



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA**

**AVISO DE DISPENSA  
(Processo Administrativo n.º 681/2026)**

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](mailto:comprasgoiandira@gmail.com), ou protocoladas na sede da Prefeitura Municipal de Goiandira

**Data de abertura: 10/02/2026 08:00 (horário de Brasília)**

**Data de encerramento 13/02/2026 08:00 (horário de Brasília)**

Objeto de contratação:



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

ITEM	PRODUTO/SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	BISCOITO DE POLVILHO - CASEIRO, SALGADO, TIPO PETA, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE.		KG	100	R\$37,79	R\$3.779,00
2	BISCOITO DE QUEIJO - FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO NA DATA DA ENTREGA, UNIDADE 50G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	100	R\$41,96	R\$4.196,00
3	PÃO DE QUEIJO - FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO NA DATA DA ENTREGA, UNIDADE 50G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	200	R\$40,76	R\$8.152,00
4	PÃO DE SAL - TIPO FRANCÊS, ASSADO UNIDADE 30G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	200	R\$21,69	R\$4.338,00
5	ROSCA DOCE - ASSADA, UNIDADE 30G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	100	R\$35,77	R\$3.577,00
6	BROA DE SAL FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO NA DATA DA ENTREGA, UNIDADE		KG	100	R\$35,27	R\$3.527,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA**

	50G, COM VALIDADE DIÁRIA.					
7	BOLO SIMPLÊS-REDONDO, PRONTO , SEM COBERTURA, SABORES COCO, LARANJA, FUBÁ E BAUNILHA, PESO 500GR		UNIDADE	100	R\$17,67	R\$1.767,00
VALOR TOTAL						R\$ 29.336,00

---

**THALITA GABRYELLE OLIVEIRA DE ALMEIDA**  
**AGENTE DE CONTRATAÇÃO**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

**1.1.** A aquisição de gêneros alimentícios (panificados) para manutenção das atividades das diversas secretarias e órgãos do município de Goiandira, visando a manutenção das atividades da secretaria municipal de administração. 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 (panificados) para manutenção das atividades das diversas secretarias e órgãos do município de Goiandira, visando a manutenção das atividades da secretaria municipal de administração. Justifica-se a contratação, para suprir demandas relacionadas aos órgãos públicos em datas que a padaria município esteja impossibilitada de atender as demandas, devido a feriados, finais de semana, ou que estejam com altas demandas, impossibilitando o fornecimento adequado ao município de Goiandira. A aquisição de gêneros alimentícios panificados (pães, bolos, biscoitos, pão de queijo, broas) pelo órgão público é uma ação estratégica, que visa garantir a segurança alimentar, a qualidade nutricional e o funcionamento de instituições. Garantindo alimentos frescos e de qualidade. Solicita-se a aquisição amparada por ata registro de preços, a qual permite a esta secretaria realizar suas aquisições em consonância com as demandas surgidas, sem a necessidade de prévia manifestação orçamentária, salvaguardando-se de qualquer excesso, quando desnecessário, além de se conseguir melhores condições para aquisição através do procedimento licitatório realizado com maior número de interessados na comercialização dos mesmos. A solicitação foi elaborada a partir das necessidades das secretarias, visto que o fornecimento de produtos de panificação é necessário em razão da necessidade das secretarias em adquirir os presentes produtos que serão utilizados em diversos eventos (reuniões, curso palestras e treinamentos) a serem realizados por estas secretarias, assim como dispor aos funcionários lanche durante o expediente de trabalho, além dos funcionários. A aquisição dos gêneros alimentícios de panificação (faz-se necessária para garantir a continuidade da alimentação municipal, bem como para atender às necessidades de lanches em reuniões técnicas e eventos da secretaria. A contratação busca a melhor relação custo-benefício (economicidade) e a qualidade dos itens, essenciais para o bom andamento das atividades.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA**

### **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/SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	BISCOITO DE POLVILHO - CASEIRO, SALGADO, TIPO PETA, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE.		KG	100	R\$37,79	R\$3.779,00
2	BISCOITO DE QUEIJO - FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO NA DATA DA ENTREGA, UNIDADE 50G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	100	R\$41,96	R\$4.196,00
3	PÃO DE QUEIJO - FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO NA DATA DA ENTREGA, UNIDADE 50G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	200	R\$40,76	R\$8.152,00
4	PÃO DE SAL - TIPO FRANCÊS, ASSADO UNIDADE 30G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	200	R\$21,69	R\$4.338,00
5	ROSCA DOCE - ASSADA, UNIDADE 30G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	100	R\$35,77	R\$3.577,00
6	BROA DE SAL FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO NA DATA DA ENTREGA, UNIDADE 50G, COM VALIDADE DIÁRIA.		KG	100	R\$35,27	R\$3.527,00



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

7	BOLO SIMPLÊS-REDONDO, PRONTO , SEM COBERTURA, SABORES COCO, LARANJA, FUBÁ E BAUNILHA, PESO 500GR		UNIDADE	100	R\$17,67	R\$1.767,00
VALOR TOTAL						R\$ 29.336,00

3.2 Os produtos (gêneros alimentícios) 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 Os produtos deverão atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), e suas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs).

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 Os produtos devem estar dentro do padrão de qualidade.

3.2.4 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.

3.3.5 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,

3.3.6 Os alimentos entregues 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 Os gêneros alimentícios (PANIFICADOS) deverão ser preparados pela CONTRATADA em local próprio (sede), devidamente equipado, higienizado e licenciado pelos órgãos sanitários competentes. O preparo dos produtos ocorrerá exclusivamente nas instalações da contratada, que deve incluir em sua proposta o endereço do estabelecimento. A cozinha deve ser compatível com o volume de panificados a serem entregues.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

3.5.1 A CONTRATADA deverá fornecer todo equipamento, utensílios, materiais e gêneros alimentícios (alimentos de primeira qualidade) 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.

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

3.4.3 Embalagem e Transporte: Devem ser usados recipientes e embalagens adequadas que garantam a higiene e a conservação da temperatura durante o transporte.

3.7.4 Qualidade e Higiene-Sanitária: As embalagens plásticas devem ser transparentes, os produtos devem ser frescos, sem presença de mofo, boa fermentação e assamento.

3.7.5 A CONTRATADA será responsável pela produção, acondicionamento, transporte e distribuição dos produtos, garantindo a integridade, temperatura adequada e qualidade nutricional, desde a saída da sua sede até a entrega na CONTRATANTE.

## 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\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze 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, de 11 (ONZE) meses contado de sua assinatura, a partir da data de início, até 31 de Dezembro de 2026.

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

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. Prorrogação do Prazo: A prorrogação do prazo de vigência do contrato poderá ocorrer nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa da Contratante e concordância da Contratada, com a devida formalização por meio de termo aditivo



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA**

5.4 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.

5.5. Renovação do Contrato: Quando cabível, a renovação do contrato será objeto de negociação entre as partes, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias antes do término da vigência, respeitadas as condições estabelecidas na legislação vigente.

5.6 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.

5.6.1 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.

5.7 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 conterà 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: 01.02.04.122.0487.2.004.3.3.90.30.00. Manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Administração.

## **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;

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

- 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 entrega dos produtos;
- 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. 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 referente a entrega dos produtos.
- 7.12.2. Equipe treinada em boas práticas de manipulação de alimentos, devidamente uniformizada e identificada.
- 7.12.3. O preparo dos gêneros alimentícios deverá ser executado por profissionais, capacitados, com formação compatível.
- 7.12.4. 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.
- 7.13. 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, sendo estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).
- 7.14. 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.
- 7.15. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço 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 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.

7.16.1 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.

7.17 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.

7.18 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

7.19 Durante a execução contratual, 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, Equipamentos de Proteção Individual - EPI's e Equipamentos de Proteção Coletiva - EPC's

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

7.19.2 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.

7.20 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;

7.21 Higienização constante do ambiente de preparo e atendimento, antes, durante e após a realização do preparo dos gêneros alimentícios.

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

7.23 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.

7.24 Além disso, o fornecimento de alimentação deve 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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

para atuar em ambientes de cozinha de produção de médio porte, com preparo de gêneros alimentícios em larga escala.

7.25 Assegurar a qualidade na oferta dos produtos: Os gêneros alimentícios deverão ser preparados dentro das condições higiênico-sanitárias.

7.26 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).

7.27 A CONTRATADA deverá fornecer todo equipamento e profissionais para a execução contratual, 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

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

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

7.28.2 Deverá possuir todos os itens para preparo dos gêneros alimentícios: como cozinha completa, Gás, Fogão, Forno, Panelas, Travessas, Bandejas, Conchas, Escumadeiras, Facas e todos os itens de Alimento para preparação.

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

7.30 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA**

7.31 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 dos gêneros alimentícios, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estarem perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

7.31.1 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.

7.31.2 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

### **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 execução contratual, 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA**

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.

9.9 Os fiscais do contrato podem visitar a cozinha da contratada a qualquer tempo para verificar as condições sanitárias.

### **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:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANDIRA

- 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 irrevogáveis, 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 Os produtos (PANIFICADOS) 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 06:30h às 18:00h mim.

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, preferencialmente em sacolas plásticas transparente, 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

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, 10 de Fevereiro de 2026

**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