



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A prestação de serviço de fornecimento de refeição com mão de obra, alimentos e descartáveis (bandeja e garfos), para preparação de janta, para ser servido a população que for prestigiar o evento de inauguração da UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE (UBS) TIPO 1, sendo um jantar para 1.000,00 pessoas, na data de 27 de junho de 2026, para manutenção das atividades da secretaria municipal de saúde. 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 Saúde de Goiandira, solicita-se prestação de serviço de fornecimento de refeição com mão de obra, alimentos e descartáveis (bandeja e garfos), para preparação de janta, para ser servido a população que for prestigiar o evento de inauguração da UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE (UBS) TIPO 1, sendo um jantar para 1.000,00 pessoas, na data de 27 de junho de 2026, para manutenção das atividades da secretaria municipal de saúde. A contratação de serviços de fornecimento de alimentação (janta) para a inauguração da nova UBS (UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE) de Goiandira é essencial para garantir a hospitalidade, o bem-estar e o engajamento das autoridades, profissionais de saúde e da comunidade durante a solenidade de entrega da obra pública. um serviço de alimentação bem estruturado transmite respeito e acolhimento. isso é fundamental para retribuir a presença da comunidade e de representantes políticos ou da gestão pública local. A contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de jantar justifica-se pela inauguração da obra UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE UBS. A contratação de serviços de alimentação para a inauguração de uma UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE (UBS) é imprescindível para garantir o suporte adequado às autoridades, equipes de saúde, trabalhadores e à comunidade presente. O evento exige organização logística para receber o público, valorizando o esforço dos profissionais envolvidos. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação (janta), incluindo mão de obra (preparo, manipulação e serviço) e fornecimento de insumos necessários, para atender à demanda da cerimônia de inauguração da UBS. A inauguração da UBS representa um marco fundamental para a saúde pública do município, garantindo o acesso da população a serviços básicos essenciais. a realização de uma cerimônia de entrega desta obra à comunidade mobiliza autoridades, servidores municipais, líderes comunitários e moradores locais. o evento de inauguração, por sua vez, possui caráter solene e institucional.



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

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



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO, VINAGRETE E FRANGO AO MOLHO) INCLUSO GENEROS ALIMENTICIOS, BANDEJA E TALHERES DESCARTAVEIS) REALIZAÇÃO DO PREPARO DOS ALIMENTOS, SEGUINDO AS REGRAS DE BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENE, CONFORME O CARDÁPIO SOLICITADO, DATA 27/06/2026 – 19:00HRS EQUIPE DE COZINHA COMPOSTA DE NO MINIMO 4 COZINHEIRAS E 2 AUXILIARES DE COZINHA REFEIÇÃO	UNIDADE	1.000,00	R\$23,5467	R\$23.546,70



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

PARA 1.000,00 PESSOAS MINIMO DE 600GR POR PESSOA					
--	--	--	--	--	--

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

3.2.1 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos poderes públicos.

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

3.2.3 A CONTRATADA deverá executar todos os serviços em estrita observância às legislações sanitárias vigentes, com ênfase no cumprimento do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecido pela Resolução RDC nº 216, da ANVISA.

3.2.4 Realizar os serviços dentro do padrão de qualidade;

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

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

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

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

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

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

3.6 Especificações mínimas dos serviços a serem realizados

3.6.1 Serviço de fornecimento de refeição (arroz, feijão tropeiro, vinagrete e frango ao molho) incluso gêneros alimentícios, bandeja e talheres descartáveis) realização do preparo dos alimentos, seguindo as regras de boas práticas de manipulação e higiene, conforme o cardápio solicitado, data 27/06/2026 – 19:00hrs equipe de cozinha composta de no mínimo 4 cozinheiras e 2 auxiliares de cozinha refeição para 1.000,00 pessoas mínimo de 600gr por pessoa.

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

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

3.6.4 Os serviços deverão contemplar o preparo, organização e apoio na distribuição das



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

refeições, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar para os presentes no evento

3.6.5 O jantar deverá ser servido no dia 27 de Junho de 2026, conforme especificado, pontualmente às 19h, de modo a não comprometer o cronograma do evento de comemoração. A CONTRATADA assumirá total responsabilidade pela pontualidade do serviço, devendo adotar todas as providências necessárias para garantir cumprimento rigoroso do objeto contratual, o evento com duração até as 23hrs (VINTE E TRES HORAS) devendo adotar todas as providências necessárias para garantir cumprimento rigoroso do objeto contratual.

3.6.6 A CONTRATADA compromete-se a fornecer o serviço de equipe de cozinha para aproximadamente 1.000,00 (MIL) pessoas.

3.6.7 O Jantar deverá 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 da refeição a ser fornecida.

3.6.7.1 CONTRATADA será a única e exclusiva responsável por todas as etapas logísticas do serviço, incluindo:

3.6.7.2 O transporte seguro de todo o cardápio, louças, panelas, talheres e demais insumos, a partir de sua sede até o local do evento.

3.6.7.3 O custeio integral de todas as despesas de transporte, combustível, frete, seguro e embalagens, não cabendo à CONTRATANTE nenhum ônus adicional referente ao deslocamento.

3.6.8 A CONTRATADA deverá fornecer todo equipamento, gêneros alimentícios aproximadamente de (INGREDIENTES: JANTAR: - 85KG de arroz, 60lts de óleo, 06 kg de sal, 20pcts de pimenta de cheiro, 10kg de alho, 60 kg de cebola, 60kg de feijão, 24 kg de calabresa, 24 kg de bacon, 30kg de farinha, 38 maços de couve, 25kg de toucinho, 240kg de coxa e sobrecoxa, 02kg de açúcar, 60kg de tomate e demais ingredientes necessários para preparação do jantar, e materiais, tais como (BANDEJA E TALHERES DESCARTAVEIS) fornecendo todos os itens 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.

3.6.9 Todo o material necessário utilizado na prestação de serviços, será de inteira responsabilidade da empresa contratada, como: a aplicação de qualquer material complementar necessário aos trabalhos, que deverá ser fornecido pela contratada sendo de sua exclusiva responsabilidade.

3.6.10 Os ingredientes (gêneros alimentícios) e descartáveis, tais como talheres, pratos e guardanapos e toda a louça, tais como panelas, travessas necessárias para cozinhar e servir, nas quantidades compatíveis com o serviço solicitado, serão fornecidos pelo CONTRATADO.

3.6.11 A CONTRATADA deverá disponibilizará todos os gêneros alimentícios necessários para preparação do jantar. Os ingredientes necessários para a preparação do jantar serão fornecidos à CONTRATADA, deve ser garantido que todos os insumos estejam adequados para o preparo do cardápio acordado



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

3.7 A CONTRATADA, deve garantir que todos os gêneros, condimentoso quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estarem perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de e com boa apresentação visual. Todos os gêneros alimentícios fornecidos pelo CONTRATADA 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;

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, contado de sua assinatura até 30 de Junho de 2026. NÃO podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.2. A execução dos serviços se dará no prazo contado a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento OF, no prazo de 2 (DOIS) DIAS UTEIS.

5.2.1 A solicitação para prestação de serviços será formalizada por meio de ordem de fornecimento, emitida com antecedência mínima de 2 dias, contendo:

- Local do evento;
- Data e horário;

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

6.1. O comprometimento do saldo orçamentário será feito a partir da seguinte dotação orçamentária: 05.10.10.122.1087.2.018.3.3.90.39.00. Manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Saúde.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADA:

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

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

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

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

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

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

7.7. Atender às determinações da fiscalização do CONTRATANTE;

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

7.9. Responsabilizar-se, inclusive civil e criminalmente, por eventuais danos causados ao CONTRATANTE, aos seus servidores e empregados ou a terceiros, independentemente de culpa ou dolo, inclusive respondendo pelos danos causados pelos empregados ou prestadores na execução dos serviços;

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

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

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

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

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



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

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;

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

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

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

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

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

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

7.17.2 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

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

7.17.4 A CONTRATADA, deve seguir principalmente as normas de segurança alimentar estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias.

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

7.19 A contratada deverá reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar

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

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

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

7.21 A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e conservação da área onde serão servidas as refeições do evento

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

7.22 A equipe de cozinha deverá ser composta de no mínimo 4 cozinheiras e 2 auxiliares de cozinha

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

7.24 Os profissionais da equipe também deveram colaborar com a organização do espaço e limpeza, controle de insumos e apoio no momento da distribuição das refeições aos participantes da ação;

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

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

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

7.28 O jantar deverá ser preparado e oferecido, tendo a base de alimento para 1.000,00 pessoas. Os Funcionários deverão usar luvas, touca e máscara facial durante todo o processo de preparo e enquanto servirem o alimento.

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



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

7.29.1 Fornecimento de toda a mão de obra, materiais e insumos necessários para a realização dos serviços, sem ônus adicional para a contratante; execução dos serviços com observância às normas técnicas de segurança e qualidade.

7.29.2 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.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

9. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

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

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

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

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



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

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

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

9.7 Cada unidade referida na contratação corresponde a uma porção individual de no mínimo 600gr de refeição servida. A contratada deverá registrar a quantidade efetivamente fornecida no evento, mediante lista ou controle assinado pelo responsável da CONTRATANTE presente no local, que servirá como base para medição e pagamento.

10. DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

10.6. Por ocasião dos pagamentos deverá ser apresentado:

- a) Fatura discriminada (Nota Fiscal Eletrônica) devidamente atestada pelo(s) fiscal(ais) designado(s) pela Secretaria;
- b) CND da União;
- c) CND Estadual;
- d) CND do FGTS;
- e) CND Trabalhista;
- f) CND Municipal.



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE 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 o serviço não seja realizado dentro do prazo fixado, por culpa exclusiva do CONTRATADO.

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

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

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



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

12. LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

12.1 O jantar deverá ser preparado exclusivamente nas dependências da sede da empresa CONTRATADA.

12.1 O jantar, objeto deste Termo de Referência deverá ser servido 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 evento está previsto para ser realizado na data de 27/06/2026, as 19:00horas.

12.2.1 A empresa contratada deverá iniciar a preparação do jantar no dia 27/06/2026 as 07:30, com previsão de conclusão até as 19:00, antes do início do evento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

i) Documentação do responsável legal da empresa



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

- 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.

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

14.1 Serão desclassificadas as propostas que:

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

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

16. DA ANÁLISE DOS DOCUMENTOS

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

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

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

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



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIANDIRA

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, 18 de Junho de 2026

LAIANE CRISTINA FERNANDES

Responsável pelo Termo de Referência



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE 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 dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

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

Assinatura (indicação do subscritor)
Carimbo da empresa