

## TERMO DE REFERÊNCIA

**Processo Administrativo nº:** 1837/2026

**Unidade Requisitante:** Secretaria Municipal de Administração

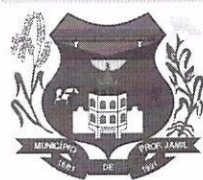
**Exercício:** 2026

### 1. DO OBJETO

1.1. Aquisição parcelada de gêneros alimentícios e insumos, compreendendo carnes bovinas (contra filé e alcatra), carne suína (lombo), linguiça toscana, mandioca e carvão vegetal, destinados ao atendimento das demandas institucionais da Secretaria Municipal de Administração, no exercício de 2026, especialmente para realização de eventos oficiais, inaugurações de obras, programas e ações institucionais.

### 2. DA DESCRIÇÃO DOS ITENS

| ITEM | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNID | QUANT. |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| 1    | <b>Carnes bovinas de 1º qualidade cortes de contra file-</b><br>sendo carne limpa, sem osso, com capa de gordura<br>uniforme, sem excesso de gordura ou nervuras, deve<br>apresentar coloração vermelho -viva, textura firme.<br>Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em<br>condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo<br>identificação do produto, data de validade, lote e<br>procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária. | KG.  | 85     |
| 2    | <b>Carnes bovinas de 1º qualidade cortes de alcatra-</b><br>sendo carne limpa, sem osso, com capa de gordura<br>uniforme, sem excesso de gordura ou nervuras, deve<br>apresentar coloração vermelho -viva, textura firme.<br>Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em<br>condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo<br>identificação do produto, data de validade, lote e<br>procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.     | KG   | 85     |
| 3    | <b>Linguiça Toscana-</b> produto cárneo industrializado,<br>elaborado a partir de carne suína/ou mista embutida em<br>envoltório natural ou artificial.<br>Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em<br>condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo<br>identificação do produto, data de validade, lote e<br>procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.                                                                       | KG   | 150    |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PROFESSOR  
JAMIL**

**PODER EXECUTIVO MUNICIPAL**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |     |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 4 | <b>Carne Suína -lombo-Carne suína de primeira qualidade</b> , proveniente do corte do lombo, limpa, sem excesso de gordura, cartilagens ou ossos. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.                                                                                           | KG  | 120 |
| 5 | <b>Mandioca</b> -Raiz de mandioca de boa qualidade, fresca, descascada de coloração branca, firme, sem fibras excessivas, sem manchas escuras, mofos, ou sinais de deterioração, devidamente higienizada e embalada em condições adequadas. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária. | KG  | 80  |
| 6 | <b>Carvão Vegetal Comum</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PCT | 50  |

### 3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A aquisição justifica-se pela necessidade de atendimento às demandas institucionais decorrentes da realização de eventos oficiais promovidos pelo Município, tais como inaugurações de obras públicas, ações governamentais e programas institucionais.

3.2. Os eventos possuem relevante interesse público, pois promovem transparência das ações administrativas, fortalecimento do vínculo entre gestão pública e comunidade e divulgação das entregas realizadas pelo Município.

3.3. A disponibilização dos itens alimentícios e insumos é necessária para garantir adequada estrutura de apoio aos participantes, autoridades, servidores e equipes de organização, assegurando a qualidade e organização dos eventos.

### 4. DA FUNDAMENTAÇÃO 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 14.133/21, de 1º de abril de 2021, alterada pelo Decreto federal nº 12.807 de 30 de dezembro de 2025, que diz ser dispensável a licitação para contratação que envolva inferiores a 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos), em caso de outros serviços e compras.

### 5. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA, E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O fornecimento será de forma parcelada conforme requisição verbal e/ou escrita realizada pelo órgão/entidade contratante.

5.2. As aquisições solicitadas deverão ser entregues até 24 (vinte e quatro) horas após efetiva solicitação, no endereço indicado.

5.3. O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade.

5.4. Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo IMEDIATAMENTE.

5.5. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente embalados e armazenados conforme normas sanitárias.

## **6. DO LOCAL DE ENTREGA**

6.1. Os produtos deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Administração ou em local previamente indicado pelo órgão requisitante, dentro do perímetro do Município de Professor Jamil – GO.

## **7. DO RECEBIMENTO**

7.1. O recebimento será realizado:

7.1.1. Provisoriamente, no ato da entrega;

7.1.2. Definitivamente, após conferência da qualidade, quantidade e conformidade dos produtos.

7.2. Produtos em desacordo poderão ser recusados, devendo ser substituídos sem ônus para a Administração.

## **8. DA ESTIMATIVA DE VALOR**

8.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 12.248,00 (doze mil duzentos e quarenta e oito reais)**, conforme pesquisa de preços realizada junto ao mercado e banco de preços oficial.

## **9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1. As despesas correrão por conta de dotação orçamentária própria consignada no orçamento vigente da Secretaria Municipal de Administração.

## **10. DO PAGAMENTO**

10.1. O pagamento será efetuado após a efetiva entrega dos bens com respectiva apresentação da Nota Fiscal, emitidas em conformidade com o instrumento contratual ou nota de Empenho, devendo a mesma, ser atestada (contendo data, hora, nome completo e documento de identificação) pelo fiscal do contrato (ou documento que lhe



faça a vez).

10.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento.

| <b>DADOS PARA A NOTA FISCAL</b>                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------|
| Nome: Município de Professor Jamil                                             |
| End.: Rua Matilde Ferrarine Safady nº. 235 setor Boa Nova – Professor Jamil GO |
| CNPJ: 37.388.295/0001-25                                                       |

10.3. As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas de comprovante de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da empresa contratada e de regularidades perante a Seguridade Social (INSS), ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) e à Justiça do Trabalho (CNDT), mediante respectivas certidões negativas.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

10.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a. O prazo de validade;
- b. A data da emissão;
- c. Os dados do contrato e do órgão contratante;
- d. O período de prestação dos serviços;
- e. O valor a pagar; e
- f. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

10.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.8. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

## **10. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O Prazo de Vigência do CONTRATO será para o exercício de 2026, encerrando em 31 de dezembro de 2026.

## **11. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO**

- 11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Administração.  
11.2. O gestor do contrato será responsável pelo acompanhamento geral da execução.  
11.3. O fiscal deverá registrar ocorrências, solicitar correções e atestar as entregas.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 12.1. Fornecer os produtos conforme especificações técnicas e prazos estabelecidos.  
12.2. Substituir produtos inadequados ou rejeitados.  
12.3. Responsabilizar-se por transporte, armazenamento e qualidade dos produtos até a entrega.  
12.4. Manter regularidade fiscal durante toda a execução contratual.

## **13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 13.1. Efetuar os pagamentos devidos nos prazos estabelecidos.  
13.2. Fiscalizar a execução do contrato.  
13.3. Notificar a contratada em caso de irregularidades.

## **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 14.1. O descumprimento das obrigações poderá ensejar aplicação de sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, incluindo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, conforme gravidade da infração.

## **15. DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 15.1. O presente Termo de Referência integra o processo administrativo e servirá de base para a contratação.

Professor Jamil – GO, 13 de maio de 2026.

  
Mariza Macedo Rocha  
Sec. de Administração

  
Agmar de Sousa Fernandes  
Gestor do Poder Executivo