinado de forma digital
por THALITA GABRYELLE
OLIVEIRA DE
ALMEIDA:10145342670
Dados: 2025.10.10
19:52:09 -03'00'

THALITA GABRYELLE OLIVEIRA DE ALMEIDA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A contratação de equipe de cozinha profissional para elaboração e preparo de jantar destinado aos profissionais da educação do município, conforme cardápio e especificações, para manutenção das atividades da secretaria municipal de educação, conforme especificações e quantitativos contidos na especificação do objeto e estimativa de preço.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Considerando a importância do bom andamento das atividades da Secretaria Municipal de Educação, solicita-se contratação de equipe de cozinha profissional para elaboração e preparo de jantar destinado aos profissionais da educação do município, conforme cardápio e especificações, para manutenção das atividades da secretaria municipal de educação. A secretaria municipal de educação de Goiandira-go, no dia 17/10/2025, realizará um jantar comemorativo, nas dependências da escola MUNICIPAL SANTA MARIA GORETTI, em homenagem aos profissionais da educação da rede municipal de ensino, como forma de valorização, reconhecimento e integração da equipe. o evento contará com a participação estimada de 250 pessoas, entre professores, servidores e colaboradores da educação. para o sucesso do evento e a boa qualidade da refeição a ser servida, torna-se necessária a contratação de uma cozinheira profissional responsável pela preparação, coordenação e finalização do cardápio proposto, garantindo o sabor, a segurança alimentar e o bom atendimento dos convidados. a realização de um jantar em comemoração aos professores municipais é uma forma de reconhecimento e valorização do trabalho docente, trazendo benefícios como o aumento da motivação, a integração da equipe e o fortalecimento do compromisso com a educação, professores enfrentam, muitas vezes, situações de estresse e pressão, e um evento como esse demonstra que seu trabalho é visto e valorizado pela gestão municipal, sentir-se valorizado impulsiona a moral da equipe. professores motivados tendem a se dedicar mais ao ensino e buscar aprimorar suas práticas pedagógicas, o jantar proporciona um momento de descontração e lazer, ajudando a resgatar a alegria e reforçar os laços entre os educadores fora do ambiente de trabalho, a confraternização permite que os profissionais interajam, compartilhem experiências e fortaleçam o sentimento de pertencimento e união, o que pode refletir positivamente no ambiente escolar, a homenagem pública reforça para toda a sociedade o papel central que os professores desempenham na formação dos cidadãos e no futuro do município, professores que se sentem respeitados e valorizados tendem a se envolver mais ativamente no processo de aprendizagem e na busca por práticas inovadoras, o que contribui para a melhoria da qualidade do ensino público, jantares e eventos em comemoração ao dia do professor (15 de outubro), como forma de homenagear e reconhecer a importância desses profissionais para a sociedade. a iniciativa é uma demonstração de gratidão que vai além da remuneração, contribuindo para o bem-estar e o engajamento dos educadores. Portanto,



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

os serviços pretendidos visa suprir a deficiência operacional da administração pública municipal no que tange à ausência de profissionais disponíveis e qualificados na função de Cozinheiro(a) para atendimento às demandas alimentares da comemoração dos professores e servidores municipais durante o evento, garantindo a manutenção da saúde, do bem-estar e da adequada nutrição dos servidores. A contratação de profissional especializado na função de Cozinheiro(a) é essencial, pois o município não dispõe, no seu quadro permanente de servidores, de profissionais com a qualificação necessária e disponibilidade para atuar especificamente na preparação de refeições para eventos desse porte. A contratação visa garantir a qualidade e eficiência no atendimento aos participantes, servidores e autoridades envolvidas no evento, assegurando hospitalidade, acolhimento e valorização dos profissionais. Trata-se de uma ação que, além de resolver a necessidade operacional da oferta de alimentação durante o evento, demonstrando o cuidado da gestão municipal com a promoção da integração comunitária e o fortalecimento dos vínculos sociais

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. A tabela abaixo relaciona os serviços, suas características e quantitativos que deverão ser adquiridos, de acordo com o levantamento.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

ITEM	SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SERVIÇOS DE EQUIPE DE COZINHA PREPARANDO REFEIÇÕES PARA 250 PESSOAS, CARDAPIO: ARROZ BRANCO STROGONOFF DE CARNE BATATA PALHA PATÊ DE FRANGO SALADA DE REPOLHO, COM CENOURA, TOMATE E BATATA. REALIZAÇÃO DO PREPARO DOS ALIMENTOS, SEGUINDO AS REGRAS DE BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENE, CONFORME O CARDÁPIO SOLICITADO, (MATERIAL POR CONTA DA CONTRATANTE)		UNIDADE	1	R\$1.193,91	R\$1.193,91



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

DATA 17/10/2025 EQUIPE DE COZINHA COMPOSTA DE NO MINIMO 1 COZINHEIRA E 2 AUXILIARES DE COZINHA LISTA DE INGREDIENTES QUE SERÃO UTILIZADOS DEVERÁ SER FORNECIDO PELA CONTRATADA. O JANTAR SERÁ REALIZADO EM COZINHA EQUIPADA DO MUNICIPIO DE GOIANDIRA					
VALOR TOTAL					R\$1.193,91

3.2. Os serviços a serem executados devem atender a legislação pertinente, leis e normas vigentes, conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos poderes públicos, as normas técnicas.

3.2.1 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos poderes públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

3.2.2 Observar rigorosamente as normas da ANVISA e demais órgãos de controle sanitário quanto ao manuseio de alimentos.

3.2.3 As normas para manipulação de alimentos em cozinhas incluem a adoção de boas práticas de higiene pessoal e do ambiente, a correta manipulação e armazenamento dos alimentos, e o controle de temperatura. A principal legislação é a RDC 216 da ANVISA, que estabelece os procedimentos higiênico-sanitários necessários para serviços de alimentação.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

3.2.4 Realizar os serviços dentro do padrão de qualidade;

3.2.5 Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinárias, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação, físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

3.3 A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último;

3.3.1 Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem exageros, e também toda atenção deve ser dada para os molhos que podem ser servidos separadamente, e para que não afetem negativamente com suas guarnições.

3.3.2 O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem inosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados.

3.3.3 Os alimentos servidos deverão estar em temperatura de preparação final (quente)

3.4 Os serviços deverão ser executados por técnicos/profissionais, capacitados, com formação compatível.

3.5 Realizar o preparo integral do cardápio, incluindo tempero, cocção e finalizações.

3.6 Organizar o ambiente de preparo e garantir boas práticas de higiene e manipulações dos alimentos. As normas para cozinheiras com manipulação de alimentos incluem higiene pessoal rigorosa (lavagem frequente das mãos, unhas curtas e limpas, uso de touca e uniforme limpo), não usar adornos (anéis, pulseiras, relógios), não fumar ou comer na área de trabalho e seguir os procedimentos de higiene para equipamentos e alimentos

- Higiene das mãos: Lavar as mãos frequentemente com água e sabão.
- Proteção do cabelo: Usar touca e manter o cabelo preso e coberto.
- Uniformes: Usar vestimenta limpa, como avental e uniforme próprio.
- Unhas: Devem ser curtas, limpas e não podem ter esmalte ou base.
- Adornos: Não usar joias, relógios, anéis, pulseiras e colares durante o manuseio de alimentos.
- Higiene ao manusear: Evitar tocar na boca, nariz ou cabelos ao preparar a comida.

3.7 Especificações mínimas dos serviços a serem realizados

3.7.1 Serviços de equipe de cozinha preparando refeições para 250 pessoas, cardápio: arroz branco stroganoff de carne batata palha patê de frango salada de repolho, com cenoura, tomate e batata. (material por conta da contratante). data 17/10/2025 equipe de cozinha composta de no mínimo 1 cozinheira e 2 auxiliares de cozinha, lista de ingredientes que serão utilizados deverá ser fornecida pela contratada. O jantar será realizado em cozinha equipada do município de Goiandira.

3.7.2 A CONTRADA deverá servir e supervisionar os serviços relacionados ao jantar, conforme orientações da organização do evento.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

3.7.3 A CONTRATADA deverá coordenar todos os serviços juntamente com o apoio de auxiliares de cozinha.

3.7.4 Os serviços deverão contemplar o preparo, organização e apoio na distribuição das refeições, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar para os servidores presentes no evento

3.7.5 O jantar deverá ser servido no dia 17 de Outubro de 2025, conforme especificado, pontualmente às 19h, de modo a não comprometer o cronograma do evento de comemoração. A CONTRATADA assumirá total responsabilidade pela pontualidade do serviço, devendo adotar todas as providências necessárias para garantir cumprimento rigoroso do objeto contratual;

3.7.6 A CONTRATADA compromete-se a fornecer o serviço de equipe de cozinha para aproximadamente 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) pessoas.

3.7.7 A lista de ingredientes que serão utilizados deverá ser fornecida pela CONTRATADA.

3.8 A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e manutenção do ambiente (limpeza de equipamentos, descarte adequado de lixo), deixando o espaço limpo após a utilização da cozinha do município.

3.8.1 A limpeza geral da cozinha (chão, móveis, eletrodomésticos e louças utilizadas no preparo das refeições) . Em relação à limpeza da cozinha, compete ao funcionário higienizar o chão, móveis e eletrodomésticos em geral, além de lavar especificamente as louças e utensílios a serem utilizadas no preparo das refeições.

3.8.2 Toda a limpeza de utensílios de cozinha e espaço é por conta da Empresa.

4. DO FUNDAMENTO LEGAL

4.1 O embasamento legal da presente contratação direta, é por **dispensa de licitação**, fundamentada no **artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021**, que diz ser dispensável a licitação para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 62.725,59 (Sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos.) no caso de outros serviços e compras;

4.2 A presente contratação será dispensada de apresentação de Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso I, do artigo 72, da Lei nº 14.133/21;

4.3 Considerando ainda que o Plano Anual de Contratações não foi formalizado, a presente aquisição será baseada nas contratações ocorridas nos últimos anos.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

5. DA VIGÊNCIA

5.1. A presente contratação terá vigência estimada, contado de sua assinatura até 20 de Outubro de 2025 NÃO podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.2. A execução dos serviços se dará no prazo contado a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento OF, no prazo de 24 (VINTE E QUATRO) HORAS

5.2.1 A solicitação para prestação de serviços será formalizada por meio de ordem de fornecimento, emitida com antecedência mínima de 24 horas, contendo:

- Local do evento;
- Data e horário;

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

6.1. O comprometimento do saldo orçamentário será feito a partir da seguinte dotação orçamentária: 09.14.12.361.1287.2.104.4.4.90.39.00. MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADA:

7.1. Os serviços deverão ser entregues conforme especificações deste Termo de Referência, do contrato, de sua proposta, e demais recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

7.2. Responsabilizar-se pela execução do objeto, de forma que seja garantido o cumprimento de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Contrato;

7.3. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE;

7.4. Relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da execução dos serviços;

7.5. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

7.6. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.7. Atender às determinações da fiscalização do CONTRATANTE;

7.8. Prestar esclarecimentos ao CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam interesse do CONTRATADO, independentemente de solicitação;

7.9. Responsabilizar-se, inclusive civil e criminalmente, por eventuais danos causados ao CONTRATANTE, aos seus servidores e empregados ou a terceiros, independentemente



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

de culpa ou dolo, inclusive respondendo pelos danos causados pelos empregados ou prestadores na execução dos serviços;

7.10. Comparecer, sempre que convocada, ao local designado pelo CONTRATANTE, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, para esclarecimentos de quaisquer problemas relacionados aos serviços contratados;

7.11. Manter o CONTRATANTE informado de todos os detalhes dos serviços, de acordo com as conveniências desta, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a consulta.

7.12. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste instrumento, com habilitação e conhecimento adequados, deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

7.12.1 Fornecer mão de obra qualificada e em número suficiente para atender à demanda do evento;

7.12.2 Equipe treinada em boas práticas de manipulação de alimentos, devidamente uniformizada e identificada.

7.13. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

7.13.1 O CONTRATADO deverá fornecer garantia contratual dos serviços, sendo estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

7.13.2 O CONTRATADO deverá fornecer a garantia dos serviços, no âmbito da proteção ao consumidor pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC), especificamente no artigo 26, estabelece prazos para reclamar por vícios aparentes ou de fácil constatação em serviços e produtos, sendo 30 dias para não duráveis e 90 dias para duráveis. O prazo começa a contar a partir do término da execução do serviço.

7.14. Os serviços deverão ser executados por técnicos/profissionais, capacitados, com formação compatível, bem como deverão apresentar-se devidamente uniformizados e identificados com crachá.

7.14.1 Manter equipe uniformizada, identificada e com boa apresentação pessoal, zelando pelo bom atendimento ao público;

7.15. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria nº 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

7.16. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente, e garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes estabelecidas para sua realização e com as especificações constantes no orçamento apresentado.

7.17. Os serviços a serem entregues deverão estar em conformidade com as especificações mínimas estabelecidas pelos órgãos reguladores, bem como atender às disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores.

7.18. Caso os serviços se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos serão recusados imediatamente. Permanecendo o desacordo, os serviços serão desconsiderados.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo CONTRATADO e pelo receptor dos serviços

7.19 A contratada deverá reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar

7.20 Durante a execução dos serviços, todos os cuidados cabíveis deverão ser tomados para garantir a segurança dos trabalhadores encarregados, inclusive no que diz respeito ao uso obrigatório de uniformes padronizados com logotipo da CONTRATADA, crachás de identificação, Equipamentos de Proteção Individual - EPI's e Equipamentos de Proteção Coletiva - EPC's

7.20.1 Equipamentos de Proteção Individual (EPIs): A empresa deve fornecer e fiscalizar o uso de EPIs adequados para proteção da cozinha, como aventais, luvas térmicas, toucas e calçados antiderrapantes.

7.20.2 Seguir todas as normas de Segurança do trabalho, que exige uso de EPIs adequados, como calçados antiderrapantes, e treinamento sobre riscos. Usar roupas e calçados de segurança adequados para o ambiente de cozinha, que devem ser antiderrapantes e proteger os pés.

7.21 Zelar pela ordem e limpeza do local onde realizou o trabalho, bem como pela segurança, limpeza e manutenção dos materiais, utensílios, ferramentas, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade.

7.22 A limpeza e conservação da área onde serão servidas as refeições dos eventos realizados e conservação dos materiais utilizados, tais como: panelas, recipientes, vasilhames, vasilhas, talheres, copos e outros ficará sobre a responsabilidade da CONTRATADA.

7.22.1 A CONTRATADA deverá garantir que a manipulação dos alimentos seja realizada por pessoas capacitadas, com boas práticas de higiene e segurança alimentar, usando vestimentas adequadas a manipulação de alimentos.

7.23 A CONTRATADA deverá garantir que todos os alimentos preparados estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar e higiene exigidas pelas autoridades sanitárias competentes, durante todo o processo de preparação, transporte e serviço;

7.24 A equipe de cozinha deverá ser composta de no mínimo 2 cozinheiras e 1 auxiliares de cozinha

7.25 A CONTRATADA deverá garantir que todos os resíduos gerados durante a preparação e o serviço do jantar sejam adequadamente descartados, respeitando as normas ambientais vigentes e mantendo o local do evento limpo e organizado.

7.26 Os serviços deverão obedecer aos cardápios pré-estabelecidos pela Secretaria de Educação, e primar pela qualidade dos produtos, respeitando as determinações de higiene estabelecidas pela Vigilância Sanitária e demais órgãos afins

7.26.1 Elaborar a lista de ingredientes de acordo com a solicitação da Secretaria e da comissão organizadora, respeitando as especificidades culturais e nutricionais dos participantes;

7.27 Garantir a integridade, limpeza e segurança dos materiais e estruturas durante a execução dos serviços



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

7.27.1 Os profissionais da equipe também deveram colaborar com a organização da cozinha e limpeza dos utensílios, controle de insumos e apoio no momento da distribuição das refeições aos participantes da ação;

7.27.2 Higienização constante do ambiente de preparo e atendimento, antes, durante e após a realização das refeições

7.28. Cumprir os prazos estabelecidos no cronograma de execução fornecido pela Secretaria Municipal de Educação

7.29 Responsabilizar-se por quaisquer danos causados às instalações do local do evento, a terceiros ou ao patrimônio público em decorrência dos serviços prestados;

7.30 É indispensável a observância às normas da Vigilância Sanitária, sendo necessário que os equipamentos e utensílios sejam adequados ao contato com alimentos e mantidos em condições de higiene. Os profissionais deverão utilizar uniforme completo, incluindo touca, luvas e máscara, bem como comprovar capacitação em boas práticas de manipulação. Os ingredientes deverão ser armazenados de forma correta e protegidos de contaminação, sendo exigida ainda a apresentação de alvará ou declaração de conformidade sanitária

7.30.1 Além disso, os serviços de alimentação devem seguir rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de controle higiênico, sendo indispensável que o profissional possua formação específica, experiência comprovada e capacidade técnica para atuar em ambientes de cozinha de produção de médio porte, com preparo de refeições em larga escala.

7.31 Empresa ficará responsável por toda consecução do jantar, preparo de toda refeição quente e fria, responsável por servir a refeição, logística geral do preparo dos alimentos que serão servidos. Toda equipe de cozinheiros e assistentes é por conta da empresa. Toda equipe deverá usar luvas, toucas, e mascaras durante o preparo dos alimentos, bem como estar de uniforme, touca, luvas e máscaras para servir os alimentos

7.31.1 Assegurar a qualidade na oferta dos serviços: As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias.

7.32 O jantar deverá ser preparado e oferecido, tendo a base de alimento para 250 pessoas. Os Funcionários deverão usar luvas, touca e máscara facial durante todo o processo de preparo e enquanto servirem o alimento. Toda a limpeza de utensílios de cozinha e espaço é por conta da Empresa.

7.32.1 A CONTRATADA, deve seguir principalmente as normas de segurança alimentar estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A principal delas é a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, que trata das boas práticas para serviços de alimentação. Principais exigências da RDC 216/2004

- Higiene e saúde dos manipuladores: Todos os funcionários envolvidos no preparo, manipulação e distribuição dos alimentos devem manter a higiene pessoal, usar uniformes limpos, toucas e, quando necessário, luvas. É proibido comer e manusear dinheiro na área de preparo dos alimentos.
- Controle de qualidade e transporte: O CONTRATADO deve controlar a temperatura dos alimentos em todas as etapas, desde o preparo até o transporte e a exposição. Alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60 °C, e frios, abaixo de 5 °C. Os veículos de transporte devem ser adequados para manter a temperatura e a integridade dos alimentos.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

- Proteção dos alimentos expostos: Os balcões e a comida exposta precisam ser protegidos por barreiras físicas para evitar a contaminação por pessoas. Os alimentos devem ser mantidos tampados quando não estiverem sendo servidos.
- Prevenção da contaminação cruzada: É fundamental evitar a transferência de micro-organismos de um alimento para outro. Isso inclui o uso de utensílios separados para cada tipo de prato, principalmente para alimentos crus e cozidos.
- Capacitação e treinamento: Os funcionários devem receber treinamento contínuo sobre temas como manipulação segura de alimentos, higiene, e doenças transmitidas por alimentos (DTA's).
- Proibição de reutilização de sobras: Após o evento, as sobras de alimentos preparadas e não servidas devem ser descartadas ou devidamente destinadas, conforme as normas sanitárias.

7.32.2 Além das normas sanitárias gerais, a equipe de cozinha deve incorporar práticas sustentáveis, tais como:

- Manejo de resíduos: Fazer a gestão adequada dos resíduos orgânicos para compostagem e a destinação correta dos resíduos recicláveis.
- Minimizar o desperdício: Cozinhar a quantidade exata para evitar sobras e desperdícios de alimentos.
- Controle de pragas: Manter um sistema de controle de pragas eficiente para evitar a contaminação dos alimentos.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

8.1. Para viabilizar os trabalhos contratados, será de obrigação do Município disponibilizar o material necessário para a execução dos serviços.

8.1.1 A CONTRATANTE deverá fornecer cozinha equipada, com todo equipamento para a execução de serviços, todos os materiais que sejam necessários para perfeita execução do objeto contratual.

8.1.2 Fornecer os materiais, equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios necessários, na qualidade e quantidade especificadas; disponibilizar insumos suficientes, adequados e necessários.

8.1.3 Deverá fornecer todos os itens para preparo e para servir o jantar: como Gás, Fogão, Forno, Panelas, Travessas, Bandejas, Conchas, Escumadeiras, Facas e todos os itens de Alimento para Preparar o jantar

8.1.4 O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO disponibilizará a Cozinha da Escola Municipal Santa Maria Goretti, Matriz de Goiandira GO, devidamente equipada, com todos os utensílios, panelas, colheres, gás e demais itens que se façam necessário para preparação do jantar.

8.1.5 O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO disponibilizará todos os gêneros alimentícios necessários para preparação do jantar. Os ingredientes necessários para a preparação do jantar serão fornecidos à CONTRADA após a formalização do contrato, garantindo que todos os insumos estejam adequados para o preparo do cardápio acordado

8.1.6 A CONTRATANTE, deve garantir que todos os gêneros, condimentoso quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

de primeira qualidade, estarem perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de e com boa apresentação visual.

8.1.7 Todos os gêneros alimentícios fornecidos pelo CONTRATANTE devem atender a legislação pertinente, leis e normas vigentes, os produtos devem ser de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e com condições adequadas de consumo;

8.1.8 Disponibilização de toda a infraestrutura necessária (utensílios, mesas, toalhas, equipamentos).

8.1.9 Materiais: Os materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados devem ser feitos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos, e devem ser resistentes à corrosão e à limpeza.

8.1.10 A CONTRATANTE disponibilizará todos os materiais de limpeza necessário para limpeza do local, e limpeza dos utensílios, tais como louças, panelas, vasilhas, facas, garfos, colheres e demais itens.

8.2. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações, dentro das normas e condições contratuais;

8.3. Designar servidor(es) responsável para fiscalizar a execução dos serviços;

8.4. Notificar por escrito o profissional, as ocorrências de eventuais imperfeições no curso da prestação dos serviços, fixando prazo para sua correção;

8.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO, nos preços e nas condições pactuadas no contrato.

8.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.7 Assegurar à CONTRATADA o acesso a cozinha, do local do evento nos períodos autorizados pela organização, para fins de pregação do jantar;

9. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

9.1. Observado o disposto no artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/21, o acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência dos serviços, serão realizados pela Secretaria; a fiscalização terá poderes para agir e decidir perante a contratada, inclusive rejeitando o que estiver em desacordo com o contrato, com as Normas Técnicas vigentes relacionadas ao objeto deste Termo de Referência,

9.2. A Secretaria, através de seu fiscal, atestará no documento fiscal correspondente, a prestação dos serviços nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à CONTRATADA;

9.3. A prestação dos serviços deste Termo de Referência, somente se efetivará com a atestação referida no item anterior.

9.4 O FISCAL DO CONTRATO será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual;



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

9.5 O FISCAL DO CONTRATO informará a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência;

9.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 01 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Autarquia especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei n.º 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição;

10. DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

10.1. O valor total da despesa será obtido após o levantamento de preço no termo do art. 23 da Lei Federal 14.133/21, o recebimento de proposta adicionais caso venham realizar.

10.2. O preço deverá ser cotado considerando-se quaisquer valores gastos ou despesas, seguros, transporte, tributos e ainda todas as despesas que diretamente ou indiretamente incidirem na execução dos serviços.

10.3. A proposta de preços deverá apresentar prazo de validade mínima de 30 (Trinta) dias.

10.4. O CONTRATADO será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento), conforme Art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.5. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a conferência da execução dos serviços e serão contados a partir da apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura na Secretaria de Finanças, desde que tenha ocorrido a total e efetiva execução dos serviços relacionado na autorização de compras, bem como tenha sido emitido o Termo de Recebimento Definitivo. A apresentação da Nota Fiscal Eletrônica deverá informar a modalidade e número da licitação, empenho e dados bancários;

10.6. Por ocasião dos pagamentos deverá ser apresentado:

a) Fatura discriminada (Nota Fiscal Eletrônica) devidamente atestada pelo(s) fiscal(ais) designado(s) pela Secretaria;

b) CND da União;

c) CND Estadual;

d) CND do FGTS;

e) CND Trabalhista;

f) CND Municipal.

10.7. Nenhum pagamento será efetuado sem apresentação dos documentos a que alude o item anterior, bem como enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta à adjudicatária, em virtude de penalidade ou inadimplemento das obrigações assumidas pela adjudicatária ou decorrente do Contrato;

10.8. O pagamento somente efetuar-se-á mediante a tempestividade das certidões anteriormente mencionadas. Caso a contratada entregue certidão com data expirada ou



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

que venha expirar-se antes da liquidação da despesa, ela será comunicada para substituir a certidão irregular por uma atualizada;

10.9. Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021 ou de redução dos preços praticados no mercado;

10.10. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o contrato e iniciar outro processo licitatório.

11. DAS PENALIDADES

11.1 Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, o CONTRATANTE poderá sujeitar o CONTRATADO as penalidades seguintes:

a) advertência;

b) suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Goiandira-GO, pelo prazo que for fixado pelo Contratante, em função da natureza e da gravidade da falta cometida;

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, considerando, para tanto, reincidência de faltas, sua natureza e gravidade.

11.2. O CONTRATADO fica sujeita a multas de até 10% (dez por cento) do valor adjudicado, caso o serviço não seja realizado dentro do prazo fixado, por culpa exclusiva do CONTRATADO.

11.2.1 A aplicação das multas independerá de qualquer interpelação judicial, sendo exigível desde a data do ato, fato ou omissão que lhe tiver dado causa, após instauração de Processo Administrativo com ampla defesa.

11.3. As multas e penalidades serão aplicadas sem prejuízo das sanções cíveis ou penais cabíveis.

11.4. O CONTRATADO será notificado, por escrito para recolhimento da multa aplicada, o que deverá ocorrer no prazo de 10 (dez) dias úteis dessa notificação. Se não ocorrer o recolhimento da multa no prazo fixado, o seu valor será deduzido das faturas remanescentes.

12. LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

12.1 Os serviços deste Termo de Referência deverão ser realizados no Município de Goiandira no Estado de Goiás. Endereço a ser fornecido pelo órgão contratante juntamente com a Ordem de fornecimento OF.

12.1.1 Sendo o serviço realizado na Cozinha da Escola Municipal Santa Maria Goretti de Goiandira GO.

12.2 O evento está previsto para ser realizado na data de 17/10/2025, as 19:00horas.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

12.2.1 A empresa contratada deverá iniciar a preparação do jantar no dia 17/10/2025 as 07:30, com previsão de conclusão até as 18:30, antes do início das comemorações.

12.2.2 O horário de limpeza do espaço utilizado, deverá ser combinado previamente com a FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, respeitando as normas e horários estabelecidos pela organização do evento.

12.3 A CONTRATADA deverá garantir a pontualidade e continuidade do serviço.

13. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO E HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR (CONTRATAÇÃO DIRETA)

13.1 Como pré-requisito à contratação e decorrer da execução contratual, deverá a contratada comprovar o preenchimento dos seguintes requisitos de habilitação

a). Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); CND do FGTS;

c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; CND Trabalhista;

d) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional. CND da União;

e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; CND Municipal

f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do contratado, relativa à atividade em cujo exercício contrata; CND Estadual.

g) Contrato Social / Requerimento de Empresário Individual, ou Certificado de Condição de Mico empreendedor Individual;

h) Declaração de Atendimento ao Disposto no Artigo 7º, inciso XXXIII da CF;

i) Documentação do responsável legal da empresa

j) Atestados(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove experiência anterior em quantidade e complexidade equivalente do Termo de Referência.

k) Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal. Em caso da Licença Sanitária vencida, a licitante poderá apresentar cópia autenticada e legível da solicitação (protocolo) de revalidação, acompanhada da cópia da Licença Sanitária vencida, Art. 22, parágrafo 1º e 2º do Decreto 74.170 de junho de 1974;

l) Alvará de Funcionamento



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

14. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA (LEI 14.133/2021, ART.59)

14.1 Serão desclassificadas as propostas que:

- I – Contiverem vícios insanáveis;
- II – Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- III – apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- IV – Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- V – Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 É proibida, a subcontratação do objeto, não podendo a atuação do contratado transformar-se em mera intermediação ou administração de contrato.

15.1.1 A contratada deverá fornecer diretamente o serviço, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

16. DA ANÁLISE DOS DOCUMENTOS

16.1. A partir das 08:00h do dia seguinte ao encerramento do aviso de dispensa será procedida a análise das propostas recebidas

16.2 Será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

16.3 No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

16.3.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida a melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

16.3.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

16.3.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa.

16.4. Estando o preço compatível, será analisada a documentação para fins de habilitação e homologação, tendo o resultado publicado no PNCP.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

17. DA CONTRATAÇÃO

17.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1 Constitui como parte integrante deste termo de referência

18.1.1 ANEXO I - Declaração de atendimento ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do Anexo I.

Goiandira, 10 de Outubro de 2025

**ELAINE
FERNANDES**

**MACHADO:0189
7310102**

Assinado de forma
digital por ELAINE
FERNANDES
MACHADO:01897310102
Dados: 2025.10.10
19:51:56 -03'00'

ELAINE FERNANDES MACHADO
Responsável pelo Termo de Referência



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO FME

ANEXO I - Declaração de atendimento ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Lei 9.854 de 27/10/99)

A empresa _____ inscrita
no CNPJ sob o nº _____
representada pelo(a) Sr(a) _____
declara de que a mesma atende plenamente ao que dispõe o Inciso XXXIII do Artigo 7º da
Constituição Federal, em cumprimento ao Inciso VI do Artigo 68 da Lei nº 14.133/2021,
atestando que não possui em seu quadro, funcionários menores de dezoito anos que exerçam
trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não possui nenhum funcionário menor de
dezesesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

(Cidade),, de de.....

Assinatura (indicação do subscritor)
Carimbo da empresa