

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 118/2025
DISPENSA EM RAZÃO DO VALOR Nº 032/2025

EDITAL DE CONTRATAÇÃO DIRETA

DISPENSA DE LICITAÇÃO EM RAZÃO DO VALOR
(ART. 75, INCISO II E § 3º, DA LEI Nº 14.133/2021)

PREÂMBULO	
<p>O MUNICÍPIO DE IBIMIRIM, inscrito no CNPJ sob o nº 10.105.971/0001-50 por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, com sede na Rua José Rafael de Freitas, nº 659, Lajes – Ibimirim/PE, neste ato representado por sua Secretária, a Sra. Wellitânia de Melo Siqueira, brasileira, inscrita no CPF/MF nº. ***.***.584-31 e portadora da cédula de identidade RG nº. 5668237 SDS/PE, residente nesse Município, Portaria nº 044/2025, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará contratação direta, em razão do valor, para a contratação de empresa para a prestação de serviços com fornecimento de refeições diversas para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.</p>	
Processo Administrativo: 118/2025	Critério de seleção: Menor Preço
<p>Acolhimento das propostas adicionais: Do dia 15/12/2025, até às 23h59 (horário de Brasília) do dia 18/12/2025, através do E-mail: cotacao@ibimirim.pe.gov.br.</p>	
<p>Local para consulta e retirada do edital: O aviso edital e anexos da contratação direta, em razão do valor, está disponibilizado para consulta e cópia na internet no endereço: http://ibimirim.pe.gov.br/.</p>	
SETOR RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	
Secretaria Municipal de Saúde.	
LEGISLAÇÃO APLICADA	
<p>Constituição da República Federativa do Brasil, Artigo 37: Regula a atuação da Administração Pública.</p> <p>Lei Nacional nº 14.133, de 01/04/2021: Lei de Licitações e Contratos Administrativos.</p> <p>Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006: Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e altera outros dispositivos legais, alterada pela Lei Complementar nº. 147 de 07 de agosto de 2014.</p> <p>Lei Federal nº 12.846, de 01/08/2013: Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.</p> <p>Decreto Municipal nº 08, de 15/03/2024: Regulamenta os Processos Licitatórios e Contratação Direta no Âmbito do Município.</p>	

1.0 - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 - A regra geral trazida pela Constituição Federal de 1988, em seu artigo 37, inciso XXI, é que a contratação de obras, serviços, compras e alienações deverá ser precedido de devido processo licitatório, que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, e obedecendo aos princípios que regem a Administração Pública e aos princípios que disciplinam os processos licitatórios.

1.2 - O motivo maior da existência da licitação pública é o respeito ao Princípio Constitucional da Isonomia, uma vez que o Contrato Administrativo decorrente da licitação pública vem ao final trazer benefícios econômicos ao contratado e, por esse motivo, todos aqueles potenciais interessados em contratar com a Administração Pública devem, nos termos da legislação vigente, ser tratados de maneira isonômica por parte da Administração Pública.

1.3 - Contudo, apesar da regra geral para se contratar com a Administração Pública, ser a de realização de procedimento licitatório, o próprio inciso XXI do art. 37 da CF/88 diz que podem existir casos previstos na legislação infraconstitucional em que a Administração Pública, respeitadas as formalidades legais, pode contratar de forma direta.

1.4 - Neste sentido, a nova Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, traz algumas hipóteses, de casos excepcionais, em que a contratação pode ocorrer diretamente, tal qual era e ainda pode ser fundamentado, observadas suas especificidades, na Lei nº 8.666/93.

1.5 - Das vias excepcionais possíveis, a que norteia este aviso, é a dispensa de licitação em razão do valor, com fundamento no art. 75, inciso II combinado com o seu §3º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, conforme transcrição a seguir:

Art. 75. É dispensável a licitação:

[...]

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), no caso de outros serviços e compras;

[...]

§ 3º As contratações de que tratam os incisos I e II do caput deste artigo serão preferencialmente precedidas de divulgação de aviso em sítio eletrônico oficial, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, com a especificação do objeto pretendido e com a manifestação de interesse da Administração em obter propostas adicionais de eventuais interessados, devendo ser selecionada a proposta mais vantajosa.

1.6 - Assim, com supedâneo no princípio finalístico, na forma do art. 5º da LINDB, por meio do qual pretendeu o legislador conferir maior publicidade às contratações diretas à luz da Lei nº 14.133/2021, o presente aviso almeja obter propostas adicionais de eventuais interessados, para fins de seleção daquela mais vantajosa no desiderato de, posteriormente, celebrar contratação direta por dispensa, na forma do inciso II do art. 75 da Nova Lei de Licitações e Contratos.

2.0 - DAS JUSTIFICATIVAS

2.1 - A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento adequado de refeições diversas aos servidores, colaboradores e demais usuários atendidos nas ações, programas, campanhas e atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Ibimirim/PE, especialmente em situações que demandem permanência prolongada das equipes em serviço, realização de mutirões, atendimentos itinerantes, capacitações, ações de vigilância em saúde, eventos institucionais, plantões extraordinários e demais atividades de interesse público.

A oferta regular de alimentação adequada revela-se medida essencial para garantir condições mínimas de bem-estar, segurança alimentar, eficiência operacional e manutenção da qualidade dos serviços de saúde prestados à

população, sobretudo diante das rotinas intensas e, muitas vezes, ininterruptas que caracterizam o funcionamento da rede municipal de saúde.

Ressalta-se que a Secretaria Municipal de Saúde não dispõe de estrutura própria, equipe especializada ou logística necessária para o preparo, acondicionamento e distribuição de refeições em conformidade com as normas sanitárias vigentes, o que torna a terceirização do serviço a alternativa mais eficiente, segura e economicamente viável, assegurando o atendimento às exigências da Vigilância Sanitária e às boas práticas de manipulação de alimentos.

A contratação permitirá, ainda, maior organização administrativa, previsibilidade de custos, padronização da qualidade dos alimentos fornecidos e agilidade no atendimento às demandas eventuais, evitando improvisações, riscos sanitários e prejuízos ao desempenho das atividades institucionais da Secretaria.

A contratação dos serviços de buffet para fornecimento de refeições diversas mostra-se indispensável para garantir a continuidade, eficiência e regularidade dos serviços públicos de saúde, preservando a dignidade dos usuários, a integridade dos servidores e o adequado funcionamento da administração pública municipal.

3.0 - DO OBJETO

3.1 - O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação de empresa para a prestação de serviços com fornecimento de refeições diversas para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.**

4.0 - DO VALOR

4.1 - A estimativa de preço referente à presente contratação foi elaborada com base em pesquisa de mercado realizada junto a fornecedores locais e regionais especializados em serviço de Buffet, considerando os itens constantes no termo de referência, em conformidade com as especificações técnicas e a frequência de fornecimento exigida pela Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura de Ibimirim. O valor global estimado é de R\$ 57.360,00 (cinquenta e sete mil, trezentos e sessenta reais), o qual representa uma média compatível com os preços praticados no mercado regional, assegurando economicidade e vantajosidade à administração pública.

A escolha dos fornecedores pesquisados levou em conta a capacidade de atendimento imediato, a qualidade dos produtos ofertados e a logística de entrega, fatores essenciais para garantir a eficiência dos serviços e a continuidade das atividades institucionais. A estimativa contempla os custos unitários e totais dos itens, devidamente registrados em planilha própria, conforme determina o §1º do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, e será anexada ao processo como comprovação da razoabilidade dos preços.

A contratação direta, respaldada pela dispensa de licitação, visa atender a uma demanda específica da Secretaria, cuja natureza exige agilidade na aquisição e fornecimento dos produtos, especialmente por se tratarem de itens perecíveis e de consumo imediato. Dessa forma, a estimativa de preço apresentada não apenas reflete os valores praticados no mercado, como também está alinhada aos princípios da legalidade, eficiência e interesse público que regem a administração municipal.

5.0 – DO DETALHAMENTO DO OBJETO

5.1. A empresa contratada deverá fornecer os itens em conformidade com as exigências de qualidade e segurança estabelecidas pelos órgãos competentes, observando as normas técnicas aplicáveis, bem como os padrões estabelecidos neste Termo de Referência.

5.2. A prestação dos serviços deverá contemplar o fornecimento integral de alimentos e bebidas, devidamente preparados e servidos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar e logística adequada. O detalhamento do objeto abrange diferentes modalidades de refeições e serviços, conforme especificações a seguir:

5.2.1. Coffee Break (manhã ou tarde): composto por bebidas (café, leite, chá e sucos naturais), salgados (mini pães de queijo, mini sanduíches naturais, mini coxinhas), doces (bolo de milho, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, biscoitos amanteigados) e frutas picadas (mamão, melancia, banana).

5.2.2. Café da Manhã: incluindo bebidas (café, leite, achocolatado, chá e sucos naturais), pães (francês, integral e de queijo), frios (queijo coalho, presunto e mussarela), acompanhamentos (manteiga, requeijão, geleias diversas), frutas (melancia, mamão, abacaxi e banana) e extras como cuscuz com queijo coalho, ovos mexidos e salsicha ao molho de tomate.

5.2.3. Coquetel Volante: servido em bandejas para eventos dinâmicos, composto por bebidas (refrigerantes e sucos naturais), salgadinhos (mini coxinha, bolinha de queijo, empada de frango e charque) e sobremesas (mini tortinhas de limão e maracujá, mini pudins de leite).

5.2.4. Almoço Regional: contemplando bebidas (refrigerantes e sucos naturais), entrada (escondidinho de charque), pratos principais (lombo ao molho madeira, frango assado e strogonoff de frango), acompanhamentos (batata palha, arroz branco, feijão verde com nata, farofa de cuscuz, purê de macaxeira e salada tropical) e sobremesas (mousse de maracujá e bolo de rolo).

5.2.5. Almoço Tipo I: composto por pratos principais (frango assado e carne cozida com legumes), acompanhamentos (arroz branco, feijão carioca, purê de batata e salada simples de alface, tomate e cenoura ralada) e sobremesa (pudim de leite).

5.2.6. Jantar: incluindo bebidas (refrigerantes e sucos naturais), entrada (caldo de costela), pratos principais (frango assado, lombo ao molho madeira, strogonoff de carne e lasanha de carne e frango), acompanhamentos (arroz branco e batatas gratinadas) e sobremesas (mousse de maracujá ou torta de limão).

5.3. Quanto a logística:

5.3.1. A produção dos alimentos deverá ocorrer no próprio dia da entrega, conforme normas dos órgãos fiscalizadores.

5.3.2. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e, quando necessário, refrigerados.

5.3.3. A pontualidade na entrega é essencial, sobretudo no caso de alimentos frescos, que possuem validade reduzida.

5.4. Cada modalidade será fornecida em quantidade estimada de 300 unidades, conforme levantamento realizado pela secretaria.

5.5. O serviço contratado deverá assegurar não apenas a entrega dos alimentos, mas também a montagem, organização e disponibilização adequada dos itens, de modo a atender às necessidades específicas dos eventos da Secretaria. A empresa contratada será responsável por toda a logística de preparo, transporte e serviço, garantindo pontualidade, qualidade e conformidade com as exigências técnicas e sanitárias.

5.6. A empresa licitante deverá, além de cumprir as normas legais, adotar práticas de responsabilidade socioambiental, como descarte adequado de resíduos, reutilização de materiais sempre que possível e uso racional dos recursos naturais.

5.7. Toda a equipe deverá se apresentar com roupa na cor preta, homens e mulheres de calça, homens com camisa e mulheres com camisetas comportadas, sem decotes, de preferência todos com crachás para melhor identificação com seus convidados.

6.0 - DA FORMA DE PAGAMENTO

6.1 - O empenhamento somente será efetuado, e consequentemente paga a despesa, na forma prevista no instrumento convocatório e legislação aplicável, devendo o pagamento ser realizado conforme comprovação devidamente atestada da execução dos serviços, sendo indicado o item e quantidade fornecida, em até 30 (trinta) dias corridos mediante recebimento pela contratante dos serviços a serem realizados ao longo do contrato.

6.2 - Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que inviabilize seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item acima fluirá a partir da respectiva regularização.

6.3 - A contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal ou em documento a parte, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

6.4 - A contratante não efetuara pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de "factoring".

6.5 - As despesas bancárias decorrentes de transferências de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

6.6. A ACONTRATADA é responsável pelos pagamentos de quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução contratual

6.7. Nos casos de eventual(is) atraso(s) de pagamento(s), ocorrido(s) por culpa única e exclusiva do CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pelo órgão, entre o prazo do referido atraso a correspondente ao efetivo adimplemento de parcela, será calculada mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$\text{EM} = \text{I} \times \text{N} \times \text{VP}$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios.

I = Índice de atualização financeira (Variação do IPCA do mês inerente ao atraso da fatura/30).

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

VP = Valor da parcela a ser paga.

6.8. Atualização financeira prevista nesta condição será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência;

6.9. Quando houver erro, de qualquer natureza, na emissão da nota fiscal/fatura, o documento será devolvido, imediatamente, para substituição e/ou emissão de nota de correção, não devendo ser computado nesse intervalo de tempo, para efeito de qualquer reajuste ou atualização do valor contratado

7.0 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária prevista no orçamento de 2025:

10.122.1006.2073.0000 – Manutenção das atividades do fundo Municipal de Saúde
3.3.90.39.00 – Outros Serviço de Terceiros – Pessoa Jurídico.

10.301.1006.2079.0000 – Manutenção das Atividades da Atenção Básica
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

10.302.1006.2974.0000 – Manutenção do Centro de Reabilitação de Qualidade de vida.
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

10.302.1006.2977.0000 – Manutenção do Caps
3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

10.302.1006.4042.0000 – Manutenção das Atividades de Media e Alta Complexidade Ambulatório e Hospitalar
3.3.90.39.00 – Outros Serviço de Terceiro – Pessoa Jurídica.

8.0 - DA DELIBERAÇÃO E DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS ADICIONAIS

8.1 - Considerando o exposto anteriormente, **FICA AUTORIZADO** a publicação do aviso de contratação direta, no Site Oficial eletrônico da municipalidade, pelo prazo de 03 (três) dias úteis, objetivando a obtenção de propostas adicionais de eventuais interessados, devendo ser selecionada a proposta mais vantajosa.

8.1.1 – O período de acolhimento, para recebimento das propostas adicionais, iniciará no dia 15/12/2025 até às 23h59 (horário de Brasília) do dia 18/12/2025);

8.1.2 – As propostas adicionais devem estar de acordo com a planilha indicada no item 4.0 deste edital e **deverão ser enviadas para o e-mail: cotacao@ibimirim.pe.gov.br até a data e hora final, indicadas no subitem 8.1.1.**

9.0 - DA HABILITAÇÃO

9.1 - Para efetivação da contratação da empresa mais bem classificada (ofertante do menor preço) serão exigidas, exclusivamente, as condições de habilitação que dispõe o inciso V da Lei nº 14.133, de 2021, e definidos no artigo 62 da mesma lei, a saber:

- I - jurídica;
- II - técnica;
- III - fiscal, social e trabalhista;

IV - Declarações.

9.2 - **Para habilitação jurídica**, a empresa vencedora deverá apresentar:

- a) Para **Empresas Individuais**: Declaração de constituição registrada na Junta Comercial acompanhada das respectivas alterações, quando houver;
- b) Para **Sociedade Empresária: Ato constitutivo, ou contrato social** em vigor, o qual deverá estar devidamente consolidado e acompanhado das posteriores alterações, se houver (*Lei Federal nº 11.127, de 28 de junho de 2005*);
- c) Para **Sociedade por Ações** (sociedade empresária do tipo S/A): Ato constitutivo e alterações subsequentes, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- d) Para **Sociedade Civil** (sociedades simples): Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes, devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e) Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira** em funcionamento no País: Decreto de autorização e ato de registro e autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.2.1 - A documentação referente às alíneas de “a” a “e” deve vir obrigatoriamente acompanhada da cópia de documento oficial com foto do(s) responsável(is) legal(ais) da empresa.

9.3 - **Para qualificação técnica**, a empresa vencedora deverá apresentar:

- a) Comprovação de aptidão técnica, demonstrada através de atestado(s) fornecido(s) emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da proponente, que comprove(m) a sua capacidade técnica de forma satisfatória, na execução de serviços compatíveis em características e complexidade ao objeto pretendido.

9.4 - **Para comprovação fiscal, social e trabalhista**, a empresa vencedora deverá apresentar:

- a) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).
- b) Prova de inscrição perante no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994).
- e) Prova de situação regular perante o Tribunal Superior do Trabalho (TST), através da apresentação de Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa (Lei 12.440/2011).

9.5 - Em atendimento ao disposto no artigo 63, inciso IV da lei 14.133/21, para a habilitação do prestador mais bem classificado, serão exigidos, também, as respectivas **declarações**:

- a) que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer

trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99).

- b) que inexistente de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- c) que a empresa se enquadra como microempresa e/ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;
- d) que possui pleno conhecimento e aceita as regras e condições gerais da contratação, constantes do procedimento;
- b) que cumpre o disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021. Apresentar declaração de disponibilidade imediata dos equipamentos, material e pessoal técnico necessário à execução acima referidas;

10.0 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO

10.1 - O cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo sujeitará o particular à aplicação de sanções administrativas, nos termos da **Lei Nacional nº 14.133, de 01/04/2021**.

10.2 - Com fundamento na **Lei Nacional nº 14.133 de 01/04/2021**, com base no art. 156 da Lei 14.133/21, infrações administrativas previstas nesta Lei com as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3 - Qualquer contestação sobre a aplicação de multas deverá ser feita por escrito.

10.4 - Fica eleito o Foro da Comarca de Ibimirim, Estado de Pernambuco para dirimir eventuais questões resultantes deste Aviso ou de sua interpretação, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Ibimirim-PE, 12 de dezembro de 2025.

Wellitânia de Melo Siqueira
Secretária de Saúde
Prefeitura Municipal de Ibimirim

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação de empresa para a prestação de serviços com fornecimento de refeições diversas para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e ainda conforme disposto no Artigo 75 da Lei 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento adequado de refeições diversas aos servidores, colaboradores e demais usuários atendidos nas ações, programas, campanhas e atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Ibimirim/PE, especialmente em situações que demandem permanência prolongada das equipes em serviço, realização de mutirões, atendimentos itinerantes, capacitações, ações de vigilância em saúde, eventos institucionais, plantões extraordinários e demais atividades de interesse público.

A oferta regular de alimentação adequada revela-se medida essencial para garantir condições mínimas de bem-estar, segurança alimentar, eficiência operacional e manutenção da qualidade dos serviços de saúde prestados à população, sobretudo diante das rotinas intensas e, muitas vezes, ininterruptas que caracterizam o funcionamento da rede municipal de saúde.

Ressalta-se que a Secretaria Municipal de Saúde não dispõe de estrutura própria, equipe especializada ou logística necessária para o preparo, acondicionamento e distribuição de refeições em conformidade com as normas sanitárias vigentes, o que torna a terceirização do serviço a alternativa mais eficiente, segura e economicamente viável, assegurando o atendimento às exigências da Vigilância Sanitária e às boas práticas de manipulação de alimentos.

A contratação permitirá, ainda, maior organização administrativa, previsibilidade de custos, padronização da qualidade dos alimentos fornecidos e agilidade no atendimento às demandas eventuais, evitando improvisações, riscos sanitários e prejuízos ao desempenho das atividades institucionais da Secretaria.

A contratação dos serviços de buffet para fornecimento de refeições diversas mostra-se indispensável para garantir a continuidade, eficiência e regularidade dos serviços públicos de saúde, preservando a dignidade dos usuários, a integridade dos servidores e o adequado funcionamento da administração pública municipal.

3. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

				VALOR MÁXIMO ADMITIDO	
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL



1	COFFEE BREAK (MANHÃ OU TARDE). •Bebidas: Café, leite, chá, sucos naturais • Salgados: Mini pães de queijo, mini sanduíches naturais, mini coxinhas • Doces: Bolo de milho, cenoura com cobertura de brigadeiro, biscoitos amanteigados, frutas picadas (mamão, melancia, banana)	UND	300	R\$ 29,88	R\$ 8.964,00
2	CAFÉ DA MANHÃ Bebidas: Café, leite, achocolatado, chá, sucos naturais • Pães: Pão francês, pão integral, pão de queijo • Frios: Queijo coalho, presunto, queijo mussarela • Acompanhamentos: Manteiga, requeijão, geleias diversas • Frutas: Melancia, mamão, abacaxi, banana • Extras: Cuscuz com queijo coalho, ovos mexidos, salsicha ao molho de tomate.	UND	300	R\$ 29,13	R\$ 8.739,00
3	COQUETEL VOLANTE (Servido em bandejas, para eventos em pé ou dinâmicos) • Bebidas: Refrigerante, sucos naturais • Salgadinhos: Mini coxinha, bolinhas de queijo, empada de frango e charque • Sobremesa: Mini tortinhas de limão e maracujá, mini pudins de leite	UND	300	R\$ 39,93	R\$ 11.979,00
4	ALMOÇO REGIONAL Bebidas: Refrigerante, sucos naturais Entrada: Escondidinho de charque Prato principal: Lombo ao molho madeira Frango assado Strogonoff de frango Acompanhamentos: Batata Palha Arroz branco Feijão verde com nata Farofa de cuscuz Purê de macaxeira Salada tropical Sobremesa: mousse de maracujá e bolo de rolo	UND	300	R\$ 31,39	R\$ 9.417,00
5	ALMOÇO TIPO I Prato principal: • Frango assado • Carne cozida com legumes (batata e cenoura) • Acompanhamentos: • Arroz branco • Feijão carioca • Purê de batata • Salada simples (alface, tomate, cenoura ralada) • Sobremesa: Pudim de leite	UND	300	R\$ 30,32	R\$ 9.096,00
6	JANTAR • Bebidas: Refrigerante, sucos naturais • Entrada: Caldo de costela • Prato principal: • Frango assado • Lombo com molho madeira • Strogonoff de carne • Lasanha de carne e frango • Acompanhamentos: • Arroz branco • Batatas gratinadas • Sobremesa: Mousse de maracujá ou torta de limão	UND	300	R\$ 30,55	R\$ 9.165,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 57.360,00	
METOLOGIA DE PESQUISA: NA COTAÇÃO FOI UTILIZADA A MÉDIA AJUSTADA DO TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO (TCU), DE PREÇOS VENCEDORES HOMOLOGADOS. A MODALIDADE DE BASE DA PESQUISA FOI PREGÃO ELETRÔNICO.					

4. PERÍODO DE CONTRATAÇÃO

O prazo de validade do contrato é definido de 12 meses, considerando a necessidade de garantir a segurança, conforme as diretrizes estabelecidas pelas autoridades competentes, asseguramos que os serviços prestados mantenham altos padrões de qualidade e segurança.

5. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO POR UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa para a prestação de serviços de buffet para o fornecimento de refeições diversas, preparadas, acondicionadas, transportadas e servidas em conformidade com as normas sanitárias vigentes, destinadas ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Ibimirim/PE, conforme a demanda apresentada ao longo da vigência contratual.

O serviço compreenderá o fornecimento de refeições prontas para consumo, em diferentes modalidades, tais como café da manhã, almoços, jantares, lanches, coffee break e demais composições alimentares compatíveis com as atividades desenvolvidas pela Secretaria, atendendo tanto a ações rotineiras quanto a demandas extraordinárias, a exemplo de mutirões, campanhas, capacitações, eventos institucionais, plantões prolongados e atendimentos itinerantes.

A empresa contratada será responsável por todas as etapas do serviço, incluindo a aquisição dos insumos, preparo dos alimentos, observância das boas práticas de higiene e manipulação, acondicionamento adequado, transporte seguro até os locais previamente indicados pela Administração, bem como a disponibilização de utensílios, recipientes, quando necessário, e mão de obra compatível com a execução do objeto, assegurando qualidade, regularidade e segurança alimentar.

A solução adotada permite atender às necessidades da Secretaria de forma eficiente, padronizada e flexível, garantindo a adequada assistência alimentar às equipes e usuários, sem a necessidade de investimentos próprios em infraestrutura, equipamentos, pessoal ou logística, conferindo maior eficiência operacional, previsibilidade de custos e redução de riscos sanitários e administrativos.

6. DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

6.1. A empresa contratada deverá fornecer os itens em conformidade com as exigências de qualidade e segurança estabelecidas pelos órgãos competentes, observando as normas técnicas aplicáveis, bem como os padrões estabelecidos neste Termo de Referência.

6.2. A prestação dos serviços deverá contemplar o fornecimento integral de alimentos e bebidas, devidamente preparados e servidos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar e logística adequada. O detalhamento do objeto abrange diferentes modalidades de refeições e serviços, conforme especificações a seguir:

6.2.1. Coffee Break (manhã ou tarde): composto por bebidas (café, leite, chá e sucos naturais), salgados (mini pães de queijo, mini sanduíches naturais, mini coxinhas), doces (bolo de milho, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, biscoitos amanteigados) e frutas picadas (mamão, melancia, banana).

6.2.2. Café da Manhã: incluindo bebidas (café, leite, achocolatado, chá e sucos naturais), pães (francês, integral e de queijo), frios (queijo coalho, presunto e mussarela), acompanhamentos (manteiga, requeijão, geleias diversas), frutas

(melancia, mamão, abacaxi e banana) e extras como cuscuz com queijo coalho, ovos mexidos e salsicha ao molho de tomate.

6.2.3. Coquetel Volante: servido em bandejas para eventos dinâmicos, composto por bebidas (refrigerantes e sucos naturais), salgadinhos (mini coxinha, bolinha de queijo, empada de frango e charque) e sobremesas (mini tortinhas de limão e maracujá, mini pudins de leite).

6.2.4. Almoço Regional: contemplando bebidas (refrigerantes e sucos naturais), entrada (escondidinho de charque), pratos principais (lombo ao molho madeira, frango assado e strogonoff de frango), acompanhamentos (batata palha, arroz branco, feijão verde com nata, farofa de cuscuz, purê de macaxeira e salada tropical) e sobremesas (mousse de maracujá e bolo de rolo).

6.2.5. Almoço Tipo I: composto por pratos principais (frango assado e carne cozida com legumes), acompanhamentos (arroz branco, feijão carioca, purê de batata e salada simples de alface, tomate e cenoura ralada) e sobremesa (pudim de leite).

6.2.6. Jantar: incluindo bebidas (refrigerantes e sucos naturais), entrada (caldo de costela), pratos principais (frango assado, lombo ao molho madeira, strogonoff de carne e lasanha de carne e frango), acompanhamentos (arroz branco e batatas gratinadas) e sobremesas (mousse de maracujá ou torta de limão).

6.3. Quanto a logística:

6.3.1. A produção dos alimentos deverá ocorrer no próprio dia da entrega, conforme normas dos órgãos fiscalizadores.

6.3.2. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e, quando necessário, refrigerados.

6.3.3. A pontualidade na entrega é essencial, sobretudo no caso de alimentos frescos, que possuem validade reduzida.

6.4. Cada modalidade será fornecida em quantidade estimada de 300 unidades, conforme levantamento realizado pela secretaria.

6.5. O serviço contratado deverá assegurar não apenas a entrega dos alimentos, mas também a montagem, organização e disponibilização adequada dos itens, de modo a atender às necessidades específicas dos eventos da Secretaria. A empresa contratada será responsável por toda a logística de preparo, transporte e serviço, garantindo pontualidade, qualidade e conformidade com as exigências técnicas e sanitárias.

6.6. A empresa licitante deverá, além de cumprir as normas legais, adotar práticas de responsabilidade socioambiental, como descarte adequado de resíduos, reutilização de materiais sempre que possível e uso racional dos recursos naturais.

6.7. Toda a equipe deverá se apresentar com roupa na cor preta, homens e mulheres de calça, homens com camisa e mulheres com camisetas comportadas, sem decotes, de preferência todos com crachás para melhor identificação com seus convidados.

7. DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1 - O empenhamento somente será efetuado, e conseqüentemente paga a despesa, na forma prevista no instrumento convocatório e legislação aplicável, devendo o pagamento ser realizado conforme comprovação devidamente atestada da execução dos serviços, sendo indicado o item e quantidade fornecida, em até 30 (trinta) dias corridos mediante recebimento pela contratante dos serviços a serem realizados ao longo do contrato.

7.2 - Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que inviabilize seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item

acima fluirá a partir da respectiva regularização.

7.3 - A contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal ou em documento a parte, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

7.4 - A contratante não efetuara pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de "factoring".

7.5 - As despesas bancárias decorrentes de transferências de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

7.6. A ACONTRATADA é responsável pelos pagamentos de quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução contratual

7.7. Nos casos de eventual(is) atraso(s) de pagamento(s), ocorrido(s) por culpa única e exclusiva do CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pelo órgão, entre o prazo do referido atraso a correspondente ao efetivo adimplemento de parcela, será calculada mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios.

I = Índice de atualização financeira (Variação do IPCA do mês inerente ao atraso da fatura/30).

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

VP = Valor da parcela a ser paga.

7.8. Atualização financeira prevista nesta condição será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência;

7.9. Quando houver erro, de qualquer natureza, na emissão da nota fiscal/fatura, o documento será devolvido, imediatamente, para substituição e/ou emissão de nota de correção, não devendo ser computado nesse intervalo de tempo, para efeito de qualquer reajuste ou atualização do valor contratado

8. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS:

Dentre outras exigências pertinentes, as propostas a serem apresentadas deverão obedecer ao custo total para a prestação dos serviços, valor este que deverá ser expresso e algarismo e por extenso, de forma clara e precisa, sem alternativas ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

A empresa deverá incluir nos preços ofertados, todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucros e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência.

A proposta apresentada deverá ter prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data prevista para seu julgamento.

A forma de envio de propostas adicionais nos termos do art. 75, § 3º da Lei 14.133/2021, será estabelecida no instrumento convocatório

9. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1 - **Para habilitação jurídica**, a empresa vencedora deverá apresentar:

- a) Para **Empresas Individuais**: Declaração de constituição registrada na Junta Comercial acompanhada das respectivas alterações, quando houver;
- b) Para **Sociedade Empresária: Ato constitutivo, ou contrato social** em vigor, o qual deverá estar devidamente consolidado e acompanhado das posteriores alterações, se houver (*Lei Federal nº 11.127, de 28 de junho de 2005*);
- c) Para **Sociedade por Ações** (sociedade empresária do tipo S/A): Ato constitutivo e alterações subsequentes, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- d) Para **Sociedade Civil** (sociedades simples): Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes, devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e) Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira** em funcionamento no País: Decreto de autorização e ato de registro e autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.1.1 - A documentação referente às alíneas de “a” a “e” deve vir obrigatoriamente acompanhada da cópia de documento oficial com foto do(s) responsável(is) legal(ais) da empresa.

9.2 - **Para qualificação técnica**, a empresa vencedora deverá apresentar:

- a) Comprovação de aptidão técnica, demonstrada através de atestado(s) fornecido(s) emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da proponente, que comprove(m) a sua capacidade técnica de forma satisfatória, na execução de serviços compatíveis em características e complexidade ao objeto pretendido.

9.3 - **Para comprovação fiscal, social e trabalhista**, a empresa vencedora deverá apresentar:

- a) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).
- b) Prova de inscrição perante no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994).
- e) Prova de situação regular perante o Tribunal Superior do Trabalho (TST), através da apresentação de Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa (Lei 12.440/2011).

9.4 - Em atendimento ao disposto no artigo 63, inciso IV da lei 14.133/21, para a habilitação do prestador mais bem classificado, serão exigidos, também, as respectivas

declarações:

- a) que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99).
- b) que inexistente de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- c) que a empresa se enquadra como microempresa e/ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;
- d) que possui pleno conhecimento e aceita as regras e condições gerais da contratação, constantes do procedimento;
- e) que cumpre o disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021. Apresentar declaração de disponibilidade imediata dos equipamentos, material e pessoal técnico necessário à execução acima referidas;

10. DAS OBRIGAÇÕES

10.1 DA CONTRATADA

- a) Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- b) Manter, durante a vigência do contrato ou instrumento equivalente, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, se for o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- c) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- d) Emitir Nota Fiscal correspondente à pessoa física ou jurídica que apresentou a documentação na fase de habilitação.
- e) Executar todas as obrigações assumidas com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

10.2. DO CONTRATANTE

- a) Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou equivalente.
- b) Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- c) Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- d) Prestar as informações, bem como fornecer os documentos necessários para a confecção de ações e/ou defesas.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária prevista no orçamento de 2025:

10.122.1006.2073.0000 – Manutenção das atividades do fundo Municipal de Saúde

3.3.90.39.00 – Outros Serviço de Terceiros – Pessoa Jurídico.

10.301.1006.2079.0000 – Manutenção das Atividades da Atenção Básica

3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

10.302.1006.2974.0000 – Manutenção do Centro de Reabilitação de Qualidade de vida.

3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

10.302.1006.2977.0000 – Manutenção do Caps

3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

10.302.1006.4042.0000 – Manutenção das Atividades de Media e Alta Complexidade Ambulatório e Hospitalar

3.3.90.39.0 – Outros Serviço de Terceiro – Pessoa Jurídica.

13. DO RECEBIMENTO

13.1. Do recebimento provisório

Não se aplica, uma vez que os serviços são realizados por completo.

13.2. Do recebimento definitivo

Em se tratando de serviços de buffet, os serviços realizados terão inspeção da fiscalização onde será assinado o recibo de realização e logo após solicitado junto a empresa a emissão da nota fiscal.

14. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A gestão do contrato ficará sob a responsabilidade de **Valdicléa Ferreira da Silva**, inscrita na matrícula sob o nº 230708;

A fiscalização da execução do Contrato ficará sob a responsabilidade de **Gilberto Santos Silva**, inscrito na matrícula sob o nº 230550, CPF: ***.***.694-50. **Ariel Silva Souza**, inscrito na matrícula sob o nº 26154, CPF: ***.***.688-13. **Ivanna Karina Venâncio da Silva**, inscrito na matrícula sob o nº 230517, CPF: ***.***.934-76. **Maria Sylvania Feitoza Freitas**, inscrito na matrícula sob o nº 2419, CPF: ***.***.834-01. **Gislayne Minervino Ferreira**, inscrito na matrícula sob o nº 230667, CPF: ***.***.204-16. Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável por toda execução contratual, ao CONTRATANTE é reservado o direito de, sem qualquer forma de restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

15. DO REAJUSTE

Os preços serão reajustados em periodicidade anual contada a partir da data de apresentação da proposta, utilizando-se para tanto o **IPCA** (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) acumulado, publicado pelo IBGE, no período correspondente.

Havendo interesse das partes contratantes em prorrogar a avença, a empresa contratada deverá pleitear o reajuste dos preços até a data anterior à efetivação da prorrogação contratual, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito.

Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na ocorrência de fato superveniente que implique a inviabilidade de sua execução.

16. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial do objeto ensejará a rescisão do contrato, conforme disposto no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021;

Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

A rescisão do contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, conforme art. 138, I da Lei Federal 14.133/2021, consensual, por acordo entre as partes, conforme inciso II também do art. 138 ou ainda determinada por decisão arbitral, conforme inciso III do mesmo dispositivo;

Nos dois primeiros casos mencionados no subitem anterior (rescisão unilateral ou consensual), deverão observar as disposições contidas no § 1º do art. 138 da Lei Federal 14.133/2021;

Nos casos de extinção decorrente de culpa exclusiva da administração, nos termos do § 2º do art. 138 da Lei Federal 14.133/2021, o contratado deverá ser ressarcido nos termos dos incisos de I a III deste dispositivo;

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a contratada que:

17.2 dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

17.4 dar causa à inexecução total do contrato;

17.5 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

17.6 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

17.7 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

17.8 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

17.9 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

17.10 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

17.11 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.12 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

17.13 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

17.14 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

17.15 advertência;

17.16 multa;

17.17 impedimento de licitar e contratar;

17.18 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

17.19 Na aplicação das sanções serão considerados:

17.20 a natureza e a gravidade da infração cometida;

17.21 as peculiaridades do caso concreto;

17.22 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.23 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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



PREFEITURA DE
IBIMIRIM
Fazendo mais por você

Rua Maria do Rosário Melo, 218, Areia Branca - Ibimirim - PE - CEP: 56-580-000

Ibimirim-PE, 12 de dezembro de 2025.

Wellitânia de Melo Siqueira
Secretária de Saúde
Prefeitura Municipal de Ibimirim



1938

IBIMIRIM