



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

**AVISO DE DISPENSA
(Processo Administrativo n.º5346/2025)**

Torna-se público que a Prefeitura Municipal 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: 15/12/2025 17:00 (horário de Brasília)

Data de encerramento 08/01/2026 17:00 (horário de Brasília)

Objeto de contratação:



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

ITEM	SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO (CENTO) MÉDIA ENTRE 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. (TIPO DE SALGADOS: EMPADAS, ESFIRAS, ENROLADINHOS (SALSICHA OU PRESUNTO E QUEIJO) DEVERÃO SER ENTREGUES PREPARADOS (FRITOS) E PRONTOS PARA SEREM SERVIDOS IMEDIATAMENTE.		UNIDADE (CENTO)	60	R\$147,50	R\$8.850,00
2	FORNECIMENTO DE SALGADO FRITO (CENTO) MÉDIA ENTRE 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. (TIPO DE SALGADOS: COXINHA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, RISÓLES, PASTELZINHO ,) DEVERÃO SER ENTREGUES PREPARADOS (FRITOS) E PRONTOS PARA SEREM SERVIDOS IMEDIATAMENTE.		UNIDADE (CENTO)	60	R\$136,00	R\$8.160,00
VALOR TOTAL						R\$17.010,00

THALITA GABRYELLE OLIVEIRA DE ALMEIDA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios, (salgados fritos e assados), para atendimento de diversos eventos realizados no município, para manutenção das atividades de festividades, recepções e homenagens do município. 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 Administração, solicita-se a prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios, (salgados fritos e assados), para atendimento de diversos eventos realizados no município, para manutenção das atividades de festividades, recepções e homenagens do município. A aquisição de salgados fritos e assados por uma prefeitura para eventos e festividades é importante por razões de praticidade, conveniência, qualidade do serviço público e representação institucional. Esses alimentos visam atender às necessidades dos participantes, que podem incluir servidores, autoridades e a população em geral, proporcionando um serviço de COFFEE BREAK ou lanche adequado ao momento festivo ou oficial, oferecer alimentos é uma forma de demonstrar hospitalidade e criar um ambiente acolhedor para os participantes, sejam eles cidadãos em eventos públicos, convidados em cerimônias oficiais ou participantes de capacitações e reuniões, salgados são alimentos de fácil consumo, que não exigem o uso de pratos e talheres elaborados, o que simplifica a logística do evento, ao fornecer alimentação, a prefeitura garante que os participantes possam se manter no local e focar nas atividades, palestras ou celebrações, sem a necessidade de procurar comida fora do evento, a aquisição de produtos prontos para consumo de fornecedores qualificados, muitas vezes por meio de processos licitatórios, garante que os alimentos sigam normas de higiene e segurança alimentar, isso é crucial para evitar problemas de saúde pública e preservar a qualidade (textura, temperatura, sabor) dos alimentos. A inclusão de salgados fritos e assados permite oferecer uma variedade de opções que agradam a diversos paladares, contribuindo para a satisfação geral dos presentes, eventos e festividades, mesmo os de menor porte como reuniões e capacitações, são atividades oficiais da entidade. A oferta de um serviço de coffee break ou lanche de qualidade reflete positivamente na imagem da administração municipal. A aquisição de salgados é uma prática comum e justificada na administração pública para garantir o sucesso dos eventos, assegurando o bem-estar dos participantes de forma eficiente e profissional. A necessidade decorre do fato de que, no decorrer do exercício administrativo, surgem eventos oficiais, reuniões institucionais, capacitações, campanhas educativas, projetos sociais, festividades culturais, além de outras atividades promovidas pelo Município, que exigem a disponibilização de gêneros



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

alimentícios para adequada recepção e atendimento dos participantes. A opção pelo sistema de registro de preços justifica-se pela natureza eventual, fracionada e variável da demanda, não sendo possível prever, de forma precisa, a quantidade a ser consumida em cada ocasião. Essa modalidade garante maior eficiência, economicidade e flexibilidade à Administração, uma vez que permite a contratação apenas quando houver a efetiva necessidade, evitando desperdícios, reduzindo custos com armazenamento e assegurando melhor planejamento orçamentário. Assim, a contratação pretendida é medida essencial para assegurar o bom andamento das atividades das Secretarias Municipais, garantindo a adequada execução dos programas, projetos e ações desenvolvidos pela Administração Pública, em benefício da coletividade

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

ITEM	SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO (CENTO) MÉDIA ENTRE 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. (TIPO DE SALGADOS: EMPADAS, ESFIRAS, ENROLADINHOS (SALSICHA OU PRESUNTO E QUEIJO) DEVERÃO SER ENTREGUES PREPARADOS (FRITOS) E PRONTOS PARA SEREM SERVIDOS IMEDIATAMENTE.		UNIDADE (CENTO)	60	R\$147,50	R\$8.850,00
2	FORNECIMENTO DE SALGADO FRITO (CENTO) MÉDIA ENTRE 20 A 30 GRAMAS POR UNIDADE. (TIPO DE SALGADOS: COXINHA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, RISÓLES, PASTELZINHO ,) DEVERÃO SER ENTREGUES PREPARADOS (FRITOS) E PRONTOS PARA SEREM SERVIDOS IMEDIATAMENTE.		UNIDADE (CENTO)	60	R\$136,00	R\$8.160,00
VALOR TOTAL						R\$17.010,00

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

3.2.2 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.

3.2.3 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.

3.3.6 O sabor dos alimentos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem inosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais,

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

3.4 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

3.5 A CONTRATADA deverá fornecer todo equipamento, utensílios, materiais e gêneros alimentícios que sejam necessários para perfeita execução do objeto contratual, nos termos de sua proposta; disponibilizar insumos suficientes, adequados e necessários e profissionais capacitados para a execução de serviços.

3.5.1 Toda matéria prima de primeira qualidade, todos os ingredientes aprovados pela ANVISA. validade: item fresco para consumo imediato.

3.7 Especificações mínimas dos serviços a serem realizados

3.7.1 Salgado assados e fritos (cento) média entre 20 a 30 gramas por unidade. (tipo de salgados: empadas, esfirras, enroladinhos (salsicha ou presunto, queijo, coxinha, bolinha de queijo, quibe, rissoles e pastelzinho) deverão ser entregues preparados (fritos e assados) e prontos para serem servidos imediatamente.

3.7.2 Os salgados devem ser frescos, produzidos no mesmo dia do evento, para garantir a melhor textura e sabor. Os salgados devem ser fritos e assados pouco tempo antes da entrega para manter a qualidade.

3.7.3 Embalagem e Transporte: Devem ser usados recipientes e embalagens adequadas que garantam a higiene e a conservação da temperatura (quente ou fria, dependendo do tipo de salgado) durante o transporte.

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**,



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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.

5. DA VIGÊNCIA

5.1. A presente contratação terá vigência estimada, contado de sua assinatura até 31 de Dezembro de 2026 NÃO podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.2. O fornecimento produtos se dará no prazo contado a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento OF, no prazo de 24 (VINTE E QUATRO) HORAS

5.3 O prazo máximo estipulado para a entrega dos produtos foi estipulado devido a necessidade de fornecimento ao Setor de Alimentação.

5.4 A seleção das empresas interessadas deve ser feita mediante Dispensa para Sistema de Registro de Preço (SRP), proporcionando, assim, a amplitude da concorrência e por ser o SRP.

5.4.1 As contratações decorrentes do SRP serão parceladas, de acordo com as demandas surgidas ao longo do ano e vinculadas à discricionariedade da Administração quanto ao momento oportuno de cada contratação, bem como em estrita observância à disponibilidade orçamentária e financeira.

5.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

6.1. O comprometimento do saldo orçamentário será feito a partir da seguinte dotação orçamentária: 01.01.04.122.0487.2.078.3.3.90.39.00. Manutenção das atividades de FESTIVIDADES, RECPÇÕES E HOMENAGENS.

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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.

7.17.1 As empresas que fornecem alimentação no Brasil devem seguir um conjunto rigoroso de normas e legislações, principalmente focadas na segurança higiênico-sanitária e na proteção do consumidor. Os principais órgãos reguladores são a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e, em níveis estaduais e municipais, as Vigilâncias Sanitárias locais.

7.18 Caso os serviços se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos serão recusados imediatamente. Permanecendo o desacordo, os serviços serão desconsiderados no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/Devolução, que deve ser assinado pelo CONTRATADO e pelo recebedor 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 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.

7.22 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;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

7.24. Cumprir os prazos estabelecidos no cronograma de execução fornecido pela Secretaria Municipal de Administração

7.25 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. Os ingredientes deverão ser armazenados de forma correta e protegidos de contaminação.

7.26 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.

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

7.28 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.
- 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).

7.29 A CONTRATADA deverá fornecer todo equipamento e profissionais para a execução de serviços, todos os materiais que sejam necessários para perfeita execução do objeto contratual. Fornece os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas, nos termos de sua proposta; disponibilizar insumos suficientes, adequados e necessários

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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

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

7.30 Embalagens Adequadas: Utilizar embalagens de material adequado, que protejam o alimento e sejam seguras para contato.

7.31 Transporte: O fornecedor deve garantir o transporte em condições higiênico-sanitárias apropriadas e, se necessário, em compartimento com temperatura controlada, seguindo as normas da ANVISA para transporte de alimentos.

7.32 O CONTRATADO deverá garantir que todos os insumos estejam adequados para o preparo dos alimentos, A CONTRATADA, deve garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estarem perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

7.32.1 Todos os gêneros alimentícios 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. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

8.1. Para viabilizar a entrega dos produtos contratados, será de obrigação do Município disponibilizar todas as informações necessárias para a execução contratual;

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 execução 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.

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 produtos, serão realizados pela Secretaria; a fiscalização terá poderes para agir e decidir perante a contratada, inclusive



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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 entrega dos produtos nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à CONTRATADA;

9.3. A aquisição do objeto deste Termo de Referência, somente se efetivará com a atestação referida no item anterior.

9.4 Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade e também quantitativamente conforme ordem de fornecimento.

9.5 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;

9.6 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;

9.7 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;

9.8 Os produtos serão conferidos no ato do recebimento, caso não atendam as condições do Edital e não estejam adequadas para o consumo, não serão aceitos, ficando a empresa responsável em fazer a troca no prazo máximo de 3 horas, estando sujeita as penalidades previstas no Edital.

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 contratual

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 entrega dos produtos e serão contados a partir da apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura na Secretaria de Finanças, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega dos produtos relacionado na autorização de compras, bem como tenha sido emitido o Termo de



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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 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 a entrega dos produtos não seja realizada dentro do prazo fixado, por culpa exclusiva do CONTRATADO.

11.2.1 A aplicação das multas independe 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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 DE ENTREGA E CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

12.1 O material objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue no Município de Goiandira no Estado de Goiás. Endereço a ser fornecido pelo órgão contratante juntamente com a Ordem de fornecimento OF.

12.2 O horário para entrega dos produtos será de 07:30h às 11:30h e de 13h às 17h00min.

12.3 O meio de transporte e o acondicionamento do objeto desta dispensa devem ocorrer em padrões de qualidade que assegurem a integridade e a qualidade do mesmo. Todas as partes sujeitas a vibrações ou pancadas durante o transporte deverão ser travadas ou suportadas de forma a evitar danos ao objeto transportado.

12.3.1 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros específicos para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

12.3.2 O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículo adequado para proteção de exposição solar. No caso de distância, o transporte deverá ser efetuado em veículo adequado, de modo a conservar as características nutricionais dos alimentos;

12.3.3 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados, com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

12.3.5 Transporte e armazenamento em condições higiênico-sanitárias adequadas, garantindo a preservação da qualidade dos alimentos até a entrega final;

12.4 A entrega dos produtos será realizada de forma parcelada, de acordo com a necessidade do município, durante o ano de 2026, não havendo pedido mínimo.

12.5 Devem ser entregues prontos para consumo, frescos e preparados no dia da entrega.

12.5.1 Embalagens: Devem ser adequadas, higiênicas, descartáveis (preferencialmente de papelão com tampa, para manter a temperatura e higiene), e que não contaminem o produto.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

- 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) Apresentar Licença Sanitária Estadual ou Municipal; ou Alvará Sanitário da empresa licitante, expedido por Departamento de Vigilância Sanitária, devidamente atualizado pertinente com o objeto licitado, autorizando exercer atividades de comercialização e ou fabricação/envasamento do objeto licitado/cotado.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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 entregar diretamente o produto, 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.

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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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, 15 de Dezembro de 2025

ISABELA MORENA DIAS DA SILVA

Responsável pelo Termo de Referência



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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