



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

**AVISO DE DISPENSA
(Processo Administrativo n.º5511/2025)**

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: 19/12/2025 17:00 (horário de Brasília)

Data de encerramento 12/01/2026 17:00 (horário de Brasília)

Objeto de contratação:



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM TEMPERO, INTEIRA, CONGELADA.		KG	400,00	R\$13,01	R\$5.204,00
2	LINGUIÇA DE PORCO (ESTILO TOSCANA)		KG	80,00	R\$19,63	R\$1.570,40
3	ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1, 5KG		PACOTE	200,00	R\$23,96	R\$7.188,00
4	TOMATE		KG	200,00	R\$7,46	R\$1.492,00
5	REPOLHO VERDE - LISO, FRESCO,		KG	100,00	R\$5,25	R\$525,00
6	FEIJÃO CARIOCA		KG	200,00	R\$8,47	R\$1.694,00
7	BACON EMBALADO A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO		KG	40,00	R\$31,76	R\$1.270,40
8	LINGUIÇA CALABRESA		KG	40,00	R\$28,88	R\$1.155,20
9	SAL REFINADO IODADO, TIPO 1		KG	120,00	R\$3,53	R\$423,60
10	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, TIPO 1		KG	50,00	R\$11,81	R\$590,50
11	ÓLEO DE SOJA TIPO 1, A EMBALAGEM		UNIDADE	200,00	R\$10,43	R\$1.043,00
12	ALHO		KG	50,00	R\$28,04	R\$1.402,00
13	CEBOLA BRANCA		KG	100,00	R\$6,76	R\$676,00
14	EXTRATO TOMATE CONCENTRADO 1,7KG		UNIDADE	60	R\$19,86	R\$1.191,60
15	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 4 CUMPRIDO		PACOTE	50,00	R\$16,15	R\$807,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

	EMBALAGEM DE PAPEL 1KG					
16	CARNE BOVINA 1ª - PATINHO.		KG	100,00	R\$42,77	R\$4.277,00
17	CARNE BOVINA/ALMONDEGAS		KG	100,00	R\$31,65	R\$ 3.165,00
18	PEITO DE FRANGO (SEM OSSO E SEM TEMPERO)		KG	400,00	R\$20,69	R\$ 8.276,00
19	QUEIJO CURADO RALADO,		KG	10,00	R\$53,17	R\$492,00
20	MANDIOCA DESCASCADA		KG	60,00	R\$8,20	R\$656,00
21	CHEIRO VERDE (MAÇO)		UNIDADE	40,00	R\$5,79	R\$231,60
22	ABACAXI		UNIDADE	50,00	R\$8,96	R\$448,00
23	VINAGRE LIMÃO 750ML		UNIDADE	50,00	R\$7,97	R\$398,50
24	LIMÃO		KG	30,00	R\$6,25	R\$187,00
25	PIMENTA DE CHEIRO (PACOTE 300G)		UNIDADE	50,00	R\$8,79	R\$439,50
26	CREME DE LEITE, CAIXA COM 200GR		UNIDADE	50,00	R\$3,80	R\$190,00
27	CENOURA		KG	100,00	R\$6,36	R\$636,00
VALOR TOTAL						R\$45.629,80

THALITA GABRYELLE OLIVEIRA DE ALMEIDA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A aquisição de gêneros alimentícios, para utilização em festividades, homenagens e recepções no município, itens que serão usados na preparação de almoços e jantares, 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 aquisição de gêneros alimentícios, para utilização em festividades, homenagens e recepções no município, itens que serão usados na preparação de almoços e jantares, para manutenção das atividades de festividades, recepções e homenagens do município. A aquisição de gêneros alimentícios por meio do sistema de registro de preços (SRP) para festividades, recepções e homenagens municipais é uma prática comum e justificada na administração pública, principalmente por razões de eficiência, economicidade e flexibilidade, a principal importância reside na capacidade de a administração pública atender a demandas incertas e sazonais sem a necessidade de realizar um novo processo licitatório para cada evento, eventos municipais (festividades, recepções, homenagens) têm demandas que variam em quantidade e data de ocorrência. O SRP permite a aquisição dos itens conforme a real necessidade, sem a obrigação de consumo total do quantitativo registrado na ata, o que evita o desperdício de alimentos perecíveis, a aquisição de gêneros alimentícios para festividades, recepções e homenagens por parte dos municípios possui uma importância multifacetada, abrangendo aspectos sociais, econômicos e culturais, a disponibilidade de alimentos é fundamental para a realização de eventos, festas tradicionais e comemorações que marcam a identidade cultural do município. Isso ajuda a preservar a memória culinária regional e a fortalecer os laços comunitários, um planejamento eficiente na aquisição (incluindo o uso de registro de preços, quando cabível) permite a gestão econômica dos recursos públicos, garantindo a disponibilidade de insumos para os diversos eventos ao longo do ano sem a necessidade de licitações constantes. A realização de almoços e jantares em festividades, recepções e homenagens por um município possui importância multifacetada, abrangendo aspectos culturais, sociais, econômicos e institucionais, tais eventos fortalecem a identidade local, fomentam o turismo e a economia, e promovem a integração da comunidade, festividades e jantares de homenagem são oportunidades para as pessoas se conectarem, celebrarem e interagirem em um ambiente comum, isso reforça os laços sociais, promove a troca de experiências e contribui para o bem-estar emocional e a coesão da comunidade, em recepções e homenagens oficiais, a oferta de refeições segue



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

normas de cerimonial e protocolo, sendo fundamental para o estabelecimento de boas relações institucionais com autoridades e convidados de outras localidades.

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	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM TEMPERO, INTEIRA, CONGELADA.		KG	400,00	R\$13,01	R\$5.204,00
2	LINGUIÇA DE PORCO (ESTILO TOSCANA)		KG	80,00	R\$19,63	R\$1.570,40
3	ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1, 5KG		PACOTE	200,00	R\$23,96	R\$7.188,00
4	TOMATE		KG	200,00	R\$7,46	R\$1.492,00
5	REPOLHO VERDE - LISO, FRESCO,		KG	100,00	R\$5,25	R\$525,00
6	FEIJÃO CARIOCA		KG	200,00	R\$8,47	R\$1.694,00
7	BACON EMBALADO A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO		KG	40,00	R\$31,76	R\$1.270,40
8	LINGUIÇA CALABRESA		KG	40,00	R\$28,88	R\$1.155,20
9	SAL REFINADO IODADO, TIPO 1		KG	120,00	R\$3,53	R\$423,60
10	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, TIPO 1		KG	50,00	R\$11,81	R\$590,50
11	ÓLEO DE SOJA TIPO 1, A EMBALAGEM		UNIDADE	200,00	R\$10,43	R\$1.043,00
12	ALHO		KG	50,00	R\$28,04	R\$1.402,00
13	CEBOLA BRANCA		KG	100,00	R\$6,76	R\$676,00
14	EXTRATO TOMATE CONCENTRADO 1,7KG		UNIDADE	60	R\$19,86	R\$1.191,60
15	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 4 CUMPRIDO EMBALAGEM DE PAPEL 1KG		PACOTE	50,00	R\$16,15	R\$807,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

16	CARNE BOVINA 1ª - PATINHO.		KG	100,00	R\$42,77	R\$4.277,00
17	CARNE BOVINA/ALMONDEGAS		KG	100,00	R\$31,65	R\$ 3.165,00
18	PEITO DE FRANGO (SEM OSSO E SEM TEMPERO)		KG	400,00	R\$20,69	R\$ 8.276,00
19	QUEIJO CURADO RALADO,		KG	10,00	R\$53,17	R\$492,00
20	MANDIOCA DESCASCADA		KG	60,00	R\$8,20	R\$656,00
21	CHEIRO VERDE (MAÇO)		UNIDADE	40,00	R\$5,79	R\$231,60
22	ABACAXI		UNIDADE	50,00	R\$8,96	R\$448,00
23	VINAGRE LIMÃO 750ML		UNIDADE	50,00	R\$7,97	R\$398,50
24	LIMÃO		KG	30,00	R\$6,25	R\$187,00
25	PIMENTA DE CHEIRO (PACOTE 300G)		UNIDADE	50,00	R\$8,79	R\$439,50
26	CREME DE LEITE, CAIXA COM 200GR		UNIDADE	50,00	R\$3,80	R\$190,00
27	CENOURA		KG	100,00	R\$6,36	R\$636,00
VALOR TOTAL						R\$45.629,80

3.2 Os produtos devem seguir todas as normas técnicas e diretrizes vigentes, de acordo com as normas estabelecidas pela legislação brasileira, visando garantir a segurança, qualidade e desempenho dos produtos. A comercialização de gêneros alimentícios no Brasil é regida principalmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e suas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs), além de legislações gerais federais.

3.2.1 Os produtos devem atender a legislação pertinente, leis e normas vigentes, de acordo, tais com a RDC nº 843/2024 que define as formas de regularização de alimentos e embalagens, RDC nº 259/2002, que trata da rotulagem de alimentos embalados, RDC nº 727/2022, para comercialização de gêneros alimentícios no Brasil, decreto-Lei nº 986/1969, que institui as normas básicas sobre alimentos, normas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) estabelece regulamentos técnicos específicos para diferentes tipos de alimentos e processos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

3.2.2 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

3.3 A CONTRATADA deverá entregar os produtos dentro do prazo de validade mínima 6 meses, a partir da data da entrega, reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

3.4 As normas para embalagens de alimentos no Brasil incluem as regulamentações da Anvisa, como a RDC 843/2024 e IN 281/2024, que definem requisitos para regularização, segurança e rotulagem. A rotulagem deve seguir novas regras para informações nutricionais (como a rotulagem frontal), e as embalagens devem conter informações claras, como data de validade, lista de ingredientes e instruções de preparo, além de ter um sistema de fechamento seguro. Para embalagens plásticas em contato com alimentos, a RDC 105/1999 (em atualização) e a RDC 56/2012 estabelecem critérios para monômeros, polímeros e limites de migração.

3.5 A RDC 429/2020 e a IN 75/2020 são normas da Anvisa que estabelecem novas regras para a rotulagem nutricional de alimentos embalados

3.6 Especificações mínimas

3.6.1 COXA E SOBRECOXA Congelada, Coxa e sobrecoxa de frango sem tempero, inteira, congelada. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se congelada, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A validade não inferior a 6 meses, a partir da data de entrega

3.6.2 Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; portaria nº 6–CVS/99; portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; portaria nº 05 de 08/11/88. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Características sensoriais: aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor própria e sem manchas esverdeadas, sabor próprio e odor próprio. Reposição do produto: no caso de alteração do



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

3.6.3 LINGUIÇA DE PORCO (estilo toscana) linguiça de carne suína pura, limpa e de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, e condimentos naturais em proporções adequadas embalagem em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, e que garanta a integridade do produto até o consumo, com 5 kg, a embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoae carimbo de inspeção do sif.

3.6.4 ARROZ polido longo fino tipo 1, beneficiado, agulhinha, embalado em sacos plásticos transparentes e inodoros, contendo informações do produto, classe tipo, peso, líquido, data da validade de 06 meses, prazo de validade estampadas no rotulo da embalagem. entrega em embalagem de 5 quilos.

3.6.5 TOMATE graúdo, com polpa firme e intacta, isento de injúrias, material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes, sem fissuras com cor e odor característicos do produto

3.6.6 REPOLHO VERDE - liso, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto sem lesões de origem física, perfurações e cortes, sem fissuras com cor e odor característicos do produto

3.6.7 FEIJÃO CARIOCA selecionado eletronicamente, cor preto, embalado em saco plástico transparente contendo data de fabricação, número do lote e prazo de validade na embalagem. deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 1 quilo

3.6.8 BACON embalado a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, conter os dados de identificação do produto, procedência, data de validade e quantidade, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio

3.6.9 LINGUIÇA CALABRESA fina defumada de primeira qualidade, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio

3.6.10 SAL refinado iodado, tipo 1, embalagem contendo data, número de lote e prazo de validade na embalagem. deverá apresentar validade mínima de 06 (SEIS) meses a partir da data de entrega. pacote com 1 quilo

3.6.11 FARINHA DE MANDIOCA torrada, tipo 1, média, grupo seca, embalagem plástica 1 kg. deverá apresentar validade mínima de 06 (SEIS) meses a partir da data de entrega. pacote 1kg

3.6.12 ÓLEO DE SOJA TIPO 1, a embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade,



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. frasco 900 ml.

3.6.13 ALHO - firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas

3.6.14 CEBOLA BRANCA, compacta e firme, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem fissuras com cor e odor característicos do produto

3.6.15 EXTRATO TOMATE CONCENTRADO 1,7KG: ingredientes básicos, tomate, açúcar e sal. característica do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole (concentração da poupa de tomate), cor vermelha, cheiro de odor próprio isento de fermentação. as embalagens não poderão ser amassadas, enferrujadas ou estufadas. validade de 6 meses contendo as informações nutricionais no rótulo. sem aromatizantes, e corantes artificiais e conservadores.

3.6.16 MACARRÃO ESPAGUETE Nº 4 COMPRIDO EMBALAGEM DE PAPEL 1KG

3.17 CARNE BOVINA 1ª - PATINHO. (carne de 1ª categoria – no corte patinho), desossada, cortada em cubos, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, ser isenta de cartilagens e de ossos) tamanho aproximado 5x5cm, sem gordura, embalada em plástico transparente atóxico, flexível e resistente.

3.18 CARNE BOVINA/ ALMONDEGAS Carne bovina de primeira qualidade, em formato de almondegas, com peso individual de aproximadamente de 40g, sem pimenta, congeladas ou in natura, sem gordura, embalada em plástico transparente atóxico. O produto deverá estar de acordo com as Resoluções vigentes e normas de higiene e rotulagem de alimentos.

3.19 PEITO DE FRANGO (SEM OSSO E SEM TEMPERO) Peito de frango (sem tempero e sem osso), Congelada, peito de frango sem osso e sem tempero e congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Apresentar-se congelada, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A validade não inferior a 6 meses, a partir da data de entrega.

3.20 QUEIJO CURADO: queijo curado ralado, tipo minas, com pouco sal, congelado, embalagem fechada, intacta, indicando o prazo de validade, de 1ª qualidade, sem ranço. elaborado com leite de vaca integral, fermento láctico, coalho e pouco sal. textura firme, seca, granuloso, coloração branco-amarelada.

3.21 MANDIOCA: Mandioca de primeira qualidade, produto com casca deve ser entregue limpo, com grau de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

origem física oriundos do manuseio e transporte. Produto após cocção deve apresentar textura amolecida e sabor característico. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas, limpas e adequadas para o transporte. Mandioca descascada congelada mandioca descascada, pacote de 1 kg, limpa e sem manchas, congeladas, de 1ª qualidade. Que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento maior que 6 meses a partir da data de entrega.

3.22 CHEIRO VERDE (MAÇO) cheiro verde (molho 0,150g) folhas de cor verde, de 1ª qualidade, composto de cebolinha e coentro/ salsa (conforme pedido), viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica (molho 150g).

3.23 ABACAXI: abacaxi pérola de primeira qualidade, in natura, com a coroa, peso mínimo de 1kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, em bom estado (sem manchas, não apodrecidos ou com alterações que os tornem impróprios para o consumo). isentos de contusões e lesões, de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas, limpas e adequadas para o transporte.

3.24 VINAGRE: vinagre limão 750ml isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. a embalagem deverá apresentar data de fabricação, data de validade, lote, composição, informação nutricional, gramatura e registro nos órgãos competente.

3.25 LIMÃO: limão taiti, fresco, frutos com maturação adequada ao consumo, cor esverdeada, com bom aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com bom rendimento e intacta, devendo ser bem desenvolvido, graúdo, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada. deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas, limpas e adequadas para o transporte.

3.26 PIMENTA DE CHEIRO (PACOTE 300G): PIMENTA DE CHEIRO

3.27 CREME DE LEITE, CAIXA COM 200GR

3.28 CENOURA: cenoura produto fresco e com grau de maturação adequado para o consumo. tamanhos padrões médios, não murchos, sem partes amolecidas ou apodrecidas. apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde, corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades. deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas, limpas e adequadas para o transporte.

3.7 As embalagens dos produtos devem estar em perfeito estado, sem sinais de violação, aderência ao produto e umidade; sem inadequação de conteúdo e identificadas às condições de temperatura exigida em rótulo, não podem estar amassadas, rompidas, molhadas etc, deve estar com lacre de segurança íntegro.

3.7.1 As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, vindo com etiqueta de validade e de peso, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto.

3.7.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação; com etiqueta de peso e data de validade para todos os gêneros.

3.2.3 Produtos de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e com condições adequadas de consumo;

3.2.4 Embalagens íntegras, devidamente lacradas, identificadas e em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis;

3.7.5 Embalagem deverá ser original, devidamente identificada, com informações do produto de acordo com a legislação da ANVISA

3.7.6 Os itens deverão ter como parâmetro de qualidades mínimas as marcas neles indicadas, equivalente ou de melhor qualidade.

7.8 Para os itens de origem animal deverá ser preparado a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processado por meio mecânico em boas condições de higiene. O produto deverá se apresentar na forma adequada e ter sido submetido a congelamento rápido, em túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono) em temperatura entre -35°C e -40°C. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

5. DA VIGÊNCIA

5.1. A presente contratação terá vigência estimada, de 12 (doze) meses contado de sua assinatura, a partir da data de início, até 31 de Dezembro de 2026. NÃO podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.2. A entrega dos produtos se dará no prazo contado a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento OF, no prazo de 5 (CINCO) DIAS UTEIS

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

5.3 Extinção do Contrato: O contrato poderá ser extinto antes do término da vigência nas hipóteses previstas em lei, como por inadimplemento, interesse público ou acordo entre as partes, observado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

5.4 A seleção das empresas interessadas deve ser feita mediante Dispensa de licitação 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.

5.4 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: 01.01.04.122.0487.2.078.3.3.90.30.00. Manutenção das atividades de FESTIVIDADES, RECPÇÕES E HOMENAGENS.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADA:

7.1. Os produtos 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

- 7.4. Relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da execução contratual
- 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 contratual
- 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 a execução contratual
- 7.11. Manter o CONTRATANTE informado de todos os detalhes da entrega dos produtos, de acordo com as conveniências desta, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a consulta.
- 7.12 Os produtos 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.
- 7.12.1 Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria
- 7.13 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
- 7.14 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; A garantia dos produtos, no âmbito do Código de Defesa do Consumidor (CDC), é regulamentada pelo artigo 26, que estabelece prazos para reclamar de vícios aparentes ou de fácil constatação. Para produtos duráveis, o prazo é de 90 dias, enquanto para produtos não duráveis, é de 30 dias
- 7.15 Responsabilizar-se integralmente pela entrega do objeto contratado, nos termos da legislação vigente, e garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

estabelecidas para sua realização e com as especificações constantes no orçamento apresentado

7.16 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

7.17 O fornecimento de gêneros alimentícios, dentro dos padrões estabelecidos seguindo as normas da Anvisa.

7.17.1 O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.

7.17.2 A CONTRATADA deve seguir as normas para gêneros alimentícios, que são estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), abrangendo segurança, rotulagem e regularização. A Anvisa regula os alimentos e suas embalagens através de Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC), como a RDC nº 843/2024. O MAPA lida com normas de qualidade e certificação para produtos de origem animal e vegetal. Além disso, o Decreto-lei nº 986/1969 estabelece as bases para a proteção da saúde individual e coletiva no que diz respeito aos alimentos.

7.17.3 As normas para comercialização de alimentos no Brasil são definidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e abrangem requisitos de higiene, segurança, rotulagem, e Boas Práticas de Fabricação, regidos principalmente pelo Decreto-Lei nº 986/1969 e diversas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs) e Instruções Normativas (INs). Os pontos essenciais incluem: controle microbiológico, informações nutricionais claras nos rótulos com alertas para alérgenos e "ALTO EM" (açúcar, gordura saturada, sódio), boas práticas de higiene para os funcionários, e instalações adequadas.

7.17.4 Informações Obrigatórias no Rótulo: Nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação da origem (fabricante/importador), data de validade e número do lote, presença de alérgenos e glúten, selos "ALTO EM" (açúcar, gordura saturada, sódio)

7.18. Os produtos a serem ofertados deverão atender às normas técnicas, bem como aos demais regulamentos técnicos e legais aplicáveis a cada tipo de produto. Sempre que exigido pela legislação ou pelo tipo de produto

7.19 A detentora da ata e/ou contratada deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos, conforme padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de fiscalização, durante toda a vigência do contrato

7.20 O Fornecedor Registrado ou o Contratado deverá cumprir rigorosamente com os prazos, devendo o objeto ser de boa qualidade, obedecendo rigorosamente às normas e legislações pertinentes à produção, embalagem e distribuição, para o objeto.

7.21 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 2 (dois) dias, a contar do recebimento da notificação do contratante, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

7.22 Embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacrada ou embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével, as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente selo SIF ou SISP; identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico, e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária) com data de expedição não anterior a 1996, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000, Resolução RDC 12/2001 da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS, rótulo contendo: data fab./val/peso, carimbo do SIF e em condições de acordo com a NTA-76. A embalagem deverá conter todas as informações conforme as legislações vigentes. Produto com N.º de Registro no SIF ou SISP. Entrega ponto a ponto em veículo refrigerado. Quando aplicável.

7.23 O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Todos os dados sobre o produto deverão constar na embalagem primária de forma litografada (impressas diretamente na embalagem). Não serão aceitas mercadorias com etiquetas fixadas.

7.24 O local do abate deverá permitir visita técnica pelo setor de alimentação sempre que solicitado. Deverá ser fornecido, documentação do frigorífico e abatedouro que comprovem a origem dos produtos e rastreabilidade correspondente ao lote da mercadoria junto a amostra e sempre que solicitado pelo Departamento de Alimentação, quando aplicável.

7.25 Padrões Microbiológicos: Os alimentos devem atender a padrões microbiológicos específicos para garantir sua segurança. As empresas precisam monitorar e, se necessário, aplicar medidas corretivas para evitar contaminações.

7.26 Os produtos devem estar com validade mínima de 6 meses na data da entrega;

7.27 Armazenamento e Temperatura: Carnes não congeladas devem ser mantidas a, no máximo, 4°C e carnes congeladas a, no mínimo, -18°C para inibir o crescimento bacteriano.

7.28 A CONTRATADA deverá seguir a Portarias do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento): Detalham as normas técnicas de identidade e qualidade para carnes e seus derivados.

7.29 Os produtos (frutas, legumes e verduras) deverão ser de primeira qualidade e se apresentarem intactos e firmes, não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres;

7.29.1 Os produtos (frutas, legumes e verduras) deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;

7.30 Comprovante de origem e inspeção dos referidos produtos de origem animal junto aos órgãos sanitários competentes, SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual);



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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 entrega dos produtos.
- 8.4. Notificar por escrito o profissional, as ocorrências de eventuais imperfeições no curso da entrega dos produtos, 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 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 As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, com data de validade visível.
- 9.5 Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade e também quantitativamente conforme ordem de fornecimento.
- 9.6 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;
- 9.7 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;
- 9.8 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,



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição;

9.9 Os produtos somente serão aceitos, acondicionados em embalagem original com lacre inviolável, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo, identificados nas condições exigidas no rótulo, com o número do registro emitido pelos órgãos reguladores e em perfeitas condições de utilização

9.10 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração

9.11 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 24 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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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 materiais 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 Produtos alimentícios que necessitam de refrigeração ou controle de temperatura para não serem danificados ou perderem sua qualidade. A entrega deve ser em veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico, e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária).

12.3.4 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;

12.5 A entrega dos produtos será realizada de forma parcelada, na modalidade registro de preço, sendo os pedidos de acordo com a necessidade do município durante o ano de 2026, sendo exigência de pedido mínimo,

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

- 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.

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

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:

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, 19 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