

MINUTA AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 627/2026

Processo nº 2025035409

Interessado: FEMBOM MORRINHOS.

Assunto: Contratação de empresa para Fornecimento de itens de gêneros alimentícios, afim de atender a demanda da 12ª Companhia Independente Bombeiro Militar (CIBM), pelo Fundo Especial Municipal Para O Corpo De Bombeiros Militar Do Estado De Goiás (FEMBOM) nos municípios de Morrinhos/GO e Pontalina/GO.

OBJETO: Contratação de empresa para Fornecimento de itens de gêneros alimentícios, afim de atender a demanda da 12ª Companhia Independente Bombeiro Militar (CIBM), pelo Fundo Especial Municipal Para O Corpo De Bombeiros Militar Do Estado De Goiás (FEMBOM) nos municípios de Morrinhos/GO e Pontalina/GO.

Data da sessão: 29/05/2026.

Horário da fase de lances: de 08:00h às 14:00h (horário de Brasília)

Preferência ME/EPP/Equiparadas: (x) sim () não

PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRINHOS - GO

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 627/2026

A Prefeitura Municipal de Morrinhos, Estado de Goiás, com sede na Rua Senador Hermenegildo, 160, centro, torna público, para conhecimento dos interessados, que por intermédio de sua Agente de Contratação, realizará Dispensa Eletrônica, com o critério de julgamento pelo menor preço por item, nos termos do [art. 75](#), inciso II, da [Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021](#), da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 2021](#), Decreto Municipal nº 789/2025, e demais normas aplicáveis à espécie.

Data da sessão: 29/05/2026.

Horário da Fase de Lances: 08h:00min às 14h:00min (horário de Brasília)

Link: <https://bnccompras.com/Home/Login>.

Critério de Julgamento: menor preço por item.

O pedido de esclarecimento a respeito dos termos e condições deste Edital, deverão ser encaminhados a Agente de Contratação devidamente identificado e assinado (nome empresarial, CNPJ, telefone, e-mail) exclusivamente para o endereço eletrônico <https://bnc.org.br/> no prazo de 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública sob pena de não acolhimento.

As respostas aos esclarecimentos serão divulgadas no portal da Prefeitura Municipal de Morrinhos - GO – <https://morrinhos.go.gov.br/>, no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/> no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, devendo as licitantes interessadas acompanhar as possíveis alterações advindas das mesmas.

As respostas dos esclarecimentos não constituirão motivos para alterar a data e hora da Sessão Pública de Disputa de Preços da Dispensa de Licitação, salvo se as referidas respostas afetarem na formulação das propostas.

1 - DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA, CRITÉRIO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1.1. É objeto da presente dispensa de licitação a contratação de empresa para fornecimento de itens de Gêneros Alimentícios, afim de atender a demanda da 12ª Companhia Independente Bombeiro Militar (CIBM), pelo **Fundo Especial Municipal Para O Corpo De Bombeiros Militar Do Estado De Goiás** (FEMBOM) nos municípios de Morrinhos/GO e Pontalina/GO, conforme especificações e quantidades definidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

1.1.2. O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**, observadas as exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e em seus Anexos, especialmente quanto às especificações técnicas do objeto.

1.1.3. O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, com início a partir da assinatura do contrato, conforme previsto no art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.1.4. Conforme disposto no Termo de Referência, não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

1.1.5. Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados.

1.1.6. Todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, frete e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento ficarão a cargo da CONTRATADA.

Rua Senador Hermenegildo, Nº 160, Centro, Morrinhos/GO

CEP.: 75.650-000

1.1.7. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade, atendendo às normas sanitárias vigentes e às especificações descritas neste instrumento.

1.1.8. Os alimentos perecíveis e/ou preparados (tais como salgados, pão de queijo e similares) deverão:

I – ser produzidos e preparados no mesmo dia da entrega;

II – ser entregues prontos para consumo;

III – apresentar características sensoriais adequadas (cor, odor, textura e aparência);

IV – ser acondicionados em embalagens limpas, íntegras e devidamente fechadas, de forma a evitar contaminação e perda de qualidade.

1.1.9. Os produtos de origem animal deverão:

I – possuir inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM, conforme o caso);

II – ser transportados e armazenados sob condições adequadas de temperatura;

III – apresentar-se livres de sujidades, parasitas e quaisquer substâncias nocivas;

IV – estar dentro do prazo de validade e com rotulagem adequada.

1.1.10. Os hortifrutigranjeiros deverão:

I – ser frescos, de boa qualidade, em adequado estado de maturação;

II – estar livres de danos, manchas, sujidades e deterioração;

III – ser transportados em condições apropriadas que preservem sua integridade.

1.1.11. Os produtos industrializados deverão:

I – estar em embalagem original, íntegra e lacrada;

II – conter identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote;

III – possuir prazo de validade compatível com o consumo, não inferior ao mínimo exigido neste instrumento.

1.1.12. O transporte dos produtos deverá ser realizado em veículos adequados, limpos e, quando necessário, com controle de temperatura, garantindo a conservação e qualidade dos alimentos.

1.1.13. Os produtos que não atenderem às especificações, apresentarem sinais de deterioração ou estiverem em desacordo com as condições estabelecidas serão recusados no ato da entrega, devendo ser substituídos no prazo máximo a ser definido pela Administração, sem ônus adicional. As exigências previstas neste item visam garantir a qualidade dos produtos e a segurança alimentar, nos termos da Lei nº 14.133/2021, devendo ser observados os princípios da razoabilidade e da competitividade.

1.1.14. A contratada é responsável pela qualidade, integridade e segurança alimentar dos produtos fornecidos, respondendo por quaisquer irregularidades constatadas.

1.1.15. As quantidades e tipos de produtos poderão ser solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração.

2 - PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

2.1.2. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema do Banco Nacional de Compras (BNC), disponível no endereço eletrônico www.bnc.org.br.

2.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.1.4. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.1.5. Que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

2.1.6. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.1.7. Que se enquadrem nas seguintes vedações:

2.1.8. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.1.9. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.1.10. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3 - INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

3.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

3.1.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

3.1.3. A proposta também deverá estar em papel timbrado, assinada e carimbada com CNPJ, conter DECLARAÇÃO de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.1.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

3.1.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

3.1.6. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.1.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

3.1.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.1.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Aviso de Dispensa Eletrônica, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.1.10. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores NÃO poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la.

4 - FASE DE LANCES

4.1. A partir das 08h:00min. (horário de Brasília) da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso com prazo nunca inferior a 06 (seis) horas de duração.

4.1.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

4.1.3. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

4.1.4. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

4.1.5. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

4.1.6. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R\$ 0,10 (dez centavos).

4.1.7. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

4.1.8. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

4.1.9. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.

4.1.10. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

4.1.11. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

5 - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

5.1. Encerrada a fase de lances, 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.

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

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

5.1.4. 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.

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

5.1.6. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta readequada e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

5.1.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6 - Das Hipóteses de Desclassificação das Propostas

6.1. Serão desclassificadas as propostas que:

I – Contiverem vícios insanáveis;

II – Não atenderem às especificações técnicas detalhadas neste aviso ou em seus anexos;

III – Apresentarem preços inexequíveis ou que se mantenham acima do preço máximo estabelecido para a contratação;

IV – Não tiverem sua exequibilidade devidamente demonstrada, quando exigido pela Administração;

V – Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências constantes deste aviso ou de seus anexos, desde que tais irregularidades sejam insanáveis.

6.1.2. Caso o fornecedor não consiga demonstrar que possui, ou que terá à disposição, recursos suficientes para executar adequadamente o objeto contratado, sua proposta poderá ser considerada inexequível conforme se segue:

I – Será considerada inexequível a proposta de preços (global ou unitária) que:

- não cubra os custos mínimos necessários à execução do contrato;
- apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado de insumos, materiais ou salários, acrescidos dos respectivos encargos; Mesmo que o edital ou o ato convocatório da dispensa não estabeleça valores mínimos, essa regra se aplica, **exceto** quando tais valores se referirem a materiais, equipamentos ou instalações de propriedade do próprio fornecedor, e este declarar que renuncia total ou parcialmente à remuneração correspondente.

II – Caso haja indícios de inexequibilidade da proposta ou necessidade de esclarecimentos adicionais, a Administração poderá realizar diligências para que a empresa comprove a viabilidade de sua proposta, apresentando documentos e justificativas que demonstrem sua capacidade de cumprir o contrato nas condições ofertadas.

6.1.3. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.1.4. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.1.5. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.1.6. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.1.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

6.1.8. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

6.1.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

7 - HABILITAÇÃO

7.1. Habilitação Jurídica, Fiscal, Social e Trabalhista:

I – No caso de Pessoa Jurídica, deverá ser apresentado o Contrato Social e/ou Ato Constitutivo da empresa, acompanhado das cópias dos documentos de identificação dos sócios (RG ou CNH). Os documentos societários deverão estar instruídos com todas as suas alterações contratuais ou, alternativamente, com a consolidação atualizada.

- No caso de Pessoa Física, deverá ser apresentado (RG/CPF) ou outro documento de identificação equivalente, reconhecido por lei como válido para fins de identificação em todo o território nacional.

II – Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ): a empresa deverá apresentar o comprovante de inscrição no CNPJ, demonstrando a compatibilidade entre o(s) código(s) CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) e o objeto da dispensa de licitação, de modo a evidenciar que suas atividades são pertinentes ao objeto a ser contratado.

Parágrafo único: Caso a atividade relacionada ao objeto da contratação não conste expressamente no CNAE, será admitida sua comprovação mediante previsão no Contrato Social e/ou Ato Constitutivo da empresa, desde que este documento **EVIDENCIE** que a atividade é regularmente exercida pela pessoa jurídica.

III – Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal: a empresa deverá apresentar a inscrição correspondente ao domicílio ou à sede do licitante, relacionada ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da contratação, de modo a comprovar sua regularidade fiscal e aptidão para exercer as atividades pertinentes ao contrato;

IV – Regularidade fiscal: o licitante deverá comprovar estar em situação regular perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do seu domicílio ou sede, ou apresentar documento equivalente previsto em lei, de forma a demonstrar sua aptidão para contratar com a Administração;

V – Regularidade junto à Seguridade Social e ao FGTS: o licitante deverá comprovar o cumprimento de todos os encargos sociais previstos em lei, demonstrando sua regularidade perante o INSS e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), assegurando sua aptidão para contratação;

VI - Regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VII - Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

VIII - Declaração do pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento, inclusive quanto ao cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber; e ao cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

IX - Tratando-se de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, deve-se apresentar prova do enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, através de certidão simplificada da junta comercial, ou documento similar onde comprove tal enquadramento, quando couber.

X - Declarar, para fins de participação na presente dispensa de licitação, que não recebeu da Prefeitura Municipal de Morrinhos, nem de quaisquer órgãos de sua administração direta ou indireta, suspensão temporária para participação em licitações ou impedimento de contratar com a Administração; que não foi declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal; e que tomou ciência de todas as informações e condições necessárias para o fornecimento do objeto desta dispensa..

XI – Documentos Complementares que se fizerem necessários pós-disputa.

7.1.2. Habilitação Técnica Pessoa Física e Jurídica:

I – Comprovação de aptidão técnica: o licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, que comprove a execução ou a execução em andamento de contrato compatível com o objeto desta licitação. O atestado poderá ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado e deve conter informações completas do emitente, como telefone e endereço, permitindo que o Município realize contato para verificação de sua autenticidade, se necessário.

II – O licitante deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, expedido pela autoridade competente (municipal ou estadual), compatível com a atividade exercida, comprovando que está apto a manipular e/ou comercializar alimentos, especialmente no caso de gêneros alimentícios perecíveis.

III – Registro ou Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (quando aplicável)

Para o fornecimento de produtos de origem animal, o licitante deverá comprovar que os produtos possuem registro ou inspeção sanitária junto aos órgãos competentes, tais como Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme o caso.

IV – Declaração de Condições de Fornecimento: O licitante deverá apresentar declaração de que possui condições de fornecer os produtos em conformidade com as exigências do edital, especialmente quanto: às condições higiênico-sanitárias; ao transporte adequado dos alimentos, inclusive sob refrigeração quando necessário; à produção e/ou preparo dos itens perecíveis no mesmo dia da entrega, quando exigido; ao atendimento das normas vigentes aplicáveis ao fornecimento de alimentos.

7.1.3. Habilitação Econômico-Financeira:

I - Certidão negativa que comprove a inexistência da decretação de falência e procedimento de recuperação judicial, expedida pelo(s) distribuidor (es) da sede da licitante, emitida, no máximo, 90 (noventa) dias antes da data de realização desta licitação ou dentro do prazo de validade constante no documento e pelo Sistema *PJe* (Processos Judiciais Eletrônicos relativos aos 1º e 2º graus Pessoa Jurídica).

8 - CONTRATAÇÃO

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

8.1.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

8.1.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso à sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

8.1.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

8.1.5. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

I - referida nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

II - a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

8.1.6. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

8.1.7. O prazo de vigência da contratação está estabelecido no Termo de Referência.

8.1.8. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XII - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- XIII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).
- XIV - As penalidades aplicáveis à contratada em caso de descumprimento das obrigações contratuais estão descritas na Minuta Contratual, que integra o presente instrumento, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na legislação vigente, inclusive as constantes do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, bem como da obrigação de reparação integral de eventuais danos causados à Administração.
- 9.1.2. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º](#)).
- 9.1.3. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157](#))
- 9.1.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º](#)).
- 9.1.5. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 9.1.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 9.1.7. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º](#)):
- I - a natureza e a gravidade da infração cometida
 - II - as peculiaridades do caso concreto;
 - III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV - os danos que dela provierem para o Contratante;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.1.8. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

9.1.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160](#)).

9.1.10. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161](#))

9.1.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.12. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

10 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

I - republicar o presente aviso com uma nova data;

II - valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

10.1.2. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

10.1.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

10.1.4. As providências dos subitens 9.1.1 e 9.1.2 também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

10.1.5. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

10.1.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

10.1.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

10.1.8. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

10.1.9. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.1.10. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

10.1.11. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

10.1.12. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

10.1.13. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

10.1.14. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta;

ANEXO III – Declaração de idoneidade;

ANEXO IV – Declaração que não emprega menor;

ANEXO V – Declaração de pleno conhecimento do edital do objeto licitado;

ANEXO VI – Minuta de Contrato;

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, aos trinta dias do mês de abril de 2026.

Júlio César dos Santo Gomes
Ordenador de Despesas FEMBOM

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 2025035409

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. DO OBJETO

1.2. Contratação de empresa para Fornecimento de itens de Gêneros Alimentícios, afim de atender a demanda da 12ª Companhia Independente Bombeiro Militar (CIBM), pelo Fundo Especial Municipal Para O Corpo De Bombeiros Militar Do Estado De Goiás (FEMBOM) nos municípios de Morrinhos/GO e Pontalina/GO, nos termos definidos abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.3. Descrição dos itens:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QNTD.	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
PERECÍVEIS						
PADARIA						
01	122799	PÃO DE QUEIJO - BASE DA MASSA: POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO CURADO RALADO. APRESENTAÇÃO: PESO MÍNIMO DE 30 GR POR UNIDADE ; NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO, DEVENDO SER PRODUZIDOS E ASSADOS NO MESMO DIA DA ENTREGA . DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. DEVE APRESENTAR ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: LISTA DE INGREDIENTES, ORIGEM DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	400	R\$ 22,80	R\$ 9.122,00
02	128164	BISCOITO DE QUEIJO - PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA , PREPARADO COM POLVILHO, ÓLEO, SAL, ÁGUA, OVO E QUEIJO. TEXTURA MACIA E GRANULAÇÃO FINA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO OU DE PAPEL LIMPOS E ÍNTEGROS COM UNIDADES DE NO MÍNIMO 25 GR CADA UNIDADE . ACONDICIONADO EM PACOTES DE 1 KG . DEVE ESTAR LIMPO, ÍNTEGRO E ADEQUADO PARA CONSUMO, CONTENDO CHEIRO, COR E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS. LIVRES DE POEIRA, SUJIDADES E DANOS. DEVE APRESENTAR ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: LISTA DE INGREDIENTES, ORIGEM DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	200	R\$ 22,80	R\$ 4.561,00

03	118273	<p>SALGADOS DIVERSOS (UNIDADE). OS SALGADOS DEVERÃO PESAR NO MÍNIMO 30G CADA, DEVERÃO AINDA SER CONFECCIONADOS CONFORME SOLICITAÇÃO NOS SABORES RELACIONADOS ABAIXO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COXINHA DE FRANGO: SALGADO FRITO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • QUIBE FRITO (COM E SEM RECHEIO DE QUEIJO): SALGADOS FRITO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • ENROLADINHO DE QUEIJO: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO. 	UN	3.000	R\$ 1,13	R\$ 3.390,00
----	--------	---	----	-------	----------	--------------

		<ul style="list-style-type: none"> • EMPADA DE FRANGO: SALGADO ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. • RISOLE: SALGADO FRITO, RECHEIO DE MILHO CREMOSO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • ESFIRRA DE FRANGO: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. • CROQUETE: SALGADO FRITO, TIPO CROQUETE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • BOLINHA DE QUEIJO: SALGADO FRITO, TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. <p>OS SALGADOS DEVEM SER FABRICADOS COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PRODUZIDO NO MESMO DIA DE ENTREGA. DEVEM SER ENTREGUES COM QUANTIDADES E SABORES A SEREM DEFINIDAS PELO REQUISITANTE CONFORME EVENTO, TOMANDO CUIDADO PARA NÃO APRESENTAREM VAPORIZAÇÃO DENTRO NA EMBALAGEM, PREJUDICANDO A QUALIDADE DO PRODUTO.</p>				
AÇOUGUE						
04	137108	<p>CARNE BOVINA - IN NATURA DE 1ª (TIPO PATINHO, COXÃO MOLE, LAGARTO / CONTRA-FILÉ). CARACTERÍSTICAS: COR VERMELHO VIVO, SEM TECIDO TENDINOSO E MEMBRANOSOS, ODOR CARACTERÍSTICO, APRESENTADO EM CORTES PRONTOS PARA USO, TIPO BIFE OU PEDAÇOS, EM TAMANHO UNIFORME, RESFRIADOS E EMBALADOS, SEM APARAS, COM GORDURAS DENTRO DA PERMISSÃO DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, MEMBRANAS, SEBOS E TENDÕES.</p>	KG	100	R\$ 45,48	R\$ 4.547,50

05	137109	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO – CONGELADA, IN NATURA. A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PELE ADERENTE. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS E CARÇAÇA. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	50	R\$ 9,74	R\$ 486,75
06	133000	LINGUIÇA SUÍNA – PRODUZIDA COM CARNE SUINA DE 1ª QUALIDADE: (PERNIL), COM BAIXO TEOR DE GORDURA. DEVE ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA, A FIM DE MANTER SEU FRESCOR E QUALIDADE (ARTESANAL) CONFORME NORMAS VIGENTES.	KG	30	R\$ 22,56	R\$ 676,80
07	132998	LINGUIÇA DE FRANGO – FRESCA, PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.	KG	30	R\$ 20,48	R\$ 614,25
HORTIFRUIT						
08	22120	TOMATE DE SALADA - FRESCO, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ATÉ 10°C, EMBALAGEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE OU CAIXA PLÁSTICA APROPRIADA PARA ALIMENTOS, ENTREGUE EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS.	KG	50	R\$ 7,50	R\$ 375,25
NÃO PERECÍVEIS						
SUPERMERCADO/MERCEARIA						

09	21248	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO - DE 1ª QUALIDADE, DO TIPO TRADICIONAL, PÓ UNIFORME. A EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE (E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO), DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO O PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 10 (DEZ) MESES, DEVE TER AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, COM ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO, COM SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO. LIVRE DE SABOR FERMENTADO, MOFADO, DE TERRA OU QUAISQUER OUTRAS SUJIDADES, RAZOAVELMENTE ENCORPADO.</p> <p>EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 500 GR.</p> <p>CAFÉ TIPO TRADICIONAL, FORTE E/OU EXTRA FORTE, COM SELO ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ) COM CERTIFICADO DE NO MÍNIMO PUREZA E QUALIDADE.</p>	UN	120	R\$ 30,05	R\$ 3.606,00
10	137104	<p>AÇÚCAR DO TIPO CRISTAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 5 KG. OS CRISTAIS DE AÇÚCAR DEVEM APRESENTAR COR CLARA, CHEIRO E ASPECTO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE SER ISENTO DE QUAISQUER SUJIDADES EM SEU CONTEÚDO.</p> <p>DEVE CONTER PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 01 ANO, A PARTIR DA ENTREGA.</p>	PCT	80	R\$ 17,88	R\$ 1.430,00
11	112950	<p>REFRIGERANTE - EMBALAGEM DE 2 LITROS, NÃO FERMENTADO, À BASE DE ÁGUA MINERAL, AÇÚCAR, EDULCORANTE, EXTRATOS OU AROMA SINTETIZADO DE FRUTAS OU OUTROS VEGETAIS E GÁS CARBÔNICO. SABORES VARIADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p>	UN	80	R\$ 9,81	R\$ 784,80
12	21287	<p>SUCO DE FRUTAS - CAIXINHA - EMBALAGEM LONGA VIDA 1 LITRO</p>	UN	150	R\$ 8,37	R\$ 1.255,50
		DIVERSOS SABORES.				
13	132961	<p>ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS; ACONDICIONADA EM COPO DE POLIETILENO DE 200ML, LACRADO C/TAMPA ALUMINIZADA; ÁGUA PURA, INCOLOR, INODORA E INSÍPIDA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES DE QUALIDADE, SEM VIOLAÇÕES, AMASSADOS, SUJEIRAS OU QUALQUER OUTRO DANO FÍSICO. CAIXA CONTENDO 48 UNIDADES.</p>	CX	15	R\$ 44,64	R\$ 669,68
14	21222	<p>ÓLEO DE SOJA – COMESTÍVEL, CONTENDO ÓLEO DE SOJA REFINADO, ANTIOXIDANTES E VIT. E. LIVRE DE GORDURAS TRANS. ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: EM EMBALAGEM PLÁSTICA DO TIPO PET TRANSPARENTE, CONTENDO 900 ML. RÓTULO DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO E ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU VALIDADE MENOR QUE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	UNID	20	R\$ 7,76	R\$ 155,30
15	137114	<p>CARVÃO VEGETAL PARA CHURRASCO – ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (SACO) DE 10KG, PEDAÇOS INTEIROS, NÃO ESFARELANDO. DENTRO DO PADRÃO DE QUALIDADE, CERTIFICADA PELOS ÓRGÃOS DE CONTROLE.</p>	SC	10	R\$ 51,28	R\$ 512,80

16	22611	FEIJÃO – CLASSE CARIOCA , ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ATÓXICOS, ISENTOS DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	UN	10	R\$ 8,92	R\$ 89,15
17	137116	SAL GROSSO PARA CHURRASCO – IODADO TIPO I, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UN	5	R\$ 4,74	R\$ 23,72
18	21225	SAL REFINADO - IODADO TIPO I, DE 1ª QUALIDADE ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UN	10	R\$ 3,28	R\$ 32,75
19	137118	GELO – ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 10KG, ÓTIMA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE ÁGUA MINERAL, APROVADO PARA CONSUMO, CERTIFICADO PELOS ÓRGÃOS DE CONTROLE FEDERAL, ESTADUAL E OU MUNICIPAL.	SC	10	R\$ 25,26	R\$ 252,65
20	21904	ARROZ DO TIPO 1, AGULHINHA ; PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TENDO NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E LIMPOS. O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO NÃO ATENDA A ESPECIFICAÇÃO E ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO GENERALIZADO DE MOFO OU FERMENTAÇÃO, ODOR ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO INFORMAÇÕES RELEVANTES, COMO MARCA, PESO, VALIDADE, FABRICAÇÃO E LOTE. PACOTE CONTENDO 5KG.	SC	20	R\$ 26,24	R\$ 524,90
ESTIMADO TOTAL						R\$ 33.110,80



1.3. Demais condições:

1.3.1. **VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA:** R\$ 33.110,80 (trinta e três mil, cento e dez reais e oitenta centavos), decorrente da média dos valores obtidos, a ser pago proporcional à aquisição, para atender as necessidades da 12ª Companhia Independente Bombeiro Militar (CIBM), pelo **Fundo Especial Municipal Para O Corpo De Bombeiros Militar Do Estado De Goiás (FEMBOM)** nos municípios, de Morrinhos/GO e de Pontalina/GO.

1.3.2. **O PRAZO DE VIGÊNCIA** da contratação é de 12 (doze) meses, sendo o início imediato, a partir da assinatura do contrato, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.3.4. Ao receber a OF (Ordem de Fornecimento) da Contratante, a Contratada deverá executar a entrega solicitada, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, pertinente ao solicitado pela Contratante, em acordo com as especificações descritas nesse documento.

1.3.5. A entrega, deverá cumprir todas as exigências aqui especificadas, e ainda, as constantes no Contrato firmado posteriormente, em exceção á ocorrências urgentes, que deverão ser sanados quando solicitado.

1.3.6. A Contratada deverá apresentar condições compatíveis com a execução contratual, tais como: educação e urbanidade, aparência e comportamento pessoal, sendo indispensável à manutenção do bom aspecto pessoal.

1.3.7. Os gastos advindos de combustível, manutenção veicular, mão de obra, assim como tudo relacionado a entrega e eventuais ocorrências deverão ser de inteira responsabilidade da Contratada.

1.3.8. A Contratada deverá, durante a entrega dos itens solicitados, manter as normas e instruções recebidas, comunicando de imediato à Contratante, todas as ocorrências havidas e situações que inflijam à Administração.

1.3.9. Os colaboradores da Contratada, deverão manter-se corretamente vestido, sendo indispensável à manutenção do bom aspecto pessoal.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A justificativa para a aquisição de gêneros alimentícios pela 12ª Companhia Independente Bombeiro Militar (CIBM) reside na necessidade operacional de garantir a alimentação adequada e contínua dos militares, quando em serviço, o que é fundamental para a manutenção da saúde, bem-estar e plena capacidade física e mental da tropa durante suas atividades laborais e operações de emergência.

2.2. O serviço do bombeiro militar exige disponibilidade 24 horas por dia, 7 dias por semana, com os profissionais frequentemente engajados em operações que demandam grande esforço físico e mental (combate a incêndios, resgates, etc.).

2.2.1. O fornecimento de alimentação adequada é essencial para manter a saúde, a energia e a prontidão física e psicológica dos militares durante seus turnos de trabalho e operações.

2.3. O fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanches) asseguram a Prontidão Operacional, que é essencial para a recomposição energética dos bombeiros militares, que desempenham atividades de alto risco e desgaste físico, como salvamentos, combate a incêndios e buscas.

2.3.1. A falta de alimentação adequada compromete diretamente a eficiência e a segurança das operações e dos profissionais envolvidos.

2.4. A Administração Pública tem o dever de fornecer condições dignas de trabalho aos seus servidores. Garantir a alimentação é um direito básico e um elemento crucial para a qualidade de vida e a saúde ocupacional dos militares, prevenindo a insegurança alimentar.

2.5. A oferta de refeições e lanches de qualidade, como café da manhã e lanches vespertinos, está alinhada aos programas de Qualidade de Vida do Bombeiro Militar (PQVBM). Isso contribui diretamente para a prevenção de doenças, manutenção da saúde física e mental e, conseqüentemente, para a redução do absenteísmo e aumento da eficiência operacional.

2.6. A natureza do serviço em regime de plantão ou escala de serviço exige que os militares permaneçam no quartel por longas jornadas. A alimentação fornecida no local supre essa necessidade, garantindo que os profissionais estejam nutridos sem a necessidade de se ausentarem do quartel, o que comprometeria a resposta rápida às ocorrências.

2.7. A aquisição de alimentos para o consumo dos militares durante suas atividades laborais é um procedimento administrativo comum e previsto nas normas de licitação, como a *Lei nº 14.133/2021* (Nova Lei de Licitações) ou a legislação específica do Estado de Goiás que rege o CBMGO, a qual permite a contratação de empresas para o fornecimento desses itens, frequentemente via licitação na modalidade pregão eletrônico ou dispensa aplicável, nesse caso.

2.8. Em casos de operações de grande escala, a necessidade de alimentação sob demanda é ainda mais crítica, sendo a aquisição justificada pela situação emergencial e pela duração prolongada dos esforços.

2.9. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios é um investimento essencial na capacidade operacional e no bem-estar do efetivo da 12ª CIBM, sendo fundamental para que as unidades possam cumprir sua missão constitucional de proteção à vida, ao patrimônio e ao meio ambiente na região de Morrinhos e Pontalina, no estado de Goiás.

2.10. Em resumo, a aquisição de gêneros alimentícios pela 12ª CIBM, por meio de Dispensa Eletrônica, é uma medida administrativa legal, necessária e prioritária para assegurar que os militares possam desempenhar suas funções vitais de proteção e salvamento de vidas e patrimônios nos municípios de Morrinhos, Pontalina e região.

2.11. O objeto da contratação enquadra-se na categoria de **comuns**, porém, em virtude do valor, amolda-se ao que preconiza o *Art. 75, II, da Lei 14.133/2021*.

3. DO ENQUADRAMENTO NA HIPÓTESE DE DISPENSA E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO



3.1. O serviço de que trata esta contratação está previsto no *art. 75, inciso II, da Lei 14.133/21*, conforme demonstrado a seguir:

Art. 75.

É dispensável a licitação:

I - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 100.000,00 (cem mil reais), no caso de obras e serviços de engenharia ou de serviços de manutenção de veículos automotores;

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras;

3.2. O *Decreto Federal n. 12.343, de 30 de dezembro de 2.024*, indica que:

Art. 1º Ficam atualizados os valores estabelecidos na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), na forma do [Anexo](#).

[...]

ANEXO

ATUALIZAÇÃO DOS VALORES ESTABELECIDOS NA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

DISPOSITIVO	VALOR ATUALIZADO
<i>Art. 75, caput, inciso II</i>	R\$ R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos).

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A necessidade da contratação deriva diretamente da natureza da atividade do bombeiro militar, que é um serviço essencial e ininterrupto de segurança pública.



4.2. A necessidade decorre da:

a) Manutenção do Efetivo em Regime de Plantão:

- O efetivo da 12ª CIBM trabalha em regime de plantão contínuo (geralmente escalas de 24 horas de serviço por 48 ou 72 horas de folga), permanecendo nas instalações da Companhia durante todo o turno.
- Devido à natureza da prontidão operacional, os militares não podem se ausentar da unidade para realizar refeições em suas residências ou em estabelecimentos comerciais, pois precisam estar disponíveis para atendimento de ocorrências a qualquer momento.
- As atividades de combate a incêndio, salvamento aquático, terrestre e em altura, além de atendimento pré-hospitalar, exigem alto desempenho físico. A alimentação adequada e regular é um insumo básico para a recuperação energética e manutenção da saúde do profissional em serviço.

b) Segurança Alimentar e Nutricional:

- A contratação visa garantir a segurança alimentar e nutricional do efetivo, prevenindo a desnutrição, a fadiga e a queda de imunidade, fatores que comprometeriam gravemente a capacidade de resposta da Corporação a emergências.

c) Apoio em Operações Prolongadas:

- Além da rotina do quartel, a disponibilidade de gêneros alimentícios permite a preparação de "rancho operacional" ou o fornecimento de refeições para equipes deslocadas para ocorrências de longa duração (incêndios florestais de grandes proporções, operações de busca e salvamento em áreas remotas, desastres naturais), onde o acesso a fontes de alimentação externas é inviável.

4.3. A contratação é amparada pela legislação brasileira que rege as licitações e contratos administrativos, bem como pelo Ordenamento Jurídico Militar.

4.4. A aquisição de gêneros alimentícios é um custo de **"custeio"** essencial para a manutenção da atividade-fim do Estado (segurança pública).

4.5. A necessidade é também fundamentada em normas internas do CBMGO, que estabelecem as diretrizes para o rancho e a alimentação da tropa, reconhecendo este direito como parte do suporte logístico necessário ao militar em serviço.

4.6. A contratação da empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios (perecíveis, não



perecíveis, hortifrúti, carnes, etc.) é indispensável para a 12ª CIBM, pois visa garantir a saúde, segurança e eficiência operacional do efetivo, permitindo que a unidade de Morrinhos e de Pontalina, cumpra sua missão constitucional de proteção à vida e ao patrimônio da comunidade goiana.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Todos os itens devem ser de primeira qualidade, novos, e próprios para o consumo humano, cumprindo a legislação vigente, em especial as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5.2. Os itens devem ser entregues em suas embalagens originais, contendo todos os dados do produto (fabricação, ingredientes, tabela nutricional, validade, etc.).

5.3. Os itens perecíveis devem estar armazenados, quando no ato da entrega em embalagens, as quais devem ser plásticas, flexíveis, resistentes, atóxicas e adequadas para as condições de armazenamento e transporte, garantindo a proteção contra contaminação.

5.4. A Rotulagem, é obrigatória em TODOS os produtos, contendo, no mínimo: identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.

5.5. Produtos de origem animal (carnes, laticínios, ovos) devem obrigatoriamente possuir o selo de inspeção veterinária válido (SIF/SIM/SISP).

5.6. Os produtos devem ter um prazo de validade mínimo no ato da entrega (de 60% a 70% da vida útil total do produto, ou no mínimo 6 meses de validade remanescente para não perecíveis).

5.7. A Entrega Será Parcelada e Sob Demanda

5.7.1. O fornecimento será feito de forma parcelada, conforme a necessidade real da 12ª CIBM e mediante a emissão de Ordens de Fornecimento (OF).

5.7.1.1. Isso evita a necessidade de grande espaço de estocagem no quartel e garante o frescor dos produtos.

5.8. Transporte Adequado

5.8.1. A empresa contratada é responsável pelo transporte dos produtos em condições higiênic-sanitárias adequadas.

5.8.2. Para alimentos perecíveis (frios, congelados, carnes, hortifruti), o transporte deve ser feito em veículos refrigerados ou isotérmicos, garantindo a manutenção da cadeia do frio conforme as normas da ANVISA (temperaturas específicas para congelados, resfriados e refrigerados).



5.9. Recebimento e Controle de Qualidade

5.9.1. No ato da entrega, o Fiscal designado pela CIBMGO, realizará a conferência de peso, quantidade, temperatura e qualidade visual dos produtos.

5.9.2. A Corporação se reserva ao direito de recusar produtos que não estejam em conformidade com as especificações deste Termo Referência, apresentem embalagens danificadas, prazos de validade curtos ou quaisquer sinais de deterioração.

5.9.3. Em caso de suspeita de irregularidade, a CIBMGO pode solicitar, a qualquer momento, amostras para análise laboratorial, cujos custos serão ARCADOS pelo fornecedor em caso de resultado desfavorável.

5.10. Não será admitida a subcontratação do objeto.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de entrega dos itens é de 10 (dez) dias de forma integral, a contar da ordem de fornecimento (OF).

6.2. Caso não seja possível a entrega na data, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.3. Os itens deverão ser entregues no município de Morrinhos/GO e/ou Pontalina/GO, sendo especificado o local de entrega na OF (Ordem de Fornecimento).

6.4. A entrega dos itens poderá ser nos endereços:

6.4.1. Avenida 100, Qd 53, s/n, Setor Aeroporto, Morrinhos/GO, CEP: 75.654-000;

6.4.2. Av. Azárias Jorge, nº 1735, Pontalina/GO, CEP: 75620-000.

6.5. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.6. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.7. Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.8. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança nem a responsabilidade ética-profissional pela perfeita execução do contrato.

7. DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

7.1. A Contratação, importa em:

7.1.1. A Contratada deverá executar dentro da melhor técnica o contratado conforme especificação do Termo de Referência, com alocações dos empregados necessários ao perfeito cumprimento do objeto solicitado.

7.1.2. A Contratada é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

7.1.3. Responder, integralmente, pelos danos causados a Contratante ou a terceiros, por sua culpa ou dolo, decorrentes da execução do objeto, não reduzindo ou excluindo a responsabilidade o mero fato da execução ser fiscalizada ou acompanhada por parte da Administração;

7.1.4. Comunicar por escrito a Contratante a ocorrência de qualquer fato, condições que possam atrasar ou impedir a execução dos serviços, em parte ou no todo.

8. INÍCIO DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

8.1. A partir da emissão da ordem de Fornecimento (OF).

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. 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 responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4. Obrigações da Contratante



- 9.4.1. Receber os itens no prazo e condições estabelecidos no contrato e seus anexos.
- 9.4.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste termo e anexos, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- 9.4.3. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no item fornecido, para que seja reparado ou corrigido.
- 9.4.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão especialmente designada.
- 9.4.5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente aquisição do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e anexos.
- 9.4.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.5. Obrigações da Contratada

- 9.5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo e firmadas na sua proposta, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução Contratual e, ainda:
 - 9.5.1.1. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência, acompanhado da respectiva nota fiscal.
 - 9.5.1.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
 - 9.5.1.3. Respeitar e fazer respeitar, sob as penas da lei, as posturas e legislação municipais relativa à fornecimento dos itens em locais públicos.
 - 9.5.1.4. Não ceder o contrato ou subcontratar a prestação de serviço total ou parcialmente, sem prévia autorização da administração, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado por termo aditivo, através do qual se mantenha a integral responsabilidade da CONTRATADA pela execução contratual correspondente.
- 9.5.2. A responsabilidade exclusiva por danos causados à administração ou a terceiros, inclusive por qualquer de seus empregados ou prepostos.
- 9.5.3. O pagamento regular de todos os tributos que incidirem sobre o contrato ou atividades que constituam seu objeto e o cumprimento de todas as obrigações impostas pela legislação trabalhista e previdenciária pertinentes ao pessoal contratado para o fornecimento dos itens.
- 9.5.4. Manter-se durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, considerando todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no termo de referência;



9.5.5. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

9.5.6. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no item não transfere à administração pública a responsabilidade por seu pagamento.

9.5.7. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte do que couber, necessários para execução do contrato;

9.5.8. Refazer, sem ônus para a CONTRATANTE, a execução do contrato em desacordo com o especificado neste Termo de Referência;

9.5.9. Utilizar, na execução, pessoal habilitado e especializado, com comprovação da sua competência técnica, e fazer observar as normas internas da CONTRATANTE;

9.5.10. Fornecer aos seus funcionários todos os EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAIS (EPI), necessários para a execução contratual;

9.5.11. A CONTRATADA deverá fornecer no mínimo 02 (dois) telefones para contato em caso de emergência;

9.5.12. Submeter à CONTRATANTE, para prévia aprovação escrita, todo produto que fizer necessário à sua participação.

9.5.13. Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da CONTRATANTE e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato, se aplicável.

9.5.14. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente Contrato, nem subcontratar sem prévio e consentimento, por escrito, da CONTRATANTE.

9.5.15. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus.

9.6. Preposto

9.6.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da execução contratual, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

9.6.2. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução Contratual.

9.6.3. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

10.1. Fiscalização



10.1.1. Nos termos do art. 117, e seus parágrafos, da Lei 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.1.1.1. Serão responsáveis pela fiscalização do contrato os Srs. Júlio Cesar de Castro Silva; CPF: 848.313.831-04; e,

Alcindo Sousa Silveira; CPF: 693.066.211-91.

10.1.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei 14.133/2021.

10.1.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.2. Gestor do Contrato

10.2.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

10.2.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

10.2.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

10.2.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

10.2.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



10.2.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

10.2.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

10.2.7.1. Será responsável pela gestão do contrato o Sr. Vandeir Lopes Barbosa; CPF: 722.645.351-72.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso I, §7º da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

11.2. Das exigências técnicas:

11.2.1. Atestado ou declaração de capacidade técnica-operacional, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em natureza e quantidades com o objeto da contratação;

11.3. Exigências de habilitação

11.3.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

11.3.1.1. Habilitação jurídica

a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

b) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

c) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

d) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

e) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

f) **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o *art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971*.

11.3.1.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.3.1.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

11.3.1.2.2. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS FEDERAIS - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive a regularidade das contribuições previdenciárias e de terceiros;

11.3.1.2.3. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante;

11.3.1.2.4. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante e a do município promotor da licitação;

11.3.1.2.5. CERTIDÃO REGULARIDADE RELATIVA AO FGTS - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;

11.3.1.2.6. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTA - 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.

11.3.1.2.7. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na *Lei Complementar n. 123, de 2006*, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12. DO PAGAMENTO

12.1. As regras para pagamento serão as estipuladas a partir do *art. 141 ao 146 da 14.133/2021*, desde que observados os seguintes requisitos:

a) Apresentação de nota fiscal de acordo com a legislação vigente à época da emissão (nota fiscal eletrônica, se for o caso), acompanhada da prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Contratada; da prova de regularidade relativa à Seguridade Social; do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS; e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida pela justiça do trabalho.

b) Inexistência de fato impeditivo para o qual tenha concorrido a contratada.



c) A nota fiscal apresentada em desacordo com o estabelecido no Termo de Referência, na Nota de Empenho ou com qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento será devolvida à Contratada e nesse caso o prazo para o pagamento será interrompido e reiniciado a partir da respectiva regularização.

12.2. O pagamento somente será realizado após o recebimento definitivo do objeto pelo Município, nas quantidades específicas referentes as ordens de serviço.

12.3. Ocorrendo o adimplemento da obrigação contratual, a CONTRATADA emitirá Nota Fiscal que, após a devida atestação, será objeto de pagamento a ser processado no prazo de até 30 (trinta) dias, para cada exercício, mediante Ordem Bancária creditada em conta corrente indicada pela CONTRATADA.

12.4. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará pendente e o pagamento será susado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte do CONTRATANTE.

12.5. Se a CONTRATADA for optante pelo Simples Nacional, essa condição deverá ser informada na Nota Fiscal/Fatura, sob pena de ter retidos na fonte os tributos incidentes sobre a operação, relacionados no art. 13 da Lei Complementar 123/2006.

12.6. Nenhum pagamento será feito à CONTRATADA, caso os serviços fornecidos sejam rejeitados pela fiscalização do contrato; circunstância em que deverão ser substituídos pela CONTRATADA de modo a obter a aprovação da fiscalização.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento 2025.

13.2. A contratação será atendida pela dotação: 06.182.0119.2988.339030.7 – FONTE 110

13.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. PENALIDADES

14.1. O descumprimento de qualquer exigência deste Termo de Referência implicará na aplicação das sanções descritas nos *art. 155 da Lei 14.133/2021*.

14.2. A Contratada que não cumprir integralmente as obrigações contratuais assumidas, garantida a prévia defesa, estará sujeitas sanções previstas no *art. 156 da Lei 14.133/2021*.

15. CONTRATAÇÃO DE ME/EPP

15.1. Fica assegurado, nos termos da Lei Complementar 123/2006, que regulamenta o tratamento preferencial e simplificado nas contratações públicas das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.



16. PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIO

16.1. No caso do presente processo não se vislumbra ganho em termos de competitividade do certame caso seja permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, pois existem inúmeros fornecedores que possuem capacidade para fornecer individualmente todo o objeto descrito neste Termo de Referência.

16.2. Não há escassez de empresas que forneçam os serviços objeto do certame, tampouco é gravado de complexidade que torne problemática a competição, sendo desnecessário o consórcio entre empresas, fato que poderia ainda prejudicar a conquista da conjugação do menor preço e do melhor serviço, assim como dificultar a fiscalização, cobrança e execução contratual. Portanto, não será permitida a participação de consórcios.

17. DESEMBOLSO

17.1. O desembolso será realizado conforme os pedidos será entregue durante toda a execução contratual, pela contratada e recebimento definitivo pela 12ª CIBMGO com verificação da eficiência do contrato.

18. DA GARANTIA

18.1. O objeto do presente Termo de Referência deverá ter garantia mínima de 06 (seis) meses, contada do recebimento definitivo do produto.

18.2. O pedido de reexecução do objeto, durante o período de garantia, poderá ser formalizado por telefone, e-mail, ofício ou outro meio hábil de comunicação.

19. DA CONTRATAÇÃO DIRETA

19.1. O presente, trata-se de Dispensa de Licitação, conforme art. 75, inciso II da Lei 14.133/21, e Decreto Municipal nº 165/2023, onde fica discricionário ao Município ou quando não houver fornecedor/prestador cadastrado no banco de dados do Município para busca do melhor preço na contratação, o procedimento para dispensa de licitação será divulgado em site ou sistema eletrônico oficial do Município.

20. APROVAÇÃO

20.1. O presente Termo de Referência foi consolidado a partir de informações apuradas pelo Departamento de Planejamento em Compras e Licitações, em harmonia com a legislação de referência, quando verificou-se a viabilidade da contratação.

Morrinhos/GO, 23 de Fevereiro de 2026.



Elaborado por:

S. Ten. Luiz Magno Nonato Nogueira
FEMBOM
Morrinhos/GO

Aprovado por:

Cap. Júlio César dos Santos Gomes
Ordenador de Despesas do FEMBOM
Morrinhos/GO



ANEXO II

À PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRINHOS.

PROPOSTA DE PREÇOS À DISPENSA ELETRÔNICA Nº 627/2026

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE e DADOS PARA CONTRATAÇÃO

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
ENDEREÇO COMPLETO E COM CEP:	
BAIRRO:	CIDADE:
CEP:	E-MAIL:
TELEFONE:	
CONTATO DA LICITANTE:	TELEFONE:
BANCO DA LICITANTE:	CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:
Nº DA AGÊNCIA:	
NOME DO RESPONSÁVEL POR ASSINAR A ATA/CONTRATO	
CPF/RG DO RESPONSÁVEL PELA ATA/CONTRATO	
ENDEREÇO COMPLETO (COM CEP) DO RESPONSÁVEL PELA ATA/CONTRATO	
TELEFONE DO RESPONSÁVEL PELA ATA/CONTRATO	

Em atenção ao processo em epígrafe, apresentamos proposta de preços, em conformidade com a quantidade, especificações técnicas e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência, conforme abaixo descrito:

Item	Cod.	Descrição	Unid.	Quant.	V. Unit.	V. Total
01	122799	Pão de queijo - base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo curado ralado. Apresentação: Peso	Kg	400		

		<p>mínimo de 30 gr por unidade; não devem estar murchos e nem com aspecto envelhecido, devendo ser produzidos e assados no mesmo dia da entrega. Deverão ser acondicionados em embalagens limpas e devidamente fechadas. Deve apresentar etiqueta de identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de Fabricação e prazo de validade.</p>				
02	128164	<p>Biscoito de queijo - produzido na data da entrega, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em saco plástico ou de papel limpos e íntegros com unidades de no mínimo 25 gr cada unidade. Acondicionado em pacotes de 1 kg. deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo cheiro, cor e aparência característicos.</p> <p>Livres de poeira, sujidades e danos.</p> <p>Deve apresentar etiqueta de identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de Fabricação e prazo de validade.</p>	kg	200		
03	118273	<p>Salgados diversos (unidade). Os salgados deverão pesar no mínimo 30g cada, deverão ainda ser confeccionados conforme solicitação nos sabores relacionados abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coxinha de frango: salgado frito, recheio de frango, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. • Quibe frito (com e sem recheio de queijo): salgados frito, estilo festa, pronto para consumo, Preparado e frito no dia da entrega. <p>Enroladinho de queijo: salgados assados, recheio de QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empada de frango: salgado assado, recheio de frango, estilo festa, pronto 	unid	3.000		

		<p>para consumo, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risole: salgado frito, recheio de milho cremoso, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. • Esfirra de frango: salgados assados, recheio de frango, estilo festa, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. • Croquete: salgado frito, tipo croquete, recheio de carne, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. • Bolinha de queijo: salgado frito, tipo bolinha com recheio de queijo, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. <p>Os salgados devem ser fabricados com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, produzido no mesmo dia de entrega. Devem ser entregues com quantidades e sabores a serem definidas pelo requisitante conforme evento, tomando cuidado para não apresentarem vaporização dentro na embalagem, prejudicando a Qualidade do produto.</p>				
04	137108	<p>CARNE BOVINA - in natura de 1ª (tipo patinho, coxão mole, lagarto / contra-filé.). características: cor vermelho vivo, sem tecido tendinoso e membranosos, odor característico, apresentado em cortes prontos para uso, tipo bife ou pedaços, em tamanho uniforme, resfriados e embalados, sem aparas, com gorduras dentro da permissão da legislação vigente, membranas, sebos e tendões.</p>	Kg	100		
05	137109	<p>Coxa e sobrecoxa de frango com osso – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. livre de parasitas,</p>	Kg	50		

		<p>micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo no mínimo 01 kg.</p> <p>Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da Data de entrega.</p>				
06	133000	<p>LINGUIÇA SUÍNA – produzida com carne suína de 1ª qualidade: (pernil), com baixo teor de gordura. deve estar em boas condições de temperatura, a fim de manter seu frescor e qualidade (artesanal) conforme normas vigentes.</p>	kg	30		
07	132998	<p>Linguiça de frango – fresca, pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, Número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa e carimbo de Inspeção do sif.</p>	kg	30		
08	22120	<p>TOMATE DE SALADA - fresco, de boa qualidade, tamanho médio com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, transportada e conservada a uma temperatura até 10°C, embalagem saco plástico transparente ou caixa plástica apropriada para alimentos, entregue em veículo próprio para transportar alimentos.</p>	Kg	50		
09	21248	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO - de 1ª qualidade, do tipo tradicional, pó uniforme. a embalagem deve conter a identificação do PRODUTO, marca do fabricante (e dados de identificação), DATA</p>	Und	120		

		de fabricação, sendo o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses, deve ter as seguintes características sensoriais: aroma característico do produto, com acidez baixa a moderada, amargor moderado, com sabor característico e equilibrado. livre de sabor fermentado, mofado, de terra ou quaisquer outras sujidades, razoavelmente encorpado. Embalagem contendo no mínimo 500 gr. Café tipo tradicional, forte e/ou extra forte, com selo abic (associação brasileira da indústria de café) com certificado de no mínimo pureza e qualidade.				
10	137104	Açúcar do tipo cristal , acondicionado em embalagem de 5 kg . Os cristais de açúcar devem apresentar cor clara, cheiro e aspecto característico do produto. Deve ser isento de quaisquer sujidades em seu conteúdo. Deve conter prazo mínimo de validade de 01 Ano, a partir da entrega.	Pct	80		
11	112950	Refrigerante - embalagem de 2 litros , não fermentado, à base de água mineral, açúcar, edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Sabores variados. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega na unidade Requisitante.	Und	80		
12	21287	Suco de frutas - caixinha – embalagem longa vida 1 litro diversos sabores .	Und	150		
13	132961	Água mineral natural sem gás ; acondicionada em copo de polietileno de 200ml , lacrado c/tampa aluminizada; água pura, incolor, inodora e insípida. Suas condições deverão estar de acordo com os padrões de qualidade, sem violações, amassados, sujeiras ou qualquer outro dano Físico. Caixa contendo 48 unidades .	Cx	15		
14	21222	Óleo de soja – comestível, contendo óleo de soja refinado, antioxidantes e vit. E Livre de gorduras trans. Isento	Und	20		

		de ranço e outras características indesejáveis. Apresentação: em embalagem plástica do tipo pet transparente, contendo 900 ml. rótulo deve apresentar identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms ou registro no ministério da agricultura. Reposição do produto: embalagens danificadas ou validade menor que 6 meses a contar da data de entrega.				
15	137114	Carvão vegetal para churrasco – Acondicionado em Embalagem (saco) de 10kg, pedaços inteiros, não esfarelado. Dentro do padrão de qualidade, certificada pelos Órgãos de controle.	Sc	10		
16	22611	Feijão – classe carioca , acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Embalagem contendo 1kg.	Und	10		
17	137116	SAL GROSSO PARA CHURRASCO – iodado tipo i, de 1ª qualidade, acondicionado em saco plástico de 1 kg. beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. validade mínima de 6 meses.	Und	5		
18	21225	SAL REFINADO - iodado tipo i, de 1ª qualidade acondicionado em saco plástico de 1 kg. beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. validade mínima de 6 meses.	Und	10		
19	137118	Gelo – acondicionado em embalagem de 10kg, ótima qualidade, produzido a partir de água mineral, aprovado para consumo, certificado pelos órgãos de controle federal, estadual	Sc	10		

		e ou municipal.				
20	21904	Arroz do tipo 1, agulhinha; produto de primeira qualidade, tendo no mínimo 90% de grãos inteiros e limpos. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de Conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho. Acondicionado em embalagem plástica, contendo informações relevantes, como marca, peso, validade, fabricação e lote. Pacote contendo 5kg.	Sc	20		
TOTAL GERAL.....R\$						

DECLARMOS QUE:

I - Os preços apresentados abrangem todas as despesas diretas e indiretas relacionadas à execução do objeto, incluindo tributos, impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como taxas de administração, custos com frete, seguro e quaisquer outros encargos necessários ao integral cumprimento das obrigações contratuais.

II - Prazo de validade da proposta ____ (_____) dias, contados da data de sua apresentação. (Obs.: Não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias).

III - Temos ciência das condições estabelecidas para o fornecimento, prazo entrega e da forma do pagamento previstos no Edital/Termo de Referência.

IV - Plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Local _____, ____ de _____ de 2026.

Assinatura do Proponente

OBS: A proposta deverá estar em papel timbrado, assinada e carimbada com CNPJ, conter todos os dados do responsável pela elaboração da mesma.



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com endereço comercial na Rua _____, neste ato representada pelo seu _____, Sr. _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, portador da CIC nº _____, DECLARA para fins de participação na presente dispensa de licitação que não ter recebido da Prefeitura Municipal de Morrinhos ou de qualquer de seus órgãos da administração direta ou indireta, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitação e ou impedimento de contratar com a Administração, assim como não ter recebido DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual e Municipal, DECLARA ainda que tomou conhecimento de todas as informações e condições para o fornecimento do objeto da Dispensa de Licitação nº 627/2026.

Por ser verdade firmamos o presente nesta data

Cidade-UF, aos _____ dias do mês de _____ 2026.

RAZÃO SOCIAL

Nome e assinatura do Representante Legal

Obs.: Este documento é meramente exemplificativo devendo ser apresentado em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO MENOR

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP_e do CPF nº _____, DECLARA em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade.

Cidade (UF), em ___de_____2026.

Assinatura do Representante Legal

Obs.:

Obs.: Este documento é meramente exemplificativo devendo ser apresentado em papel timbrado da empresa licitante.

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO EDITAL E DO OBJETO LICITADO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRINHOS - GOIÁS

Agente de Contratação condutor da Dispensa de Licitação nº 627/2026

A empresa (Razão Social da Licitante), CNPJ (número), sediada na Rua _____, nº _____ (Bairro/Cidade), através de seu Diretor ou Representante Legal, (Nome/CI), declara, sob as penas da Lei, que possui pleno conhecimento do objeto licitado e concorda com todas as exigências contidas no edital e anexos, inclusive quanto ao cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber; e ao cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
Por ser verdade firmamos o presente nesta data

Cidade-UF, aos _____ dias do mês de _____ 2026.

RAZÃO SOCIAL
Nome e assinatura do Representante Legal

Obs.: Este documento é meramente exemplificativo devendo ser apresentado em papel timbrado da empresa licitante.

**ANEXO VI
MINUTA**

CONTRATO DE FORNECIMENTO ___ Nº ___/2026

Contrato de Fornecimento que entre si celebram de um lado como Contratante o Município de Morrinhos, Estado de Goiás, e, de outro lado, como Contratada a empresa _____, na forma e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

CONTRATANTE: **Município de Morrinhos**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.789.551/0001-49, com sede na Rua Senador Hermenegildo nº 160, Centro, Morrinhos-GO, neste ato representado por _____.

CONTRATADA: _____
_____.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto _____, conforme especificações, quantidades e valores abaixo discriminados:

Item	Cod.	Descrição	Unid.	Quant.	V. Unit.	V. Total
01	122799	Pão de queijo - base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo curado ralado. Apresentação: Peso mínimo de 30 gr por unidade; não devem estar murchos e nem com aspecto envelhecido, devendo ser produzidos e assados no mesmo dia da entrega. Deverão ser acondicionados em embalagens limpas e devidamente fechadas. Deve apresentar etiqueta de identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de Fabricação e prazo de validade.	Kg	400		
02	128164	Biscoito de queijo - produzido na data da entrega, preparado com polvilho, óleo, sal, água, ovo e queijo. Textura macia e granulação fina. Embalado em saco plástico ou de papel limpos e íntegros com unidades de no mínimo 25 gr cada unidade. Acondicionado em pacotes de 1 kg.deve estar limpo, íntegro e adequado para consumo, contendo	kg	200		

		<p>cheiro, cor e aparência característicos.</p> <p>Livres de poeira, sujidades e danos.</p> <p>Deve apresentar etiqueta de identificação contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, origem do produto, data de Fabricação e prazo de validade.</p>				
03	118273	<p>Salgados diversos (unidade).</p> <p>Os salgados deverão pesar no mínimo 30g cada, deverão ainda ser confeccionados conforme solicitação nos sabores relacionados abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coxinha de frango: salgado frito, recheio de frango, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. • Quibe frito (com e sem recheio de queijo): salgados frito, estilo festa, pronto para consumo, Preparado e frito no dia da entrega. <p>Enroladinho de queijo: salgados assados, recheio de QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empada de frango: salgado assado, recheio de frango, estilo festa, pronto para consumo, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. • Risole: salgado frito, recheio de milho cremoso, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. • Esfirra de frango: salgados assados, recheio de frango, estilo festa, pronto para consumo, preparado e assado no dia da entrega. • Croquete: salgado frito, tipo croquete, recheio de carne, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. • Bolinha de queijo: salgado frito, tipo bolinha com recheio de queijo, estilo festa, pronto para consumo, preparado e frito no dia da entrega. <p>Os salgados devem ser fabricados com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, produzido no mesmo dia de entrega. Devem ser entregues com quantidades e sabores a serem definidas pelo requisitante conforme</p>	unid	3.000		

		evento, tomando cuidado para não apresentarem vaporização dentro na embalagem, prejudicando a Qualidade do produto.				
04	137108	CARNE BOVINA - in natura de 1ª (tipo patinho, coxão mole, lagarto / contra-filé.). características: cor vermelho vivo, sem tecido tendinoso e membranosos, odor característico, apresentado em cortes prontos para uso, tipo bife ou pedaços, em tamanho uniforme, resfriados e embalados, sem aparas, com gorduras dentro da permissão da legislação vigente, membranas, sebos e tendões.	Kg	100		
05	137109	Coxa e sobrecoxa de frango com osso – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo no mínimo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da Data de entrega.	Kg	50		
06	133000	LINGUIÇA SUÍNA – produzida com carne suína de 1ª qualidade: (pernil), com baixo teor de gordura. deve estar em boas condições de temperatura, a fim de manter seu frescor e qualidade (artesanal) conforme normas vigentes.	kg	30		
07	132998	Linguiça de frango – fresca, pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências,	kg	30		

		informações nutricionais, Número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa e carimbo de Inspeção do sif.				
08	22120	TOMATE DE SALADA - fresco, de boa qualidade, tamanho médio com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, transportada e conservada a uma temperatura até 10°C, embalagem saco plástico transparente ou caixa plástica apropriada para alimentos, entregue em veículo próprio para transportar alimentos.	Kg	50		
09	21248	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - de 1ª qualidade, do tipo tradicional, pó uniforme. a embalagem deve conter a identificação do PRODUTO, marca do fabricante (e dados de identificação), DATA de fabricação, sendo o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses, deve ter as seguintes características sensoriais: aroma característico do produto, com acidez baixa a moderada, amargor moderado, com sabor característico e equilibrado. livre de sabor fermentado, mofado, de terra ou quaisquer outras sujidades, razoavelmente encorpado. Embalagem contendo no mínimo 500 gr. Café tipo tradicional, forte e/ou extra forte, com selo abic (associação brasileira da indústria de café) com certificado de no mínimo pureza e qualidade.	Und	120		
10	137104	Açúcar do tipo cristal, acondicionado em embalagem de 5 kg. Os cristais de açúcar devem apresentar cor clara, cheiro e aspecto característico do produto. Deve ser isento de quaisquer sujidades em seu conteúdo. Deve conter prazo mínimo de validade de 01 Ano, a partir da entrega.	Pct	80		
11	112950	Refrigerante - embalagem de 2 litros, não fermentado, à base de água mineral, açúcar, edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Sabores variados. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega na unidade	Und	80		

		Requisitante.				
12	21287	Suco de frutas - caixinha – embalagem longa vida 1 litro diversos sabores.	Und	150		
13	132961	Água mineral natural sem gás; acondicionada em copo de polietileno de 200ml, lacrado c/tampa aluminizada; água pura, incolor, inodora e insípida. Suas condições deverão estar de acordo com os padrões de qualidade, sem violações, amassados, sujeiras ou qualquer outro dano Físico. Caixa contendo 48 unidades.	Cx	15		
14	21222	Óleo de soja – comestível, contendo óleo de soja refinado, antioxidantes e vit. E Livre de gorduras trans. Isento de ranço e outras características indesejáveis. Apresentação: em embalagem plástica do tipo pet transparente, contendo 900 ml. rótulo deve apresentar identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms ou registro no ministério da agricultura. Reposição do produto: embalagens danificadas ou validade menor que 6 meses a contar da data de entrega.	Und	20		
15	137114	Carvão vegetal para churrasco – Acondicionado em Embalagem (saco) de 10kg, pedaços inteiros, não esfarelado. Dentro do padrão de qualidade, certificada pelos Órgãos de controle.	Sc	10		
16	22611	Feijão – classe carioca, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Embalagem contendo 1kg.	Und	10		
17	137116	SAL GROSSO PARA CHURRASCO – iodado tipo i, de 1ª qualidade, acondicionado em saco plástico de 1 kg. beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. validade mínima de 6	Und	5		

		meses.				
18	21225	SAL REFINADO - iodado tipo i, de 1ª qualidade acondicionado em saco plástico de 1 kg. beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. validade mínima de 6 meses.	Und	10		
19	137118	Gelo – acondicionado em embalagem de 10kg, ótima qualidade, produzido a partir de água mineral, aprovado para consumo, certificado pelos órgãos de controle federal, estadual e ou municipal.	Sc	10		
20	21904	Arroz do tipo 1, agulhinha; produto de primeira qualidade, tendo no mínimo 90% de grãos inteiros e limpos. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de Conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho. Acondicionado em embalagem plástica, contendo informações relevantes, como marca, peso, validade, fabricação e lote. Pacote contendo 5kg.	Sc	20		
TOTAL GERAL.....						R\$

Os materiais acima descritos serão utilizados pela Secretaria _____, na execução de suas atividades administrativas e operacionais, conforme suas necessidades.

As condições constantes no Termo de Referência e na proposta da contratada, constantes do processo administrativo nº _____, passam a integrar o presente instrumento contratual, independentemente de transcrição, para todos os efeitos legais.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E DO PAGAMENTO

O valor global deste contrato é de R\$ ____ (_____). O pagamento será efetuado parceladamente, conforme a entrega dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

A Contratante reterá os tributos e encargos previstos na legislação vigente.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente contrato é de ____ (____) ____, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo, nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo Fiscal do Contrato, sob a supervisão do Gestor. Compete à contratada executar o objeto contratual conforme as especificações técnicas e prazos fixados, mantendo todas as condições de habilitação exigidas durante a execução contratual.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I – Entregar os bens nas condições, prazos e locais estabelecidos pelo Contratante;
- II – Substituir, às suas expensas, quaisquer materiais que apresentem defeitos ou divergências em relação às especificações;
- III – Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- IV – Responder por danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de culpa ou dolo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial do contrato, ou pelo descumprimento de obrigações assumidas, a Contratada estará sujeita às seguintes sanções, conforme os arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021:

- I – Advertência;
- II – Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado, limitada a 10% do valor total do contrato;
- III – Multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento contratual;
- IV – Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por até 2 (dois) anos;
- V – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes.

A aplicação das penalidades será precedida de regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA

A Contratada prestará garantia de ____ (____) meses sobre os produtos fornecidos, contados da data do recebimento definitivo, respondendo por eventuais vícios ou defeitos de fabricação.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

O contrato poderá ser rescindido nos casos previstos nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, especialmente por:

- I – Inexecução total ou parcial;
- II – Atraso injustificado na entrega;
- III – Descumprimento das cláusulas contratuais;
- IV – Razões de interesse público ou caso fortuito/força maior.

A rescisão poderá ocorrer de forma unilateral, amigável ou judicial, conforme o caso, assegurada ampla defesa à contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: Função __, Subfunção __, Programa ____, Atividade ____, Elemento de Despesa ____, Fonte de Recurso ____.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Morrinhos, Estado de Goiás, como competente para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Morrinhos, ___ de ___ 2026.

**MUNICÍPIO DE MORRINHOS
CONTRATANTE**

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1ª. _____

CPF nº _____

2ª. _____

CPF nº _____

GESTOR DO CONTRATO

FISCAL DO CONTRATO