



FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

AVISO DE DISPENSA (Processo Administrativo n.º1598/2026)

Torna-se público que o Fundo Municipal de Assistência Social de Goiandira, realizará Dispensa de licitação, com critério de julgamento menor preço por item, na hipótese do art. 75, inciso II nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável.

Para maiores informações e recebimento de proposta, encaminhar no seguinte e-mail comprasgoiandira@gmail.com, ou protocoladas na sede da Prefeitura Municipal de Goiandira

Data de abertura:07/04/2026 17:00 (horário de Brasília)

Data de encerramento 17/04/2026 17:00 (horário de Brasília)

Objeto de contratação:



FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ITEM	SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SERVIÇOS DE EQUIPE DE COZINHA PREPARANDO REFEIÇÕES PARA 750 PESSOAS. POSSIVEL CARDAPIO: OPÇÃO 01 ARROZ BRANCO, FEIJÃO TROPEIRO, SALADA DE TOMATE COM REPOLHO E FRANGO AO MOLHO OPÇÃO 02: GALINHADA, TUTU DE FEIJAO MOLE, SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E MACARRONADA REALIZAÇÃO DO PREPARO DOS		UNIDADE	1	R\$4.878,64	R\$4.878,64



FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ALIMENTOS, SEGUINDO AS REGRAS DE BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENE, CONFORME O CARDÁPIO DEFINIDO PELA SECRETARIA. (MATERIAL POR CONTA DA CONTRATANTE) DATA 17/05/2026 EQUIPE DE COZINHA COMPOSTA DE NO MINIMO 1 COZINHEIRA E 2 AUXILIARES DE COZINHA LISTA DE INGREDIENTES QUE SERÃO UTILIZADOS DEVERÁ SER FORNECIDO PELA CONTRATADA. O ALMOÇO SERÁ REALIZADO EM COZINHA EQUIPADA DO					
--	--	--	--	--	--



FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

	MUNICIPIO DE GOIANDIRA					
VALOR TOTAL						R\$4.878,64

THALITA GABRYELLE OLIVEIRA DE ALMEIDA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A contratação de equipe de cozinha profissional para elaboração e preparo de almoço, conforme cardápio e especificações. Prestação de serviços de equipe de cozinha, para realização de almoço em comemoração das festividades do dia das mães, que será realizado na data de 17/05/2026, almoço servido para toda a população do município que comparecer ao evento, na quadra da ESCOLA SANTA MARIA GORETTI, MATRIZ, para manutenção das atividades da secretaria municipal de assistência social. Conforme especificações e quantitativos contidos na especificação do objeto e estimativa de preço.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Considerando a importância do bom andamento das atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social, solicita-se contratação de equipe de cozinha profissional para elaboração e preparo de almoço, conforme cardápio e especificações. Prestação de serviços de equipe de cozinha, para realização de almoço em comemoração das festividades do dia das mães, que será realizado na data de 17/05/2026, almoço servido para toda a população do município que comparecer ao evento, na quadra da ESCOLA SANTA MARIA GORETTI, MATRIZ, para manutenção das atividades da secretaria municipal de assistência social. Evento tradicionalmente ocorre todos os anos em virtude do dia das mães, evento com duração durante todo o dia, para comemorar juntamente com as mães e familiares a data comemorativa. A realização do evento para o dia das mães pela assistência social é uma forma de homenagear e demonstrar gratidão às mães do município de Goiandira. Celebrando o dia das mães como forma de reconhecer e retribuir o afeto, o cuidado e o trabalho das mães. A comemoração do dia das mães pode fortalecer vínculos, promover o respeito à diversidade e cultivar valores como gratidão, amor e união. Justifica-se o processo, para que o serviço de cozinheira seja realizado para atendimento dos munícipes que participarão da comemoração do dia das mães. Portanto, os serviços pretendidos visa suprir a deficiência operacional da administração pública municipal no que tange à ausência de profissionais disponíveis e qualificados na função de Cozinheiro(a) para atendimento às demandas alimentares da comemoração do dia das mães. A contratação de profissional especializado na função de Cozinheiro(a) é essencial, pois o município não dispõe, no seu quadro permanente de servidores, de profissionais com a qualificação necessária e disponibilidade para atuar especificamente na preparação de refeições para eventos desse porte. A contratação visa garantir a qualidade e eficiência no atendimento aos participantes, servidores e autoridades envolvidas no evento, assegurando hospitalidade, acolhimento e valorização. Trata-se de uma ação que, além de resolver a necessidade operacional da oferta de alimentação durante o evento, demonstrando o cuidado da gestão municipal com a promoção da integração comunitária e o fortalecimento dos vínculos sociais.



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

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



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ITEM	SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SERVIÇOS DE EQUIPE DE COZINHA PREPARANDO REFEIÇÕES PARA 750 PESSOAS. POSSIVEL CARDAPIO: OPÇÃO 01 ARROZ BRANCO, FEIJÃO TROPEIRO, SALADA DE TOMATE COM REPOLHO E FRANGO AO MOLHO OPÇÃO 02: GALINHADA, TUTU DE FEIJAO MOLE, SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E MACARRONADA REALIZAÇÃO DO PREPARO DOS ALIMENTOS, SEGUINDO AS REGRAS DE		UNIDADE	1	R\$4.878,64	R\$4.878,64



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

	BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO E HIGIENE, CONFORME O CARDÁPIO DEFINIDO PELA SECRETARIA. (MATERIAL POR CONTA DA CONTRATANTE) DATA 17/05/2026 EQUIPE DE COZINHA COMPOSTA DE NO MINIMO 1 COZINHEIRA E 2 AUXILIARES DE COZINHA LISTA DE INGREDIENTES QUE SERÃO UTILIZADOS DEVERÁ SER FORNECIDO PELA CONTRATADA. O ALMOÇO SERÁ REALIZADO EM COZINHA EQUIPADA DO MUNICIPIO DE GOIANDIRA					
VALOR TOTAL						R\$4.878,64



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

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

3.2.1 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos poderes públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

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

3.2.3 As normas para manipulação de alimentos em cozinhas incluem a adoção de boas práticas de higiene pessoal e do ambiente, a correta manipulação e armazenamento dos alimentos, e o controle de temperatura. A principal legislação é a RDC 216 da ANVISA, que estabelece os procedimentos higiênico-sanitários necessários para serviços de alimentação.

3.2.4 Realizar os serviços dentro do padrão de qualidade;

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

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

3.3.1 Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem exageros.

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

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

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

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

3.6 Organizar o ambiente de preparo e garantir boas práticas de higiene e manipulações dos alimentos. As normas para cozinheiras com manipulação de alimentos incluem higiene pessoal rigorosa (lavagem frequente das mãos, unhas curtas e limpas, uso de touca e uniforme limpo), não usar adornos (anéis, pulseiras, relógios), não fumar ou comer na área de trabalho e seguir os procedimentos de higiene para equipamentos e alimentos

3.7 Especificações mínimas dos serviços a serem realizados

3.7.1 Serviços de equipe de cozinha preparando refeições para 750 pessoas, cardápio: OPÇÃO 01: arroz branco, feijão tropeiro, salada de tomate com repolho e frango ao molho. OPÇÃO 02: galinhada, tutu de feijão mole, salada de repolho com tomate e macarronada. (material por conta da contratante). Definição final do cardápio por conta da CONTRATANTE. Data 17/05/2026, equipe de cozinha composta de no mínimo 1 cozinheira e 2 auxiliares de cozinha, lista de ingredientes que serão utilizados deverá ser fornecida pela contratada. O almoço será realizado em cozinha equipada do município de Goiandira.

3.7.2 A CONTRATADA deverá servir e supervisionar os serviços relacionados ao almoço, conforme orientações da organização do evento.



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

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

3.7.4 Os serviços deverão contemplar o preparo, organização e apoio na distribuição das refeições, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar para os presentes no evento.

3.7.5 O almoço deverá ser servido no dia 17 de Maio de 2026, conforme especificado, pontualmente às 12:00h, de modo a não comprometer o cronograma do evento de comemoração. A CONTRATADA assumirá total responsabilidade pela pontualidade do serviço, devendo adotar todas as providências necessárias para garantir cumprimento rigoroso do objeto contratual;

3.7.6 A CONTRATADA compromete-se a fornecer o serviço de equipe de cozinha para aproximadamente 750 (SETECENTOS E CINQUENTA) pessoas.

3.7.7 A lista de ingredientes que serão utilizados deverá ser fornecida pela CONTRATADA.

3.8 A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e manutenção do ambiente (limpeza de equipamentos, descarte adequado de lixo), deixando o espaço limpo após a utilização da cozinha do município.

3.8.1 A limpeza geral da cozinha (chão, móveis, eletrodomésticos e louças utilizadas no preparo das refeições). Em relação à limpeza da cozinha, compete a contratada higienizar o chão, móveis e eletrodomésticos em geral, além de lavar especificamente as louças e utensílios a serem utilizadas no preparo das refeições.

3.8.2 Toda a limpeza de utensílios de cozinha e espaço é por conta da Empresa Contratada.

4. DO FUNDAMENTO LEGAL

4.1 O embasamento legal da presente contratação direta, é por **dispensa de licitação**, fundamentada no **artigo 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021**, que diz ser dispensável a licitação para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos) no caso de outros serviços e compras;

4.2 A presente contratação será dispensada de apresentação de Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso I, do artigo 72, da Lei nº 14.133/21;

4.3 Considerando ainda que o Plano Anual de Contratações não foi formalizado, a presente aquisição será baseada nas contratações ocorridas nos últimos anos.



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

5. DA VIGÊNCIA

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

5.2. A execução dos serviços se dará no prazo contado a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento OF, no prazo de 10 (DEZ) DIAS UTEIS.

5.2.1 A solicitação para prestação de serviços será formalizada por meio de ordem de fornecimento, emitida com antecedência mínima de 10 dias uteis, contendo:

- Local do evento;
- Data e horário;

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

6.1. O comprometimento do saldo orçamentário será feito a partir da seguinte dotação orçamentária: 06.10.08.244.0887.2.051.3.3.90.39.00. Secretaria Municipal de Assistência Social.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADA:

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

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

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

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

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

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

7.7. Atender às determinações da fiscalização do CONTRATANTE;

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

7.9. Responsabilizar-se, inclusive civil e criminalmente, por eventuais danos causados ao CONTRATANTE, aos seus servidores e empregados ou a terceiros, independentemente



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

de culpa ou dolo, inclusive respondendo pelos danos causados pelos empregados ou prestadores na execução dos serviços;

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

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

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

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

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

7.13 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

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

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

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

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

7.19 A contratada deverá reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

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

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

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

7.21 Zelar pela ordem e limpeza do local onde realizou o trabalho, bem como pela segurança, limpeza e manutenção dos materiais, utensílios, ferramentas, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade.

7.22 A limpeza e conservação da área onde serão servidas as refeições dos eventos realizados e conservação dos materiais utilizados, tais como: panelas, recipientes, vasilhames, vasilhas, talheres, copos e outros ficará sobre a responsabilidade da CONTRATADA.

7.22.1 A CONTRATADA deverá garantir que a manipulação dos alimentos seja realizada por pessoas capacitadas, com boas práticas de higiene e segurança alimentar, usando vestimentas adequadas a manipulação de alimentos.

7.23 A CONTRATADA deverá garantir que todos os alimentos preparados estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar e higiene exigidas pelas autoridades sanitárias competentes, durante todo o processo de preparação.

7.24 A equipe de cozinha deverá ser composta de no mínimo 2 cozinheiras e 1 auxiliares de cozinha

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

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

7.26.1 Elaborar a lista de ingredientes de acordo com a solicitação da Secretaria e da comissão organizadora, respeitando as especificidades culturais e nutricionais dos participantes;

7.27 Garantir a integridade, limpeza e segurança dos materiais e estruturas durante a execução dos serviços

7.27.1 Os profissionais da equipe também deveram colaborar com a organização da cozinha e limpeza dos utensílios, controle de insumos e apoio no momento da distribuição das refeições aos participantes da ação;

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

7.28. Cumprir os prazos estabelecidos no cronograma de execução fornecido pela Secretaria Municipal de Assistência Social.



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

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

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

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

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

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

7.32 O almoço deverá ser preparado e oferecido, tendo a base de alimento para 750 pessoas. Os Funcionários deverão usar luvas, touca e máscara facial durante todo o processo de preparo e enquanto servirem o alimento. Toda a limpeza de utensílios de cozinha e espaço é por conta da Empresa.

7.32.1 A CONTRATADA, deve seguir principalmente as normas de segurança alimentar estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A principal delas é a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, que trata das boas práticas para serviços de alimentação.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

8.1. Para viabilizar os trabalhos contratados, será de obrigação do Município disponibilizar o material necessário para a execução dos serviços.

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

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

8.1.3 Deverá fornecer todos os itens para preparo e para servir o almoço: como Gás, Fogão, Forno, Panelas, Travessas, Bandejas, Conchas, Escumadeiras, Facas e todos os itens de Alimento para Preparar o almoço



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

8.1.4 O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL disponibilizará a Cozinha da Escola Municipal Santa Maria Goretti, Matriz de Goiandira GO, devidamente equipada, com todos os utensílios, panelas, colheres, gás e demais itens que se façam necessário para preparação do almoço

8.1.5 O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL disponibilizará todos os gêneros alimentícios necessários para preparação do almoço. Os ingredientes necessários para a preparação do almoço serão fornecidos à CONTRATANTE após a formalização do contrato, garantindo que todos os insumos estejam adequados para o preparo do cardápio acordado.

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

8.1.7 Todos os gêneros alimentícios fornecidos pelo CONTRATANTE devem atender a legislação pertinente, leis e normas vigentes, os produtos devem ser de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e com condições adequadas de consumo;

8.1.8 Disponibilização de toda a infraestrutura necessária (utensílios, mesas, toalhas, equipamentos).

8.1.9 Materiais: Os materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados devem ser feitos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos.

8.1.10 A CONTRATANTE disponibilizará todos os materiais de limpeza necessário para limpeza do local, e limpeza dos utensílios, tais como louças, panelas, vasilhas, facas, garfos, colheres e demais itens.

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

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

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

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

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

8.7 Assegurar à CONTRATADA o acesso a cozinha, do local do evento nos períodos autorizados pela organização, para fins de preparação do almoço.

9. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

9.1. Observado o disposto no artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/21, o acompanhamento, a fiscalização, o recebimento e a conferência dos serviços, serão realizados pela Secretaria; a fiscalização terá poderes para agir e decidir perante a contratada, inclusive



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

rejeitando o que estiver em desacordo com o contrato, com as Normas Técnicas vigentes relacionadas ao objeto deste Termo de Referência,

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

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

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

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

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

10. DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

10.6. Por ocasião dos pagamentos deverá ser apresentado:

a) Fatura discriminada (Nota Fiscal Eletrônica) devidamente atestada pelo(s) fiscal(ais) designado(s) pela Secretaria:



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

- b) CND da União;
- c) CND Estadual;
- d) CND do FGTS;
- e) CND Trabalhista;
- f) CND Municipal.

10.7. Nenhum pagamento será efetuado sem apresentação dos documentos a que alude o item anterior, bem como enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta à adjudicatária, em virtude de penalidade ou inadimplemento das obrigações assumidas pela adjudicatária ou decorrente do Contrato;

10.8. O pagamento somente efetuar-se-á mediante a tempestividade das certidões anteriormente mencionadas. Caso a contratada entregue certidão com data expirada ou que venha expirar-se antes da liquidação da despesa, ela será comunicada para substituir a certidão irregular por uma atualizada;

10.9. Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021 ou de redução dos preços praticados no mercado;

10.10. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o contrato e iniciar outro processo licitatório.

11. DAS PENALIDADES

11.1 Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, o CONTRATANTE poderá sujeitar o CONTRATADO as penalidades seguintes:

- a) Advertência;
- b) Suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Goiânia-GO, pelo prazo que for fixado pelo Contratante, em função da natureza e da gravidade da falta cometida;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, considerando, para tanto, reincidência de faltas, sua natureza e gravidade.

11.2. O CONTRATADO fica sujeita a multas de até 10% (dez por cento) do valor adjudicado, caso o serviço não seja realizado dentro do prazo fixado, por culpa exclusiva do CONTRATADO.

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

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

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



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

12. LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

12.1 Os serviços deste Termo de Referência deverão ser realizados no Município de Goiandira no Estado de Goiás. Endereço a ser fornecido pelo órgão contratante juntamente com a Ordem de fornecimento OF.

12.1.1 Sendo o serviço realizado na Cozinha da Escola Municipal Santa Maria Goretti de Goiandira GO.

12.2 O evento está previsto para ser realizado na data de 17/05/2026, as 12:00horas.

12.2.1 A empresa contratada deverá iniciar a preparação do almoço no dia 16/05/2026 as 07:30, com previsão de conclusão até as 12:00 do dia 17/05/2026, antes do início das comemorações.

12.2.2 O horário de limpeza do espaço utilizado, deverá ser combinado previamente com a FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, respeitando as normas e horários estabelecidos pela organização do evento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

- g) Contrato Social / Requerimento de Empresário Individual, ou Certificado de Condição de Mico empreendedor Individual;
- h) Declaração de Atendimento ao Disposto no Artigo 7º, inciso XXXIII da CF;
- i) Documentação do responsável legal da empresa
- j) Atestados(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove experiência anterior em quantidade e complexidade equivalente do Termo de Referência.
- k) Apresentar Licença Sanitária Estadual ou Municipal; ou Alvará Sanitário da empresa licitante, expedido por Departamento de Vigilância Sanitária, devidamente atualizado pertinente com o objeto licitado.

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

14.1 Serão desclassificadas as propostas que:

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

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

16. DA ANÁLISE DOS DOCUMENTOS

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

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

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



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

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

16.3.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

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

16.4. Estando o preço compatível, será analisada a documentação para fins de habilitação e homologação, tendo o resultado publicado no PNCP.

17. DA CONTRATAÇÃO

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

17.2 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1 Constitui como parte integrante deste termo de referência

18.1.1 ANEXO I - Declaração de atendimento ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do Anexo I.

Goiandira, 07 de Abril de 2026

CLEONICE MARIA GRIGORIO PEIXOTO

Responsável pelo Termo de Referência



FMAS FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ANEXO I - Declaração de atendimento ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Lei 9.854 de 27/10/99)

A empresa _____ inscrita
no CNPJ sob o nº _____
representada pelo(a) Sr(a) _____
declara de que a mesma atende plenamente ao que dispõe o Inciso XXXIII do Artigo 7º da
Constituição Federal, em cumprimento ao Inciso VI do Artigo 68 da Lei nº 14.133/2021,
atestando que não possui em seu quadro, funcionários menores de dezoito anos que exerçam
trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não possui nenhum funcionário menor de
dezesesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

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

Assinatura (indicação do subscritor)
Carimbo da empresa