

**Processo Administrativo**  
**nº: 6467/2025**

**Pregão Eletrônico S.R.P.**  
**Nº 029/2025**

**Data da Sessão e o Horário: 23/09/2025 às 08h00min.**

**Critério de Julgamento: Menor Preço por item**

**Modo de Disputa: Aberto**

**Exclusiva para Me/EPP/Equiparadas: Sim, com cota Reservada e Ampla participação.**  
**Art. 48 Inciso 1º e III da Lei 123/2006.**

**Objeto: Futura e eventual contratação de empresa no fornecimento de merenda escolar, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Vianópolis-GO, conforme especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência e de acordo com as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

## SUMÁRIO

### ÍNDICE

1. DO OBJETO
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
3. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL
4. DO CREDENCIAMENTO
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FASE DE ENVIO DE LANCES
7. DA FASE DE JULGAMENTO
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO
9. HABILITAÇÃO
10. DO ENVIO DA PROPOSTA READEQUADA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
11. DOS RECURSOS
12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
13. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO
14. DA EXECUÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO
15. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO OU DOCUMENTO EQUIVALENTE
16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL
17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
18. DO PAGAMENTO
19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA QUE CUSTEARÁ AS DESPESAS
20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
21. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E FISCALIZAÇÃO
22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

### ANEXOS

- Anexo I** - Termo de Referência;  
**Anexo II** - Estudo Técnico Preliminar  
**Anexo III** - Modelo de Proposta Comercial;  
**Anexo IV** - Modelo Declaração Conjunta;  
**Anexo V** - Minuta do Contrato de Fornecimento;  
**Anexo VI** - Minuta da Ata de Registro de Preços.

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 029/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 6467/2025**  
**COM ITENS EXCLUSIVO PARA ME/EPP E AMPLA PARTICIPAÇÃO**

**PREÂMBULO**

**O MUNICÍPIO DE VIANÓPOLIS**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa situada na Rua José Issy, nº 115, Centro, inscrito no CNPJ sob o n.º 01.299.692/0001-83, representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **MARCELO UMBELINO DE REZENDE**, torna público que realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo menor preço por item, na forma da Lei nº 14.133/2021, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Critério de Julgamento: Menor Preço Unitário.

Modo De Disputa: Aberto

Disponibilidade Do Edital: 09/09/2025.

Abertura E Julgamento Das Propostas: Início 13:30min do dia 23/09/2025.

Horário atendimento: 07h às 11h e 13h às 17h.

Referência de Tempo: horário de Brasília (DF)

Local para consulta: Prefeitura Municipal de Vianópolis, Portal Transparência ([www.vianopolis.go.gov.br](http://www.vianopolis.go.gov.br)) e/ou Portal Licitanet [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br).

Esta licitação será realizada de conformidade com consoante com as condições estabelecidas neste Edital, e será regida pela

- a) Lei nº 14.133/2021, de 01 de abril de 2021 e alterações posteriores;
- b) Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações;
- c) Decreto Municipal de nº 057/2025 de 15 de janeiro de 2025

O Edital encontra-se à disposição dos interessados para consulta e estudo nos sites [www.vianopolis.go.gov.br](http://www.vianopolis.go.gov.br), disponível também na sala de licitações de Licitação, desta Prefeitura, durante o prazo de divulgação da Licitação que ocorre dos dias 10 de setembro de 2025 a 23 de setembro de 2025.

O processamento do certame será realizado na plataforma Licitanet (<http://www.licitanet.com.br>).

**1. DO OBJETO**

**1.1.** Futura e eventual contratação de empresa no fornecimento de merenda escolar, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Vianópolis-GO, conforme especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência e de acordo com as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A Licitação está dividida em itens, conforme tabela constante no Edital, facultando-se ao Licitante a participação em quantos itens forem do seu interesse.

**1.3.** Relação dos itens:

ITEM	QNT	UND	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
1.	2000	kg	Biscoito de queijo: Pesando 50 gramas a unidade; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; embalado em saco plástico transparente atóxico; o biscoito de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação



			deverá atender à legislação vigente, em especial as normas de higiene e sanitárias, somente poderão ser provenientes de padaria em regular funcionamento.
2.	1000	kg	Bolos caseiros: Sabores (cenoura, chocolate, coco, fubá, mandioca, milho, simples, integral, laranja); bolo caseiro de 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.
3.	500	kg	Broa de doce: Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote, peso médio de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
4.	800	kg	Broa de sal: Elaborado com composição básica de farinha de milho, sal e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote, peso médio de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
5.	1000	kg	Pão de milho: Pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de leite, açúcar, fermento biológico, sal, ovos, óleo e fubá, o pão de fubá deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto.
6.	2500	kg	Pão de queijo: pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; pão de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, e especial às normas de higiene sanitárias.
7.	1500	kg	Pão mandi: Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. unidade 50 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
8.	2000	kg	Peta: Primeira qualidade, à base de polvilho azedo, óleo, ovos, sal e água; embalagem plástica transparente atóxica; o biscoito de polvilho deverá se preparo e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto, unidade de 50g.
9.	1500	kg	Rosca: De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
10.	200	kg	Torrada: Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega
11.	150	kg	Apresuntado: Apresuntado fatiado produzido a partir de cortes suínos selecionados e com registro no ministério da agricultura. 1º linha – KG.

12.	150	kg	Calabresa: Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Produto na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
13.	1000	kg	Carne bovina de 2º músculo (moída, cubos, bifos ou iscas): Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.
14.	1000	kg	Carne suína (moída, cubos, bifos ou iscas): Pernil desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
15.	1500	kg	Peito de frango (sem pele e sem osso): Peito de frango, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
16.	500	kg	Peixe tilápia (filé): Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha na forma de filé. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo o número de Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 07 dias após a data de entrega, 500gr.
17.	150	kg	Queijo muçarela: Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Sendo fatiado em fatias de média de 5 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.
18.	1500	kg	Abacaxi: fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.



19.	400	kg	Brócolis: fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas
20.	400	kg	Vagem: extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
21.	80	Pacote	Amido de milho: Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g.
22.	300	Pacote	Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 400gr. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
23.	300	Pacote	Biscoito água e sal sem lactose: O biscoito sem lactose, deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de irregularidades e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, Data de validade mínima seis meses. Embalagens com 400gr.
24.	200	Pacote	Biscoito doce rosquinha sem lactose: Biscoito Doce Rosca com coco zero lactose para dietas com restrição de lactose pacote 400g.
25.	100	Pacote	Biscoito doce-tipo maisena sem lactose: Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de irregularidades em perfeito estado de conservação, Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente e data de validade no mínimo de 6 meses. Embalagem com 400gr.
26.	100	Pacote	Biscoito tipo Peta: Feita de polvilho, sem lactose.
27.	100	Unidade	Cacau 100% em pó: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.
28.	70	Unidade	Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante 200gr.
29.	400	Unidade	Creme de leite: Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 lt de peso líquido ou 200g, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.

30.	100	Unidade	Extrato de tomate sem adição de açúcar: Extrato de Tomate concentrado pura polpa - latas 350 g sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: pura polpa de tomate e sal – textura cremosa e sem conservantes.
31.	200	Pacote	Farinha de mandioca: Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
32.	150	Unidade	Farinha de trigo: Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
33.	80	Unidade	Fermento químico: Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
34.	300	Unidade	Iogurte de fruta: Sabor coco, morango, pêssego, salada de frutas. Produto elaborado através da cultura de lactobacillus vivos e da fermentação de puro leite de vaca integral. Produto sem a adição de gordura de origem não láctea e sem adição de soro de leite. Embalagens íntegras sem vazamentos que contenham data de fabricação e vencimento do produto. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria de Saúde. Unidades de 800ml a 1000 L.
35.	150	Unidade	Iogurte natural: produto composto de leite integral (natural e/ou em pó reconstituído) e fermento lácteo – sem glúten e sem adição de açúcar – embalagens primárias: pote plástico de 170 g com fechamento e solda resistente e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade.
36.	4000	Unidade	Leite de vaca integral UHT: Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
37.	200	Pacote	Leite em pó integral: instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400gr. de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação,

			procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
38.	200	Unidade	Leite zero lactose: vitaminas (C, A e D) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). 200ml do produto atendem a 30% da IDR da Vitamina A, 30% da IDR da Vitamina D e 30% da IDR da vitamina C. Embalagem de 1 litro.
39.	200	Pacote	Macarrão tipo ave maria: feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Estar em embalagem de 500 gramas. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.
40.	300	Pacote	Macarrão tipo espagete: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
41.	200	Pacote	Macarrão tipo padre nosso: Cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
42.	400	Pacote	Macarrão tipo parafuso: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
43.	800	Pacote	Macarrão tipo pene: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
44.	150	Unidade	Manteiga de leite: Manteiga pura com sal. Embalagem de 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
45.	30	Unidade	Margarina sem leite: vegetais (colza, girassol, linhaça), água, gordura de coco, emulsionantes (lecitina e mono e diglicéridos de ácidos gordos), sal



			(0,2%), acidificante (ácido cítrico), aromas naturais, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, D, ácido fólico. Unidade 500g.
46.	200	Unidade	Margarina: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
47.	150	Pacote	Milho de canjica amarela: Embalagem integral de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de seis meses na data da entrega.
48.	400	Unidade	Óleo de soja: Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
49.	100	Unidade	Orégano: de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
50.	1000	Dúzia	Ovos de galinha: Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.
51.	150	Unidade	Requeijão cremoso sem lactose: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.
52.	300	Unidade	Requeijão cremoso tradicional: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.
53.	200	Unidade	Sal: Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
54.	400	Unidade	Suco de acerola: suco de fruta concentrado, sabor acerola contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
55.	500	Unidade	Suco de caju: suco de fruta concentrado, sabor caju, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.

56.	500	Unidade	Suco de goiaba: suco de fruta concentrado, sabor goiaba, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
57.	150	Unidade	Uvas Passas (branca): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 200g.
58.	150	Unidade	Uvas Passas (preta): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 200g.

## **2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**2.1.** Somente poderão participar desta Licitação Pessoas Jurídicas legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame com objeto social pertinente e compatível com o certame e que atenderem todas às exigências deste Edital, Anexos e ainda devidamente cadastradas junto à Licitanet, através do site [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br)

- I. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica.
- II. Correrá por conta das licitantes todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.

**2.2.** Poderão participar desta licitação todas as empresas sob a denominação de sociedades empresariais e sociedades simples, regularmente estabelecidas neste país, cadastradas ou não na Prefeitura Municipal de Vianópolis, que satisfaçam todas as condições da legislação vigente, do presente Edital e seus anexos e que possuam objeto social compatível com o da presente licitação, nos seguintes termos:

### **2.2.1. DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

2.2.1.1. Em observância ao disposto nos artigos 47 e 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, ao que determina o artigo 5º, §1º, inciso I, da Instrução Normativa nº 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCM/GO, e ao artigo 4º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública está obrigada a assegurar, nas contratações cujo valor estimado não ultrapasse o montante de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas.

**2.2.2.** Tal medida visa a efetiva promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a exemplo do que impõe o artigo 4º da Nova Lei de Licitações, representando não mera faculdade, mas imposição legal, devendo ser observada com rigor em todos os procedimentos licitatórios ou de contratação direta quando presentes os requisitos legais

**2.2.3. Itens exclusivos para participação das ME/EPP ou equiparadas:**

NOME	UNID.	QUANT.	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL	ITEM
Bolos caseiros: Sabores (cenoura, chocolate, coco, fubá, mandioca, milho, simples, integral, laranja); bolo caseiro de 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	kg	1.000	R\$ 25,29	R\$ 25.290,00	1
Broa de doce: Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada em-balagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote, peso médio de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 36,49	R\$ 18.245,00	2
Broa de sal: Elaborado com composição básica de farinha de milho, sal e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote, peso médio de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	KG	800	R\$ 39,99	R\$ 31.992,00	3
Pão de milho: Pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de leite, açúcar, fermento biológico, sal, ovos, óleo e fubá, o pão de fubá deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto.	KG	1.000	R\$ 22,66	R\$ 22.660,00	4
Pão mandi: Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. unidade 50 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	kg	1.500	R\$ 18,42	R\$ 27.630,00	5
Peta: Primeira qualidade, à base de polvilho azedo, óleo, ovos, sal e água; embalagem plástica transparente atóxica; o biscoito de polvilho deverá se preparo e assado na data de	KG	2.000	R\$ 36,66	R\$ 73.320,00	6

entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto, unidade de 50g.					
7Rosca: De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	KG	1.500	R\$ 32,24	R\$ 48.360,00	7
Torrada: Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega	kg	200	R\$ 21,00	R\$ 4.200,00	8
Apresuntado: Apresuntado fatiado produzido a partir de cortes suínos selecionados e com registro no ministério da agricultura. 1º linha – KG.	kg	150	R\$ 30,93	R\$ 4.639,50	9
Calabresa: Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituras ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Produto na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	kg	150	R\$ 27,73	R\$ 4.159,50	10
Carne bovina de 2º músculo (moída, cubos, bifos ou iscas): Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.	kg	1.000	R\$ 29,07	R\$ 29.070,00	11

Carne suína (moída, cubos, bifes ou iscas): Pernil desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	kg	1.000	R\$ 22,42	R\$ 22.420,00	12
Peito de frango (sem pele e sem osso): Peito de frango, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	kg	1.500	R\$ 21,74	R\$ 32.610,00	13
Peixe tilápia (filé): Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha na forma de filé. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo o número de Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 07 dias após a data de entrega, 500gr.	KG	500	R\$ 39,29	R\$ 19.645,00	14
Queijo muçarela: Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Sendo fatiado em fatias de média de 5 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.	KG	150	R\$ 44,19	R\$ 6.628,50	15



Abacaxi: fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.	kg	1.500	R\$ 10,92	R\$ 16.380,00	<b>16</b>
Brócolis: fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas	kg	400	R\$ 8,69	R\$ 3.476,00	<b>17</b>
Vagem: extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	kg	400	R\$ 13,73	R\$ 5.492,00	<b>18</b>
Amido de milho: Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g.	PC	80	R\$ 9,57	R\$ 765,60	<b>19</b>
Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 400gr. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PC	300	R\$ 16,06	R\$ 4.818,00	<b>20</b>
Biscoito água e sal sem lactose: O biscoito sem lactose, deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de irregularidades e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, Data de validade mínima seis meses. Embalagens com 400gr.	Pacote	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00	<b>21</b>
Biscoito doce rosquinha sem lactose: Biscoito Doce Rosca com coco zero lactose para dietas com restrição de lactose pacote 400g.	Pacote	200	R\$ 6,02	R\$ 1.204,00	<b>22</b>

Biscoito doce-tipo maisena sem lactose: Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de irregularidades em perfeito estado de conservação, Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente e data de validade no mínimo de 6 meses. Embalagem com 400gr.	Pacote	100	R\$ 6,01	R\$ 601,00	<b>23</b>
Biscoito tipo Peta: Feita de polvilho, sem lactose.	PC	100	R\$ 9,64	R\$ 964,00	<b>24</b>
Cacau 100% em pó: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.	UN	100	R\$ 44,44	R\$ 4.444,00	<b>25</b>
Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante 200gr.	UND	70	R\$ 5,59	R\$ 391,30	<b>26</b>
Creme de leite: Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 lt de peso líquido ou 200g, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	UND	400	R\$ 3,24	R\$ 1.296,00	<b>27</b>
Extrato de tomate sem adição de açúcar: Extrato de Tomate concentrado pura polpa - latas 350 g sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: pura polpa de tomate e sal - textura cremosa e sem conservantes.	Unidade	100	R\$ 8,73	R\$ 873,00	<b>28</b>
Farinha de mandioca: Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data	PC	200	R\$ 9,12	R\$ 1.824,00	<b>29</b>

de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante					
Farinha de trigo: Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	150	R\$ 4,61	R\$ 691,50	30
Fermento químico: Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	80	R\$ 10,28	R\$ 822,40	31
Iogurte de fruta: Sabor coco, morango, pêssego, salada de frutas. Produto elaborado através da cultura de lactobacillus vivos e da fermentação de puro leite de vaca integral. Produto sem a adição de gordura de origem não láctea e sem adição de soro de leite. Embalagens íntegras sem vazamentos que contenham data de fabricação e vencimento do produto. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria de Saúde. Unidades de 800ml a 1000 L.	Unidade	300	R\$ 16,44	R\$ 4.932,00	32
Iogurte natural: produto composto de leite integral (natural e/ou em pó reconstituído) e fermento lácteo - sem glúten e sem adição de açúcar - embalagens primárias: pote plástico de 170 g com fechamento e solda resistente e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade.	UN	150	R\$ 5,20	R\$ 780,00	33

Leite de vaca integral UHT: Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	4.000	R\$ 5,89	R\$ 23.560,00	34
Leite em pó integral: instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400gr. de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	200	R\$ 20,03	R\$ 4.006,00	35
Leite zero lactose: vitaminas (C, A e D) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). 200ml do produto atendem a 30% da IDR da Vitamina A, 30% da IDR da Vitamina D e 30% da IDR da vitamina C. Embalagem de 1 litro.	UND	200	R\$ 6,13	R\$ 1.226,00	36
Macarrão tipo ave maria: feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Estar em embalagem de 500 gramas. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	Pacote	300	R\$ 6,29	R\$ 1.887,00	37
Macarrão tipo espaguete: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade e do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PC	200	R\$ 2,97	R\$ 594,00	38

Macarrão tipo padre nosso: Cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujeidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	400	R\$ 2,95	R\$ 1.180,00	39
Macarrão tipo parafuso: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PC	800	R\$ 3,09	R\$ 2.472,00	40
Macarrão tipo Pene: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	800	R\$ 3,32	R\$ 2.656,00	41
Manteiga de leite: Manteiga pura com sal. Embalagem de 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar	UND	150	R\$ 27,95	R\$ 4.192,50	42



validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
Margarina sem leite: vegetais (colza, girassol, linhaça), água, gordura de coco, emulsionantes (lecitina e mono e diglicéridos de ácidos gordos), sal (0,2%), acidificante (ácido cítrico), aromas naturais, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, D, ácido fólico. Unidade 500g.	Unidade	30	R\$ 11,59	R\$ 347,70	<b>43</b>
Margarina: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	200	R\$ 8,39	R\$ 1.678,00	<b>44</b>
Milho de canjica amarela: Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de seis meses na data da entrega.	Pacote	150	R\$ 2,94	R\$ 441,00	<b>45</b>
Óleo de soja: Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	400	R\$ 7,60	R\$ 3.040,00	<b>46</b>
Orégano: de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	100	R\$ 18,69	R\$ 1.869,00	<b>47</b>
Ovos de galinha: Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	DÚZIA	1.000	R\$ 10,12	R\$ 10.120,00	<b>48</b>

número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.					
Requeijão cremoso sem lactose: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.	Unidade	150	R\$ 10,66	R\$ 1.599,00	<b>49</b>
Requeijão cremoso tradicional: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.	Unidade	300	R\$ 10,66	R\$ 3.198,00	<b>50</b>
Sal: Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	200	R\$ 1,53	R\$ 306,00	<b>51</b>
Suco de acerola: suco de fruta concentrado, sabor acerola contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.	UND	400	R\$ 8,29	R\$ 3.316,00	<b>52</b>
Suco de caju: suco de fruta concentrado, sabor caju, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.	UND	500	R\$ 4,28	R\$ 2.140,00	<b>53</b>
Suco de goiaba: suco de fruta concentrado, sabor goiaba, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.	Unidade	500	R\$ 6,15	R\$ 3.075,00	<b>54</b>
Uvas Passas (branca): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 200g.	Unidade	150	R\$ 10,92	R\$ 1.638,00	<b>55</b>
Uvas Passas (preta): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 200g.	Unidade	150	R\$ 7,97	R\$ 1.195,50	<b>56</b>

**2.2.2. O valor máximo estimado para a aquisição da Cota Exclusiva é de R\$ 498.161,00 (Quatrocentos e noventa e oito mil, cento e sessenta e um reais).**

## 2.2.1. COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA PARA ME/EPP:

**2.2.1.1.** Em atenção ao disposto nos artigos 47 e 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, combinados com o artigo 9º da Instrução Normativa nº 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCM/GO, a Administração Pública adota, de forma obrigatória e vantajosa, a divisão dos itens licitados em cota principal e cota reservada exclusivamente para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas.

## 2.2.2. Tal medida é plenamente justificável, considerando que:

- o(s) item(ns) desta cota possui(em) valor estimado superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) cada, hipótese em que se impõe, nos termos da legislação supramencionada, a reserva de cota de até 25% do quantitativo total para participação exclusiva de ME/EPP;
- há no mercado local ou regional ao menos 03 (três) fornecedores aptos e enquadrados como ME, EPP ou equiparadas, conforme determina o §3º do art. 9º da IN TCM/GO nº 008/2016, o que demonstra a viabilidade prática da medida;
- o tratamento favorecido não compromete a execução do objeto nem representa prejuízo à economicidade ou à competitividade do certame, preservando o interesse público e promovendo o desenvolvimento econômico regional sustentável, nos termos do artigo 5º da Lei nº 14.133/2021.

**2.2.3.** Assim, a separação dos itens em cotas (principal e reservada) revela-se não apenas legalmente obrigatória, mas também estrategicamente vantajosa para a Administração, ampliando a competitividade entre pequenos negócios e fomentando a economia local e regional, em consonância com os princípios que regem a contratação pública moderna.

## 2.2.4. DOS ITENS DA COTA PRINCIPAL - PERCENTUAL 90 %

NOME	UNID.	QUANT.	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL	ITEM
Biscoito de queijo: Pesando 50 gramas a unidade; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; embalado em saco plástico transparente atóxico; o biscoito de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, em especial às normas de higiene e sanitárias, somente poderão ser provenientes de padaria em regular funcionamento.	KG	1.800	R\$ 44,19	R\$ 79.542,00	57
Pão de queijo: pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; pão de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, e especial às normas de higiene sanitárias.	kg	2.250	R\$ 37,62	R\$ 84.645,00	58

## 2.2.5. Valor total MÁXIMO estimado da cota principal: R\$ 194.187,00 (cento e noventa

e quatro mil, cento e oitenta e sete reais).

#### 2.2.6. DA COTA RESERVADA NO PERCENTUAL DE 10%:

NOME	UNID.	QUANT.	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL	ITEM
Biscoito de queijo: Pesando 50 gramas a unidade; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; embalado em saco plástico transparente atóxico; o biscoito de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, em especial às normas de higiene e sanitárias, somente poderão ser provenientes de padaria em regular funcionamento.	KG	200	R\$ 44,19	R\$ 8.838,00	59
Pão de queijo: pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; pão de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, e especial às normas de higiene sanitárias.	kg	250	R\$ 37,62	R\$ 9.405,00	60

**2.2.7. Valor total MÁXIMO estimado da cota reservada: R\$ 18.243,00 (Dezoito mil, duzentos e quarenta e três reais).**

**2.2.8. Valor total Global estimado do presente Pregão: R\$ 680.591,00 (Seiscentos e oitenta mil, quinhentos e noventa e um reais).**

**2.3.** Será considerado, para efeitos dos limites de valor estabelecidos, cada item separadamente, conforme Instrução Normativa nº 08, de 07 de dezembro de 2016, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás.

**2.4.** Serão garantidos às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte o tratamento diferenciado de que tratam o inciso IV e os §§ 3º e 4º do art. 1º da Lei Complementar nº 123, de 14 de setembro de 2006, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.

**2.4.1.** A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante declarar que observa esse limite no âmbito da presente licitação, conforme previsto no art. 4º, § 3º da Lei nº 14.133/2021.

**2.5.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.

**2.6.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Vianópolis responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.7.** O licitante responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante. Fica excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

**2.8.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou alteração dos registros tão logo identifique incorreções ou constate desatualização.

**2.9.** A participação nesta licitação implica a aceitação plena e irrevogável das normas constantes no presente edital e nos seus anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados os direitos de impugnação e de recurso.

**2.10.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

**2.11.** Não poderão disputar esta licitação:

**2.11.1.** aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

**2.11.2.** o autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

**2.11.4.** a pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe tenha sido imposta;

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

**2.11.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**2.11.7.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**2.11.8.** agente público do órgão ou entidade licitante;

**2.11.9.** pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

**2.11.9.1.** O presente edital não prevê a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando que a experiência prática demonstra que tais hipóteses são cabíveis em licitações que envolvem serviços de grande vulto e/ou de alta complexidade. Como o objeto pretendido atende às necessidades rotineiras da Administração, consignou-se a vedação acima.

**2.11.10.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do



contrato, agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.

**2.11.10.1.** O impedimento de que trata este item será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**2.11.10.2.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.11.2 e 2.11.3 poderão participar do apoio às atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

**2.11.10.3.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

**2.11.10.4.** O disposto nos itens 2.11.2 e 2.11.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua, como encargo do contratado, a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**2.11.10.5.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional, com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**2.11.10.6.** A vedação de que trata o item 2.11.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**3.1.** Eventuais solicitações de esclarecimentos e impugnações referentes ao Edital, Técnica ou Jurídica deverão ser dirigidas a Pregoeira Oficial para o endereço eletrônico [licitacao@vianopolis.go.gov.br](mailto:licitacao@vianopolis.go.gov.br), ou através provedor [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br) em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão eletrônica, com devida identificação da solicitante (Razão Social, CNPJ, Endereço, Telefone, E-mail).

**3.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no site Oficial da Prefeitura de Vianópolis/GO e no provedor [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br).

**3.3.** Decairão do direito de impugnar os termos do Edital do Pregão a licitante que não o fizer em até o terceiro dia útil à data fixada para a abertura da sessão pública, nos termos do art. 164 da Lei Federal nº 14.333, de 2021<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Art. 164. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame

3.4. Caberá à Pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, além da Assessoria Jurídica decidir sobre eventuais impugnações, bem como responder as questões formuladas pelos licitantes.

3.5. Acolhida à impugnação contra este Edital será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

#### 4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br). A sessão será pública, dirigida pela Pregoeira, e realizada de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, Decreto Federal Nº 10.024/2019 subsidiariamente, pela Lei nº 14.133/2021, suas alterações e demais legislações pertinentes, data e horário já determinados.

4.1.1. O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

4.2. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante participante do certame, que pagará a Licitanet, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao plano definido pela Licitanet e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Licitanet.

4.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preços e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente será mediante prévia definição de senha privativa.

4.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Licitanet.

4.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Licitanet a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização de transações ao pregão eletrônico.

4.7. Durante a sessão eletrônica, a comunicação entre a Pregoeira e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

4.8. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua conexão.

4.9. Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação da Pregoeira em contrário,

por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível.

**4.10.** Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão da Pregoeira, deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subsequente (s).

**4.11.** Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 10/09/2025
Propostas recebidas até dia 23/09/2025 às 07h30min.
Abertura das propostas eletrônicas dia 23/09/2025 às 08h00min.
Início sessão de disputa de lances dia 23/09/2025 às 08h15min.
Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira

**4.12.** Informamos que de acordo com o decreto Nº 10.024/2019 a inserção da proposta e documentação de habilitação no sistema passa a ser obrigatória para a participação na licitação.

**4.13.** Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através da empresa Licitanet, pelos telefones: (34) 2512-6500; (34) 3014-6633 ou pelo e-mail: fornecedor@licitanet.com.br.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

**5.1.** Os Licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, eis Menor Preço, **até o dia 23/09/2025 e o horário 08h00min.**

**5.1.1.** Qualquer elemento que possa identificar à licitante importa na desclassificação da proposta sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

**5.2.** O Licitante cadastrará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

- a) valor da proposta de preço por item licitado;
- b) Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, sem identificação da empresa licitante (a não identificação citada trata-se do lançamento – cadastramento no Sistema da Licitanet, na proposta encaminhada via anexo, na fase de julgamento, deverá constar todos os dados pleiteados no termo de referência, além dos dados de identificação da empresa licitante).

**5.3.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Licitante.

**5.4.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

**5.6.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos

da empresa nos últimos doze meses.

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

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos.

- a) O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;
- b) Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas.

5.9. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Portal do Licitanet e as especificações técnicas constantes no Anexo I – Termo de Referência, o Licitante deverá obedecer a este último (especificações técnicas anotadas no Termo de Referência).

5.10. Havendo discordância entre os preços unitário e total, prevalecerá o segundo, devendo a pregoeira proceder às correções caso necessário.

5.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: abertura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FASE DE ENVIO DE LANCES**

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados, eis **até o dia 23/09/2025 e o horário 08h15min.**

6.2. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, em relação à proposta mais bem classificada.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes, vedada outra forma de comunicação.

6.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

### **6.5. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

6.5.2. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

6.5.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0.10 (dez centavos).

6.5.3.1. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.5.4. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, o intervalo mínimo de diferença de



valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

**6.6. A pregoeira poderá durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.**

6.6.1. eventual exclusão de proposta do licitante, de que trata o item acima, implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

**6.7.** Neste Pregão o modo de disputa adotado é o **ABERTO**, assim definido no art. 56, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021<sup>2</sup>.

6.7.1. A etapa de lances na sessão eletrônica durará 10 (dez) minutos, e após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.7.2. A prorrogação automática da etapa de lances, que se trata o inciso anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.7.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida neste subitem, a etapa de disputa encerrar-se-á automaticamente.

6.7.4. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo R\$ 0,10 (dez centavos), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

**6.8.** Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para a Pregoeira no decorrer da etapa de envio de lances da sessão eletrônica e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**6.9.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida a melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

6.9.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

**6.10.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006<sup>3</sup>, regulamentada pelo IN 8/2016 TCM-GO.

<sup>2</sup> Art. 56. O modo de disputa poderá ser, isolada ou conjuntamente:

I - aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes

<sup>3</sup> Art. 44. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte. [\(Vide Lei nº 14.133, de 2021\)](#)

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.



**6.11.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.11.1.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**6.11.2.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**6.11.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**6.12.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**6.13.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021<sup>4</sup>, nesta ordem:

**6.13.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação:

**6.13.1.1.** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

---

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º deste artigo será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Art. 45. Para efeito do disposto no [art. 44 desta Lei Complementar](#), ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma: [\(Vide Lei nº 14.133, de 2021](#)

I - a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do **caput** deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos [§§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar](#), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos [§§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar](#), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

§ 1º Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no **caput** deste artigo, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

§ 2º O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

§ 3º No caso de pregão, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

<sup>4</sup> Art. 60. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

- 6.13.1.2.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.13.1.3.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.13.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.13.2.1.** empresas estabelecidas no território do Estado ou do Município ou entidade da Administração Pública estadual ou Municipal;
- 6.13.2.2.** empresas brasileiras;
- 6.13.2.3.** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.13.2.4.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.14.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.14.1.** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 6.14.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.14.3.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 6.14.4.** O Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 6.14.5.** É facultado ao Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.15.** Após a negociação do preço, o Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

- 7.1.** Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei n.º 14.133/2021<sup>5</sup>, legislação correlata e no item 6.15 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação e quanto à adequação ao objeto, conforme definido no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.
- 7.2.** Será concedido o prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da

<sup>5</sup> Art. 14. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

solicitação da pregoeira no Sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.

**7.2.1.** A prorrogação de que trata o item acima poderá ocorrer por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pela pregoeira, ou de ofício, a critério da pregoeira, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o item 7.1.

**7.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

**7.4.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço aceitável da contratação, ou que apresentar preço manifestamente inexequível. Ainda, não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência, apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

**7.4.1.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

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

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

**7.5.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

**7.5.1.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

**7.5.2.** A inexequibilidade, na hipótese acima pontuada, só será considerada após diligência da pregoeira, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e/ou inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**7.5.3.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**7.6.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**7.7.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, exclusivamente por meio do sistema.

**7.8.** Havendo necessidade, a pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**7.9.** A pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao

licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**7.9.1.** Também nas hipóteses em que a pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

**7.9.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.10.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**8.1.** Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas da licitante vencedora.

**8.2.** Como condição para habilitação no certame, o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar deverá apresentar todas as certidões e documentos comprobatórios relativos à sua regularidade, especialmente quanto à existência de sanções que impeçam sua participação no certame ou futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

**8.2.1.** Para consulta ao CNPJ:

a) Lista de impedidos de licitar, mantida pelo Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCM/GO (<https://www.tcm.go.gov.br/site/tcm-em-acao/impedidos-de-licitar-ou-contratar/>);

b) Lista de impedidos de licitar, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de Goiás – (<http://www.transparencia.go.gov.br/portaldatransparencia>);

c) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do da União (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes>).

**8.2.2.** Para consulta ao CPF:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União: <http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça: ([https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar));

c) Lista de impedidos de licitar, mantida pelo Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TMC-GO: (<https://www.tcm.go.gov.br/site/tcm-em-acao/impedidos-delicitar-ou-contratar/>).

**8.2.3.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**8.2.4.** Constatada a existência de sanção, a Pregoeira/Agente de Contratação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**8.2.5.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

8.2.6. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.2.6.1. Os documentos relativos à fase de habilitação dos Licitantes deverão ser enviados, exclusivamente, através da plataforma: Licitanet, acesso por meio do sítio eletrônico <https://licitanet.com.br>.

8.3. A participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021<sup>6</sup>).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.**

8.7. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.7.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.7.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.8. Na análise dos documentos de habilitação, a pregoeira poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.9. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.10. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de

<sup>6</sup> Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

I - poderá ser exigida dos licitantes a declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;



que trata o subitem anterior.

**8.11.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015<sup>7</sup>.

## **9. HABILITAÇÃO**

### **9.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**9.1.1.** Comprovação da constituição empresarial, podendo ser:

- a. Requerimento de Empresário, no caso de Empresa Individual;
- b. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de Sociedades Comerciais, e no caso de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**9.1.2.** As empresas Licitantes enquadradas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, **PARA OBTEREM OS BENEFÍCIOS LEGAIS**, deverão apresentar **AMBOS** os documentos abaixo, porém, a não apresentação não resultará na inabilitação ou desclassificação da(s) Proponente(s), apenas resultará no impedimento do uso dos benefícios concedidos pelas Leis:

- a. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial;
- b. Declaração do Porte da empresa (Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte);

### **9.1.3. DOCUMENTAÇÃO PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- a. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c. Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Positiva com Efeito Negativo de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedidas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, em plena vigência, quando de sua apresentação à Comissão;
- d. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Dívida Ativa de Tributos Estaduais, expedido pela Secretaria de Estado da Fazenda em plena vigência da sede, quando de sua apresentação à Comissão;

<sup>7</sup> “Art. 4º A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação

- e. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Dívida Ativa de Tributos Municipais, expedido pela Secretaria Municipal da Fazenda em plena vigência da sede, quando de sua apresentação à Comissão;
- f. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, em plena vigência, quando de sua apresentação à Comissão;
- g. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho – CNDT.
- h. Declaração de Cumprimento do Disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, sob as penalidades cabíveis de que o Licitante cumpre com a determinação Constitucional,

**9.1.3.1.** As empresas Licitantes enquadradas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei nº 123 de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar as certidões referidas no Item 8.1 deste Edital, no entanto, caso sejam positivas quanto à situação fiscal e trabalhista, terão a oportunidade de comprovar sua regularidade fiscal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da convocação a ser feita pelo Agente de Contratação, prorrogáveis por igual período a requerimento.

#### **9.1.4. COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a. Certidão Negativa de pedido de Falência expedido pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias corridos da data da entrega das propostas.
  - a.1 Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.
  - a.2 Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada no subitem “a” deste do item 9.1.4 deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

#### **9.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a. A Proponente deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica para comprovação de aptidão para fornecimento do objeto desta licitação, através de atestado fornecido por Pessoa Jurídica de direito público ou privado, para a qual a interessada já tenha fornecido objeto de natureza e quantidade compatíveis com o solicitado nesta licitação.

#### **9.3. MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**



- a. As licitantes enquadradas como MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE além de declarar em campo próprio do sistema eletrônico, que atente aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006<sup>8</sup>, conforme exigido no subitem 2.1, Inciso IV, deverão apresentar ainda o seguinte documento:
01. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial de seu Estado, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias;
  02. Declaração que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a usufruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006<sup>9</sup>, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias.

#### 9.4. MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI)

- a. Caso a licitante seja MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), deverá apresentar no ato do credenciamento além de os seguintes documentos:
1. Certificado de Condição de Micro empreendedor Individual.
  2. Documento que comprove a opção do Simples Nacional.

<sup>8</sup> Art. 3º Para os efeitos desta Lei Complementar, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o [art. 966 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 \(Código Civil\)](#), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

<sup>9</sup> § 4º Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto nesta Lei Complementar, incluído o regime de que trata o [art. 12 desta Lei Complementar](#), para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica:

I - de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

II - que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

III - de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos desta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do **caput** deste artigo;

IV - cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do **caput** deste artigo;

V - cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do **caput** deste artigo;

VI - constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

VII - que participe do capital de outra pessoa jurídica;

VIII - que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

IX - resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

X - constituída sob a forma de sociedade por ações.

XI - cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade. [\(Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014\)](#)

## 9.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- a. Declaração, sob pena de inabilitação, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, hem como que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas formas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste instrumento convocatório.
- b. Declaração, sob pena de inabilitação, que atende ao disposto no inciso XXXIII, do Art. 07º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, referente à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.
- c. Declaração, sob pena de inabilitação, que os preços propostos se encontram incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.
- d. Declaração, sob pena de inabilitação, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos à sua participação na presente licitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- e. Declaração, sob pena de inabilitação, que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou no festão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
- f. Declaração, sob pena de inabilitação, que a proposta apresentada para fins de participação nesta licitação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial, quanto a participar ou não da referida licitação, que o conteúdo da proposta apresentada para participar, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial. Que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de Prefeitura Municipal de Vianópolis antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.
- g. Declaração, sob pena de inabilitação, sob as penas da Lei, que se responsabiliza pela autenticidade e veracidade dos documentos e

informações apresentadas para participação nesta licitação.

**9.6.** A não apresentação dos documentos mencionados nos Incisos V e VI, indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006.

**9.7.** Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, licitantes que se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 2006<sup>10</sup>.

**9.8.** Para efeito de julgamento referente ao regime diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Micro empreendedores Individuais possuem os mesmos benefícios neste Edital.

**9.9.** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, assim definidas no art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43, caput da Lei Complementar nº 123, de 2006<sup>11</sup>).

**9.10.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

I. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.12, implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado ao Município de Vianópolis /GO convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do Contrato de Fornecimento, ou considerar o item como fracassado.

**9.11.** Se o licitante não atender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

**9.12.** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital o licitante será declarado vencedor.

## **10. DO ENVIO DA PROPOSTA READEQUADA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**10.1.** A licitante melhor classificada deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, bem como os documentos de habilitação, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pela Pregoeira por meio da opção “Documentos Complementares” na Licitanet.

a. Caso a licitante não consiga fazer o envio via sistema eletrônico a mesma poderá

<sup>10</sup> Art. 3º Para os efeitos desta Lei Complementar, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o [art. 966 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 \(Código Civil\)](#), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

<sup>11</sup>Art. 43. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição. [\(Redação dada pela Lei Complementar nº 155, de 2016\)](#) [Produção de efeito](#) [\(Vide Lei nº 14.133, de 2021\)](#)



encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, bem como os documentos de habilitação para o e-mail [licitacao@vianopolis.go.gov.br](mailto:licitacao@vianopolis.go.gov.br) nos mesmos termos exigidos no subitem 10.1.

**10.2.** A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e documentos de habilitação será desclassificada/inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

**10.3.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso, vinculando a contratada a todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como a marca.

**10.4.** Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

**10.4.1.** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

**10.5.** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

**10.6.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet.

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei n.º 14.133, de 2021<sup>12</sup>.

**11.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou lavratura da ata.

**11.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- b) o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 30 (trinta) minutos.
- c) o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**11.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**11.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse

<sup>12</sup> Art. 165. Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem:

I - recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação;
- e) extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**11.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**11.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**11.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**11.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

- a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- b) Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**12.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**12.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;

**12.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **13. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO**

**13.1.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar e homologar a licitação, observado o disposto no art. 71, da Lei Federal nº 14.133, de 2021<sup>13</sup>.

## **14. DA EXECUÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

**14.1.** A forma de execução do instrumento contratual, fornecimento, prazos, locais,

<sup>13</sup> Art. 71. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

recebimento, pagamento e demais informações estão contidas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência Anexos deste Edital.

## **15. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO OU DOCUMENTO EQUIVALENTE**

**15.1.** Após a homologação da licitação, a Empresa Vencedora será convocada para assinar o contrato ou documento equivalente, nos termos e prazos definidos no Edital.

**15.2.** O Vencedor terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data da sua convocação, para assinar o termo de contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**15.3.** O prazo supracitado poderá ser prorrogado por igual período, quando solicitado durante o seu transcurso pela parte e, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração, pelo prazo máximo permitido em lei.

**15.4.** Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou não aceitar retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021 e outras legislações aplicáveis.

**15.4.1.** Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do caput, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá: I - convocar os licitantes remanescentes para negociação na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço, ou inferior ao desconto do adjudicatário; II - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

**15.5.** Se o vencedor se recusar, sem motivo justificado a assinar o termo de contrato ou aceitar o instrumento equivalente, dentro do prazo previsto, eis 2 (dois) dias úteis, caracterizará o descumprimento total da obrigação, decaindo o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

## **16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

**16.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:**

**17.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **18. DO PAGAMENTO:**

**18.1.** As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA QUE CUSTEARÁ AS DESPESAS**

**19.1.** As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Vianópolis, para o exercício de 2025, na classificação: 12.306.0251.2.032 ficha 895 3.3.90.30 Fontes: 101/251.

**19.2.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato.
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.
- III. Dar causa à inexecução total do contrato.
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**19.3.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. Advertência.
- II. Multa.
- III. Impedimento de licitar e contratar.
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**19.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- II. As peculiaridades do caso concreto.
- III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**19.5.** A sanção prevista no inciso I do subitem 20.2 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021<sup>14</sup>, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

<sup>14</sup> Art. 155. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

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

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

**19.6.** A sanção prevista no inciso II do subitem 20.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**19.7.** A sanção prevista no inciso III do subitem 20.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**19.8.** A sanção prevista no inciso IV do subitem 20.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida subitem 20.5, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**19.9.** A sanção estabelecida no inciso IV do subitem 20.2 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

- I. Quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do Prefeito de Vianópolis e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade.

**19.10.** As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem 20.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do subitem 20.2.

**19.11.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**19.12.** A aplicação das sanções previstas neste item não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**19.13.** Na aplicação da sanção prevista no inciso II, do subitem 20.2, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**19.14.** A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do subitem 20.2 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- I. Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o subitem 20.12 será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes

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

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

XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)



aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

- II. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- III. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

**19.15.** A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

- I. Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o subitem 20.12.
- II. Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei Federal nº 12.846, de 2013.
- III. Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

**19.16.** Os atos previstos como infrações administrativas neste edital, bem como os previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

**19.17.** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**19.18.** Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

- I. Para fins de aplicação das sanções previstas no subitem 20.2, o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

**19.19.** O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

- I. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

**19.20.** É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- I. Reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- II. Pagamento da multa.
- III. Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- IV. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo.
- V. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste subitem.
- a. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do subitem 20.1 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

## **20. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E FISCALIZAÇÃO**

**20.1.** Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização do presente Pregão Eletrônico será a Secretaria Municipal de Governo de Vianópolis /GO.

**20.2.** O Órgão Gerenciador designará representante da Administração Pública para acompanhamento, fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços e suas respectivas atribuições nos moldes do art. 117, da Lei Federal nº 14.133<sup>15</sup>, de 01 de abril de 2021 e art. 13, da Instrução Normativa nº 09, de 01 de junho de 2023 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás<sup>16</sup>.

## **21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

**21.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.

**21.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**21.5.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da

<sup>15</sup> Art. 117. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no [art. 7º desta Lei](#), ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

<sup>16</sup> Art. 13. A Administração, antes de autorizar a empresa contratada a iniciar a execução física dos serviços ou a entrega dos bens, deve providenciar ou solicitar, no mínimo, os seguintes documentos: I - ato emitido pela autoridade máxima do órgão ou da entidade que designe os representantes da Administração para acompanhamento, gestão e fiscalização da execução do contrato e suas respectivas atribuições, nos termos dos arts. 7º e 117 da LLC, e de regulamento que venha a ser adotado no âmbito da administração pública municipal<sup>1</sup>, considerando, no mínimo: a) 1 (um) gestor do contrato, agente citado no § 3º do art. 8º da LLC, e eventual(is) substituto(s); b) 1 (um) fiscal do contrato, agente citado no § 3º do art. 8º desta IN e no art. 117 da LLC, e eventual(is) substituto(s), permitida a contratação de terceiros para assisti-lo(s) e subsidiá-lo(s) com informações pertinentes a essa atribuição; II - declaração do gestor e do fiscal do contrato, que afirme terem conhecimento da sua indicação, bem como das cláusulas contratuais e da existência de documentos técnicos que deverão ser utilizados na execução física dos serviços ou na entrega dos bens como, por exemplo, projeto básico ou termo de referência e projeto executivo;

ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

**21.7.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias e horários de expediente na Administração.

**21.8.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**21.9.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**21.10.** O Edital e seus anexos estão disponibilizados, na íntegra, nos endereços eletrônicos [www.vianopolis.go.gov.br](http://www.vianopolis.go.gov.br) e [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br).

**21.11.** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço da Prefeitura Municipal de Vianópolis-GO, eis: Rua José Issy, Nº 115, Centro, CEP nº 75.265-000, Vianópolis-Goiás, nos dias úteis, no horário das 8 horas às 16 horas.

**21.12.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ANEXO I** - Termo de Referência;

**ANEXO II** - Estudo Técnico Preliminar

**ANEXO III** - Modelo de Proposta Comercial;

**ANEXO IV** - Modelo Declaração Conjunta;

**ANEXO V** - Minuta do Contrato de Fornecimento;

**ANEXO VI** - Minuta da Ata de Registro de Preços.

Vianópolis-GO, 09 de setembro de 2025.

**Márcia Maria Caixeta**  
**Pregoeira/Agente de Contratação**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2025**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**I - DO OBJETO**

**1.1.** Tem por objeto a futura e eventual contratação de empresa especializada de **Fornecimento de MERENDA ESCOLAR**, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

**1.2. Da Especificação do Objeto:**

ITEM	QNT	UND	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
1.	2000	kg	Biscoito de queijo: Pesando 50 gramas a unidade; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; embalado em saco plástico transparente atóxico; o biscoito de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, em especial as normas de higiene e sanitárias, somente poderão ser provenientes de padaria em regular funcionamento.
2.	1000	kg	Bolos caseiros: Sabores (cenoura, chocolate, coco, fubá, mandioca, milho, simples, integral, laranja); bolo caseiro de 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.
3.	500	kg	Broa de doce: Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote, peso médio de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
4.	800	kg	Broa de sal: Elaborado com composição básica de farinha de milho, sal e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de

			fabricação/validade e lote, peso médio de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
5.	1000	kg	Pão de milho: Pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de leite, açúcar, fermento biológico, sal, ovos, óleo e fubá, o pão de fubá deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto.
6.	2500	kg	Pão de queijo: pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; pão de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, e especial às normas de higiene sanitárias.
7.	1500	kg	Pão mandi: Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. unidade 50 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
8.	2000	kg	Peta: Primeira qualidade, à base de polvilho azedo, óleo, ovos, sal e água; embalagem plástica transparente atóxica; o biscoito de polvilho deverá se preparo e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto, unidade de 50g.
9.	1500	kg	Rosca: De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
10.	200	kg	Torrada: Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega
11.	150	kg	Apresuntado: Apresuntado fatiado produzido a partir de cortes suínos selecionados e com registro no ministério da agricultura. 1º linha - KG.
12.	150	kg	Calabresa: Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Produto na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de



			fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
13.	1000	kg	Carne bovina de 2º músculo (moída, cubos, bifos ou iscas): Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.
14.	1000	kg	Carne suína (moída, cubos, bifos ou iscas): Pernil desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
15.	1500	kg	Peito de frango (sem pele e sem osso): Peito de frango, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
16.	500	kg	Peixe tilápia (filé): Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha na forma de filé. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo o número de Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 07 dias após a data de entrega, 500gr.
17.	150	kg	Queijo muçarela: Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e

			transparente. Sendo fatiado em fatias de média de 5 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.
18.	1500	kg	Abacaxi: fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.
19.	400	kg	Brócolis: fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas
20.	400	kg	Vagem: extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
21.	80	Pacote	Amido de milho: Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g.
22.	300	Pacote	Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 400gr. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
23.	300	Pacote	Biscoito água e sal sem lactose: O biscoito sem lactose, deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de irregularidades e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, Data de validade mínima seis meses. Embalagens com 400gr.

24.	200	Pacote	Biscoito doce rosquinha sem lactose: Biscoito Doce Rosca com coco zero lactose para dietas com restrição de lactose pacote 400g.
25.	100	Pacote	Biscoito doce-tipo maisena sem lactose: Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de irregularidades em perfeito estado de conservação, Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente e data de validade no mínimo de 6 meses. Embalagem com 400gr.
26.	100	Pacote	Biscoito tipo Peta: Feita de polvilho, sem lactose.
27.	100	Unidade	Cacau 100% em pó: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.
28.	70	Unidade	Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante 200gr.
29.	400	Unidade	Creme de leite: Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 lt de peso líquido ou 200g, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.
30.	100	Unidade	Extrato de tomate sem adição de açúcar: Extrato de Tomate concentrado pura polpa - latas 350 g sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: pura polpa de tomate e sal - textura cremosa e sem conservantes.
31.	200	Pacote	Farinha de mandioca: Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação,

			data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
32.	150	Unidade	Farinha de trigo: Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
33.	80	Unidade	Fermento químico: Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
34.	300	Unidade	Iogurte de fruta: Sabor coco, morango, pêssego, salada de frutas. Produto elaborado através da cultura de lactobacillus vivos e da fermentação de puro leite de vaca integral. Produto sem a adição de gordura de origem não láctea e sem adição de soro de leite. Embalagens íntegras sem vazamentos que contenham data de fabricação e vencimento do produto. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria de Saúde. Unidades de 800ml a 1000 L.
35.	150	Unidade	Iogurte natural: produto composto de leite integral (natural e/ou em pó reconstituído) e fermento lácteo – sem glúten e sem adição de açúcar – embalagens primárias: pote plástico de 170 g com fechamento e solda resistente e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade.
36.	4000	Unidade	Leite de vaca integral UHT: Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto

			deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
37.	200	Pacote	Leite em pó integral: instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400gr. de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
38.	200	Unidade	Leite zero lactose: vitaminas (C, A e D) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). 200ml do produto atendem a 30% da IDR da Vitamina A, 30% da IDR da Vitamina D e 30% da IDR da vitamina C. Embalagem de 1 litro.
39.	200	Pacote	Macarrão tipo ave maria: feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Estar em embalagem de 500 gramas. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.
40.	300	Pacote	Macarrão tipo espaguete: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade e do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
41.	200	Pacote	Macarrão tipo padre nosso: Cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
42.	400	Pacote	Macarrão tipo parafuso: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma



			(açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
43.	800	Pacote	Macarrão tipo pene: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
44.	150	Unidade	Manteiga de leite: Manteiga pura com sal. Embalagem de 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
45.	30	Unidade	Margarina sem leite: vegetais (colza, girassol, linhaça), água, gordura de coco, emulsionantes (lecitina e mono e diglicéridos de ácidos gordos), sal (0,2%), acidificante (ácido cítrico), aromas naturais, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, D, ácido fólico. Unidade 500g.
46.	200	Unidade	Margarina: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
47.	150	Pacote	Milho de canjica amarela: Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade

			e número do lote do produto. Validade mínima de seis meses na data da entrega.
48.	400	Unidade	Óleo de soja: Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
49.	100	Unidade	Orégano: de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
50.	1000	Dúzia	Ovos de galinha: Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.
51.	150	Unidade	Requeijão cremoso sem lactose: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.
52.	300	Unidade	Requeijão cremoso tradicional: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.
53.	200	Unidade	Sal: Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

54.	400	Unidade	Suco de acerola: suco de fruta concentrado, sabor acerola contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
55.	500	Unidade	Suco de caju: suco de fruta concentrado, sabor caju, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
56.	500	Unidade	Suco de goiaba: suco de fruta concentrado, sabor goiaba, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
57.	150	Unidade	Uvas Passas (branca): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 200g.
58.	150	Unidade	Uvas Passas (preta): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 200g.

## II - DA JUSTIFICATIVA

2.1 Considerando a natureza essencial e contínua do serviço de fornecimento de alimentação escolar, aliado ao compromisso da administração com a oferta de refeições equilibradas, saudáveis e adequadas ao público, identificou-se a necessidade de atualização do valor per capita utilizado como base para a contratação atual.

2.2 Houve atualização das diretrizes nutricionais, cardápio ou da demanda nutricional, o que exige a contratação de novo fornecedor com objeto revisado, que atenda às novas exigências da rede pública. Ademais, revisão de cardápio, mudança na demanda, aumento de per capita necessidade de adequação nutricional. O contrato vigente, firmado com base em valores anteriores, não comporta adequações contratuais suficientes para refletir as novas exigências, seja por limitações legais para reajuste, seja pela incompatibilidade técnica entre o escopo atual e o novo perfil de fornecimento.

2.3 O fornecimento de alimentos previsto no contrato vigente mostrou-se insuficiente para atender de forma adequada à demanda atual das unidades escolares. O aumento do número de alunos matriculados, bem como a ampliação das refeições servidas, resultou em um consumo maior do que o estimado inicialmente.

2.4 Desta forma, opta-se pela abertura de novo processo licitatório, com base no novo valor per capita, a fim de garantir melhor qualidade nutricional, maior eficiência na execução contratual e economicidade a longo prazo.

## III - DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO E DOS MEIOS A SEREM UTILIZADOS PARA OBTENÇÃO DOS PREÇOS

3.1 Nos termos do art. 24, caput, da Lei nº 14.133/21, o custo estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente, se for o caso, após o julgamento das propostas. É possível verificar que o sigilo dos valores médios poderá trazer maior competitividade para o certame, aferindo, desta forma, os melhores preços e trazendo economia aos cofres públicos. Tal sigilo, se for utilizado, não se aplica aos órgãos de Controle Interno e Externo.

3.2 O art. 23, da Lei nº 14.133/21, prevê que o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Sendo assim, o departamento competente deverá realizar o estimativo observando, para tanto, todas as instruções da Lei nº 14.133/21.

#### **IV - DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do município, conforme documentos a serem apresentados no processo administrativo.

4.2 Sugere-se que o presente objeto fique a cargo da seguinte fonte orçamentária:

Educação: 12.361.0403.2.033/ elemento: 3.3.90.30/ ficha 943/

#### **V - DO CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

##### **5.1 Forma de Seleção e Critério de Julgamento da Proposta**

5.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

##### **5.2 Exigências de Habilitação**

###### **5.2.1 Regularidade Jurídica**

a) Certidão simplificada de arquivamento ou formulário de Registro de Empresário Individual na Junta Comercial, no caso de firma individual.

b) Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social em vigor (que poderá ser apresentada na forma consolidada, substituindo o contrato original), devidamente registrado, em se tratando de Sociedades Empresariais e, especificamente, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição e posse de seus administradores, com a publicação no Diário Oficial da Ata de Assembleia que aprovou o Estatuto.

b.1) Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI.

f) Cópia dos documentos de identificação do representante legal da empresa.

g) Se a empresa se apresentar através de procurador, o mesmo deverá estar munido de procuração que comprove poderes, na forma da lei.

### 5.2.2 Regularidade Fiscal

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda.
  - b) Prova de **Regularidade relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União**, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, expedida nos sites **[www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br)** ou **[www.pgfn.fazenda.gov.br](http://www.pgfn.fazenda.gov.br)**. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 02 de outubro de 2014.
  - c) Prova de **Regularidade para com a Fazenda Estadual**, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da contratada;
  - d) Prova de **Regularidade para com a Fazenda Municipal**, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da contratada que pode ser encontrada no site institucional;
  - e) Prova de **Regularidade relativa ao FGTS**, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (**[www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)**) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor;
  - f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (**[www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao)**), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TIST nº 1470/2011.
- Obs.:** Todas as certidões emitidas por meio de internet serão, a critério do(a) Pregoeiro(a), verificadas sua autenticidade via internet.

### 5.2.3 Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica emitida dentro de um prazo máximo de 60 (sessenta) dias anteriores à sessão pública de processamento do Pregão.

### 5.2.4 Qualificação Técnica

- a) **Atestado(s) de Capacidade Técnica** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que dispõe de aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação. O Atestado deve conter informações do seu emitente como telefone e endereço, de forma que se possa fazer contato para verificar sua autenticidade, se for necessário.
- Obs.:** O(s) atestado(s) apresentados poderão ser diligenciados de acordo com o art. 64 da Lei nº 14.133/21.

### 5.2.5 Outros Documentos

- a) **Certidão negativa do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e do Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP)**, emitida pela Controladoria-Geral da União (**<https://certidoes.cgu.gov.br/>**).

## VI - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO



6.1 A vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso (art 84, Lei nº 14.133/2021).

6.2 O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas (art. 84, parágrafo único, Lei nº 14.133/2021).

## **VII - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

7.1 Os gêneros alimentícios da Merenda escolar de acordo com as necessidades da Secretaria solicitante, podendo ser parcelada, após a emissão da autorização da **ORDEM DE COMPRA**, deverá ser entregue no prazo de 15 (Quinze) dias uteis.

7.2 Os panificados, verduras, legumes e frutas deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (organolépticas, físico-químico, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/ Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

7.3 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações exigidas abaixo:

- \* Identificação do produto
- \* Embalagem original e intacta
- \* Data de fabricação
- \* Data de validade
- \* Peso líquido
- \* Data de vencimento
- \* Nome do fabricante

- **Produtos de panificação** – a entrega deverá ser realizada diariamente, sendo duas remessas por dia, as 06:30h e as 13:30h, as quantidades e os tipos de produtos a serem entregues deverão seguir as listas de pedidos emitidos pela nutricionista responsável, podendo variar conforme o cardápio semanal.
- **Alimentos estoque seco** (não perecíveis), a entrega deverá ser realizada mensalmente, conforme a necessidade da rede escolar. Com prazo máximo para entrega de até 7 (sete) dias corridos contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento do Departamento de Compras.
- **Derivados Lácteos** – a entrega deverá ocorrer mensalmente, contados a partir da Ordem de Fornecimento do Departamento de Compras, os produtos deverão apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega.
- **Carnes e derivados e produtos congelados** semanalmente contados a partir da Ordem de Fornecimento do Departamento de Compras, transporte deverá garantir as condições higiênico-sanitário adequada, em conformidade com as normas da ANVISA, da Vigilância sanitária e com a Resolução FNDE nº6/2020, veículo fechado ou coberto, adequados ao tipo de alimento transportado (ex: veículo refrigerados para produtos perecíveis como laticínios e carne).

- Hortifrutigranjeiros – a entrega deverá ser realizada semanalmente, contados a partir da Ordem de Fornecimento do Departamento de Compras, sendo feitas nas segundas feiras, no entre o horário das 07:00h as 17:00h.

7.4 Os alimentícios deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Escola Municipal Antônio de Araújo Moraes

Diretora: Monya Nair de Souza

CPF. 997.614.401-68

**Endereço está situado: Rua principal S/N – Povoado de Ponte funda. Vianópolis – Go.**

Escola Municipal Antônio de Souza Lobo Sobrinho

Diretora, Jovenis Pererira Junior

CPF. 989.486.101-63

**Endereço está situado: Rua 2 números 2 centro Distrito de Caraíba município de Vianópolis Goiás.**

Escola Municipal Paulo VI

Diretora: Nilva Araujo Neto

CPF. 023.548.911-56

**Endereço está situado: rua Geraldo Francisco de Assis número 203. Bairro São Vicente. Vianópolis – Go.**

Escola Municipal Zenaide Campos Roriz

Diretora: Valéria Cotrim Corrêa

CPF. 618.676.081-20

**Endereço está situado: Rua Guarani, número 358, Bairro Ferreira dos Santos. Vianópolis – Go.**

Escola Municipalizada Luíza Viana

Diretora: Maria Luciana dos Santos Ávila

CPF.914.803.881-49

**Endereço está situado: Rua Felismino Viana n ° 362. Centro. Vianópolis – Go.**

Escola Municipal Maria Das Dores de Souza

Diretora: Tania Garcia Cotrim

CPF. 982.159.901-00

**Endereço está situado: R: Claudemiro José Gonçalves N 150. Bairro: Michelle. Vianópolis -Go.**

CMEI Joana Aparecida Caixeta

Diretora: Marilda Lourenço de Souza

CPF. 590.648.461-20

**Endereço está situado: Rua 06 esquina com Rua São José Q.0 L. n° 75 setor São José – Vianópolis – Go.**

Secretaria de Educação

Coordenação de Merenda: Maria Helena Pereira Fernandes

CPF:758.193.411-04

**Rua Senador Felismino Viana N° 262- Sala 1 centro Vianópolis - Go.**

7.5 Os proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

7.6 As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação, produção e comercialização de gêneros alimentícios.

7.7 Poderá a Secretaria, a seu critério, exigir a troca/substituição sem ônus para a mesma, caso o objeto seja entregue em desacordo com as normas e especificações deste Termo de Referência e da proposta apresentada, bem como em desacordo com as normas específicas. Caberá ao fiscal do contrato, no momento da entrega, verificar se o(s) produto(s) corresponde(m) ao descrito neste Termo de Referência.

7.8 Caso o(s) item(s) não corresponda(m) às especificações constantes neste termo de referência ou estejam danificados pelo manuseio e estocagem, os mesmos serão devolvidos e substituídos pela licitante vencedora no prazo máximo de 24 (vinte) horas, contados do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das medidas coercitivas previstas.

7.9 A inspeção e fiscalização pelo responsável da Secretaria não isenta, tão pouco diminui a responsabilidade da licitante quanto à garantia dos produtos.

7.10 Ocorrendo a falta de qualquer item, a licitante vencedora deverá comunicar imediatamente por escrito a Secretaria responsável, para que sejam tomadas as devidas providências para não paralisação do fornecimento.

7.11 Nenhuma alteração ou modificação de forma, quantidade e qualidade do objeto, poderá ser feita pela licitante vencedora, podendo, entretanto, solicitar à Secretaria algumas modificações, desde que devidamente justificadas nos termos da Lei nº 14.133/21.

7.12 A contratada deverá substituir os produtos/fornecimentos entregues com eventuais defeitos, vencidos e ou estragados (**A carne com sebo ou pelancas é imprópria para o consumo.**) ou que apresentarem qualquer adulteração de qualidade, defeitos ou incorreções em suas características, num prazo máximo de 12 (doze) horas, contados imediatamente após a notificação da Contratante;

7.13 **Os quantitativos licitados são apenas estimativos, não gerando para a Secretaria a obrigação de adquiri-los em sua totalidade.**

## **VIII - DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DOS ITENS LICITADOS**

8.1 Nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/21, os itens serão recebidos da seguinte forma:

8.1.1 **Provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, que será realizada no prazo de até

05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento do material no local indicado na Ordem de Fornecimento.

8.1.2 **Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, que se dará em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento provisório.

8.2 O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com este Termo, a proposta e/ou o contrato.

8.3 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento, obra ou serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

8.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e/ou quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/21, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da Nota Fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

## **IX - DOS CRITÉRIOS DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO**

### **9.1 Liquidação**

9.1.1 Recebida a Nota Fiscal, a liquidação será devidamente realizada pelo departamento competente, até dentro de 30 (trinta) dias.

9.1.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a. Data de emissão;
- b. Razão Social da entidade contratante, com endereço e CNPJ;
- c. Valor unitário, em moeda corrente;
- d. Valor total, em moeda corrente;
- e. Especificação dos produtos entregues ou serviços prestados;
- f. Quantitativo dos produtos entregues ou serviços prestados;
- g. O número do presente procedimento, bem como o número do contrato administrativo, se houver;
- h. Dados da conta bancária.

9.1.3 O fiscal do contrato somente atestará a prestação dos serviços e liberará a(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) para pagamento quando cumpridas pela contratada, todas as condições pactuadas.;

9.1.4 As Notas Fiscais/Faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à empresa contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo começará a fluir a partir da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, sem imperfeições.

9.1.5 As Notas Fiscais deverão estar acompanhadas nas certidões de regularidade fiscal e trabalhista.

## **9.2 Prazo de Pagamento**

9.2.1 O pagamento será efetuado no prazo dentro de 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa.

9.2.2 Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação, por qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

## **9.3 Forma de Pagamento**

9.3.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

9.3.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.3.3.1 Independentemente do percentual de tributo, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.3.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **X - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO E DO REAJUSTE**

10.1 O contrato poderá ser alterado por acordo das partes, com as devidas justificativas, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato, nos termos da Lei nº 14.133/21.

10.2 Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta.

10.3 Após o interregno de 01 (um) ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, a critério da parte contratante.

## **XI - DAS OBRIGAÇÕES**

### **11.1 A Contratante se obriga em:**

a) Proporcionar todas as condições para que a contratada possa desempenhar seus serviços/fornecimento de acordo com as determinações deste Termo de Referência.



- b) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- c) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços/fornecimento por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas.
- d) Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços/fornecimento, fixando prazo para a sua correção.
- e) Pagar à contratada o valor resultante da prestação do serviço/fornecimento, na forma do contrato.
- f) Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- g) Não permitir que os empregados da contratada executem tarefas em desacordo com as preestabelecidas no contrato.

**11.2 A Contratada se obriga em:**

- a) Executar os serviços/fornecimento conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.
- b) Realizar às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo fixado, os serviços efetuados ou substituir os produtos entregues em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da contratante.
- c) Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao contratante ou a terceiros.
- d) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos suficientes dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor.
- e) Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à contratante.
- f) Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas, quando for o caso.
- g) Relatar à contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços/fornecimento.
- h) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- i) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato.
- j) Orientar seus empregados quanto às normas e procedimentos a serem adotados durante o exercício de suas funções, bem como a fornecer os equipamentos necessários à atividade desenvolvida.

k) Não permitir que seus empregados designados para a execução dos serviços/fornecimento ora contratados desempenhem atividades diversas daquelas acordadas.

## **XII - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1 Comete infração administrativa, nos termos do art. 55, da Lei nº 14.133/21, a empresa contratada caso:

- I- Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II- Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III- dar causa à inexecução total do contrato;
- IV- Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V- Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI- Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII- Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII- Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX- Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X- Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI- Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII- Praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Caso a eventual contratada cometa qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções previstas no art. 156, da Lei nº 14.133/21:

Art. 156. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

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

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I- a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II- as peculiaridades do caso concreto;
- III- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV- os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

§ 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

- i. quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;
- ii. quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.3 Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156, da Lei nº 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.4 Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156, da Lei nº 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.5 A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156, da Lei nº 14.133/21, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.6 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.7 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado, observado o princípio da proporcionalidade.

### **XIII - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

12.3 O contrato poderá ser rescindido nos termos da Lei nº 14.133/21 e de acordo com as cláusulas previstas no instrumento contratual, caso formalizado.

### **XIV - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

14.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas a serem avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

14.3 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

14.4A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/21, art. 117, caput).

14.5 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

15.5.1 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

15.5.2 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

- 15.5.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 15.5.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 15.5.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 14.6 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, receberá os produtos, acompanhará o empenho, o pagamento, a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 14.6.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 14.7 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 14.7.1 O gestor do contrato também acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 14.7.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 14.7.3 O gestor do contrato, caso necessário, emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 14.7.4 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/21, conforme o caso.
- 14.8 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

## **XV - MEDIDAS ACAUTELADORAS**





- 14.1 Nos termos do art.71 da Lei nº 14.133/2021, o Município poderá motivadamente revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, ou, ainda, anular a licitação em caso de ilegalidade insanável no processo.
- 14.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 14.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

## **XVI - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS PRINCÍPIOS**

- 16.1 O referido procedimento seguirá os ditames da Lei nº 14.133/2021.
- 16.2 Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

**ORIGINAL DATADO E ASSINADO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2025**  
**ANEXO II**  
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

## **1. IDENTIFICAÇÃO**

1.1. Este documento constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

1.2. O estudo aqui apresentado recai sobre a realização de licitação centralizada, para eventuais e futuras contratações descentralizadas, em favor das unidades pertencentes ao Poder Executivo do Município de Vianópolis, para a contratação de empresa no fornecimento de Merenda Escolar

1.3. Trata-se de um modelo de fornecimento adotado de forma comum e habitual pela Administração Pública do Município de Vianópolis, tendo obtido bons resultados para as Contratantes.

1.4. Em outras linhas, o presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade avaliar o histórico do modelo do objeto atualmente em execução no Município, observar as necessidades das secretarias integrantes do Poder Executivo, levantar os requisitos técnicos necessários para atender essas necessidades, aferir as condições que o mercado oferece e, por fim, analisar a viabilidade da contratação centralizada.

1.5. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados, não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, tem a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao Interesse Público.

1.6. **Departamento Solicitante: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

1.7. **Órgão gerenciador da demanda: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

## **2. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO (RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP)**

2.1. O servidor abaixo é o responsável pela elaboração: Aparecido Viana Borges Neto – Departamento de Compra

## **3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

3.1. A presente contratação visa à escolha da proposta mais vantajosa para o fornecimento de Merenda Escolar, destinados a suprir as necessidades das utilizadas Escolas de Vianópolis.

3.2. Quantitativo e descrição detalhada dos itens, conforme demanda consolidadas da Secretaria de Educação.

3.3. A aquisição é essencial para assegurar a continuidade das atividades administrativas e operacionais, evitando a paralisação dos serviços públicos em virtude da ausência desses insumos.

## **3.4. Resultados pretendidos do atendimento da demanda**

3.4.1. Assim, instaura-se a licitação centralizada, para eventuais e futuras contratações descentralizadas, em favor da secretaria que compõem o corpo administrativo do Poder Executivo Municipal.

3.4.2. A presente demanda é proveitosa na medida em que se identifica que o objeto, de forma a atender satisfatoriamente o Interesse Público, constituem uma necessidade em comum dos Órgãos da Administração Pública do Poder Executivo Municipal. Pelo exposto até aqui, os resultados pretendidos são:

- a. O atendimento satisfatório da contratação;
- b. O alcance de uma larga racionalização e economia aos gastos públicos;
- c. A preservação do caráter ininterrupto das atividades administrativas e operacionais do Poder Executivo do Município de Vianópolis;
- d. A prevenção de riscos ao Erário; e
- e. O alcance de indicadores para a medição e aperfeiçoamento da gestão.

#### **4. REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. O requisito básico para Contratação da Empresa é que ela seja qualificada, e que conste o ramo de atividade no contrato social, seja licenciada e autorizada, tendo total competência e capacidade técnica para fornecer o Gêneros alimentícios (**Merenda Escolar**), conforme especificado no termo de referência.

4.2. A empresa fornecedora dos produtos será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos que porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações dos itens. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

4.3. **Disponibilidade de Fornecedores:** É essencial garantir a existência de fornecedores confiáveis e capacitados para fornecer os gêneros alimentícios (**Merenda Escolar**) assegurando o cumprimento dos prazos estabelecidos e a qualidade do produto.

4.4. **Legislação e Normas:** Todos os procedimentos de aquisição devem estar em conformidade com a legislação vigente e as normas aplicáveis, garantindo transparência, lisura e legalidade em todo o processo.

4.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos objetos que serão entregues;

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

4.7. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto.

4.8. Para a contratação de uma empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios (**Merenda Escolar**) para a Secretaria de Educação e necessário observar alguns requisitos e procedimentos legais.

#### **5. SUSTENTABILIDADE.**

5.1. Com relação aos critérios de sustentabilidade, segundo a diretriz do art. 225 da Constituição Federal de 1988, bem como o caput do artigo 144º da Lei nº 14.133/2021, o art. 3º do Decreto 7.746/2012 conferiu aplicabilidade concreta dos critérios de sustentabilidade às contratações como especificação técnica do objeto ou seu encargo, obrigação da contratada ou requisito previsto em lei especial, como as normas citadas neste estudo.

## 5.2. Critérios e práticas de sustentabilidade

5.2.1. Segundo o art. 5º da Lei nº 14.133, de 2021, Licitação Sustentável é aquela que se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

5.2.2. Nesse sentido, pode-se dizer que a licitação sustentável é o procedimento administrativo formal que contribui para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, mediante a inserção de critérios sociais, ambientais e econômicos nas aquisições de bens e contratações de serviços.

5.2.3. A partir deste enfoque tripartite, que constitui o núcleo mínimo do desenvolvimento sustentável, reconhecemos que o desenvolvimento sustentável envolve ainda outras dimensões, tais como a ética, a jurídica e a política.

5.2.4. O bem estar social relaciona-se com a efetivação de direitos sociais, como saúde, educação e segurança, entre outros, assim como a garantia dos direitos assegurados aos trabalhadores, tais como proibição do trabalho do menor, fixação de salário mínimo, medidas relacionadas à fixação da jornada de trabalho e medidas de proteção à segurança e saúde no ambiente de trabalho, a título de mera exemplificação.

## 6. NATUREZA.

6.1. 6.1. Considerando as descrições apresentadas, verifica-se que o objeto da contratação compreende a aquisição de bens e serviços comuns, nos termos do art. 6º, incisos X e XIII, da Lei nº 14.133/2021. As especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado, indicando de forma objetiva os padrões mínimos de desempenho e qualidade exigidos para os produtos e serviços. Ademais, trata-se de aquisição remunerada de bens que poderão ser fornecidos de forma parcelada ou em uma única entrega, sendo considerada imediata aquela cuja entrega ocorra no prazo estipulado na ordem de fornecimento, conforme as necessidades da Administração.

## 7. VISTORIA OBRIGATÓRIA:

SIM, ( X ) NÃO (   )

7.1.1. quando os produtos/equipamentos forem recebidos pelo fiscal do contrato qualificado designado pela **CONTRATADA** deverá solicitar a empresa licitante que realize o teste de funcionalidade e qualidade dos equipamentos solicitados, cabendo o fiscal rejeitar os produtos/equipamentos, caso não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente original ou novo, bem como determinar a sua substituição, conforme normas vigentes.

## 8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

8.1. As quantidades estimadas da aquisição gêneros Alimentícios (**Merenda Escolar**) é a média dos meses que foram utilizados no mesmo período do processo licitatório anterior. Portanto a quantidade a ser contratada segue no quadro resumido abaixo:

2025-2026

ITEM	QNT	UND	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
1	300	KG	Biscoito de queijo: Pesando 50 gramas a unidade; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; embalado em saco plástico transparente atóxico; o biscoito de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, em especial às normas de higiene e sanitárias, somente poderão ser provenientes de padaria em regular funcionamento.
2	100	KG	Bolos Caseiro: Sabores (cenoura, chocolate, coco, fubá, mandioca, milho, simples, integral, laranja) – bolo caseiro de 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.
3	100	KG	Pão de queijo: pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de polvilho, sal, água, leite, óleo e queijo; p pão de queijo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto; A fabricação deverá atender à legislação vigente, e especial às normas de higiene sanitárias.
4	3.000	KG	Pão francês: Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
5	100	KG	Pão mandi: Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
6	100	KG	Rosca: De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da



			massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
7	20	KG	Torrada: Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.
8	50	KH	Apresuntado: Apresuntado fatiado produzido a partir de cortes suínos selecionados e com registro no ministério da agricultura. Embalagem 400 gramas. Validade mínima de 1 mês
9	50	KG	Calabresa: Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
10	3.000	KG	Carne bovina de 2º Acém: (moída, cubos ou iscas) Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
11	500	KG	Carne bovina de 2º músculo: (moída, cubos ou iscas): Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e

			validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.
12	2.000	KG	Carne bovina de 2° Paloma: (iscas ou cubos) Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
13	1.500	KG	Carne suína (Pernil): Pernil desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
14	1.000	KG	Coxa e sobrecoxa de frango: Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
15	800	KG	Coxinha da asa: Tipo coxinha da asa, congelada a -18 °C, descongelamento em torno de 10 %, identificação do produto e selo de sistema de inspeção federal, com a origem, validade, fabricação.
16	1.000	KG	Linguiça de frango fina: Preparada com produto de primeira qualidade sem adição de pimenta e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis,

			destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
17	1.000	KG	Linguiça suína fina: Preparada com produto de primeira qualidade sem adição de pimenta e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
18	2.000	KG	Peito de frango (sem pele e sem osso): Peito de frango, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.
19	100	KG	Salsicha: Origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Válido por 2 meses após a entrega.
20	1.000	KG	Abacaxi: Fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.
21	200	KG	Banana nanica: Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e

			inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
22	1.500	KG	Maça: Maça de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
23	400	KG	Melão: Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.
24	50	KG	Alho: Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades.
25	1.200		Batata inglesa: especial in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas livre de broto.
26	150	KG	Brócolis: fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
27	200	KG	Cebola: Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente
28	300	KG	Chuchu: de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.

29	100	KG	Couve flor: extra, fresca, limpa, com coloração firme, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades, ou corpos, estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas
30	50	KG	Mandioca branca ou amarela: fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor características da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
31	100	KG	Pepino: tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas com aproximadamente.
32	50	KG	Pimentão verde: de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
33	70	KG	Açafrão: Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Prazo de validade de 90 dias a contar da data de entrega. Unidade com 100g
34	400	PACOTE	Açúcar: De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembalada em fardos reforçados. Embalagem de 5 kg. Prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
35	5	Unidade	Adoçante: Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.



36	50	PACOTE	Amendoim branco: Amendoim selecionado com casca. Rótulo com informações nutricionais e registro nos órgãos competentes, embalagem 500g. Validade de 3 mês.
37	50	PACOTE	Amido de milho: Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g.
38	1.000	PACOTE	Arroz tipo 1: Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg.
39	70	PACOTE	Aveia em flocos finos: finos, 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rótulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500g.
40	40	PACOTE	Aveia em flocos: Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.
41	150	PACOTE	Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 400gr. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
42	200	PACOTE	Biscoito água e sal: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de irregularidades e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de

			polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, Data de validade mínima seis meses. Embalagens com 800gr. Sem lactose
43	50	PACOTE	Biscoito doce rosquinha: Biscoito Doce Rosca com Coco Zero Lactose para Dietas com Restrição de Lactose Rancheiro Pacote 800g
44	80	PACOTE	Biscoito salgado integral: tipo cracker, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermento, estabilizante. Ter 0% de gordura trans. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 400g
45	80	PACOTE	Biscoito tipo Peta: Feita de polvilho, sem lactose
46	100	UNIDADE	Cacau 100% em pó: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.
47	20	PACOTE	Café: café torrado e moído, selo da ABIC, embalagem de 500g
48	20	UNIDADE	Canela em pó: Canela em pó pura. Embalada em pacotinhos plástico de 10g, contendo no título o nome do produto, fabricante, peso, data de validade.
49	50	PACOTE	Coco ralado: desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 1 kg ou 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
50	70	UNIDADE	Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante 200gr.
51	200	UNIDADE	Crema de leite: Crema de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 lt de peso líquido ou 200g, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da

			Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.
52	1.200	UNIDADE	Extrato de tomate: Extrato de Tomate concentrado pura polpa - latas 350 g sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: pura polpa de tomate, açúcar e sal - textura cremosa e sem conservantes
53	200	UNIDADE	Extrato de tomate sem adição de açúcar: Extrato de Tomate concentrado pura polpa - latas 350 g sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: pura polpa de tomate e sal - textura cremosa e sem conservantes
54	250	PACOTE	Farinha de mandioca: Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
55	50	PACOTE	Farinha de milho: tipo floco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 500g.
56	100	UNIDADE	Farinha de trigo: Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
57	2.000	UNIDADE	Feijão carioquinha classe A: Feijão Tipo 1, classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar

			validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
58	200	KG	Feijão cariquinho preto classe A: Feijão Tipo 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
59	30	UNIDADE	Fermento químico: Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
60	20	PACOTE	Flocos de milho: p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 1 ano. Embalagem 500g
61	100	UNIDADE	Fórmula infantil de seguimento: modificada em pó, indicada para a alimentação de crianças a partir dos 6 meses até 12 meses de idade. Com proteínas/caseína, enriquecida com DHA e ARA, nucleotídeos e probióticos, 100% lactose. Embalagem com 400g. Na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientações para o preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O produto deve possuir número de Registro no Ministério da Saúde.

62	30	PACOTE	Fubá de milho mimoso: Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
63	800	LITROS	Iogurte de fruta: Sabor coco, morango, pêssego, salada de frutas. Produto elaborado através da cultura de lactobacillus vivos e da fermentação de puro leite de vaca integral. Produto sem a adição de gordura de origem não láctea e sem adição de soro de leite. Embalagens íntegras sem vazamentos que contenham data de fabricação e vencimento do produto. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria de Saúde.
64	20	UNIDADE	Iogurte diet: zero adição de açúcar, sabores diversos. Embalagem 170 gramas
65	80	UNIDADE	Iogurte natural: produto composto de leite integral (natural e/ou em pó reconstituído) e fermento lácteo – sem glúten e sem adição de açúcar – embalagens primárias: pote plástico de 170 g com fechamento e solda resistente e que contenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade.
66	80	UNIDADE	Iogurte sem lactose: zero lactose para intolerantes a lactose. no seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no ministério da agricultura. embalagem de 140 a 170g
67	10	UNIDADE	Leite condensado: Leite condensado embalagem de 395 g. Embalagem lata ou longa vida. Validade mínima 6 mínima
68	10	UNIDADE	Leite de coco : Natural,integral, homogeneizado, pausterizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens uht contendo 500 ML, reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de indentificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e numero do registro no ministério da agricultura



69	7.000	UNIDADE	Leite de vaca integral UHT: Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
70	1.000	UNIDADE	Leite de vaca integral: pasteurizado Tipo C, textura líquida e homogênea, odor e sabor suaves e em alteração, coloração esbranquiçada característica. Embalagem plástica (barriga mole) atóxica de 1 litro com o devido registro, contendo todos os dados do produto. Validade mínima de 03 (três) dias após a entrega
71	300	PACOTE	Leite em pó: Integral, instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400gr. de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
72	100	UNIDADE	Leite em pó Integral Ninho: leite integral, minerais [cálcio (carbonato de cálcio), ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco)] e vitaminas [vitamina C (ascorbato de sódio), vitamina E (acetato de DL-alfa tocoferila), vitamina A (acetato de retinila e vitamina D (colecalfiferol)] ALÉRGICOS: Contém leite. Contém lactose. Não contém glúten. Unidade de 400g .
73	200	UNIDADE	Leite zero lactose: vitaminas (C, A e D) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). 200ml do produto atendem a 30% da IDR da Vitamina A, 30% da IDR da Vitamina D e 30% da IDR da vitamina C. Embalagem de 1 litro.
74	10	UNIDADE	Louro: folhas desidratadas. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de 5 a 7g.
75	150	PACOTE	Macarrão tipo cabelo de Anjo: feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Estar em embalagem de 500 gramas. No rotulo

			deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.
76	100	PACOTE	Macarrão tipo padre nosso: Cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 500 gramas
77	1.500	PACOTE	Macarrão tipo parafuso: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
78	150	PACOTE	Macarrão tipo penne: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
79	200	UNIDADE	Manteiga de leite: Manteiga pura com sal. Embalagem de 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

80	200	UNIDADE	Margarina: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
81	10	UNIDADE	Margarina sem leite: vegetais (colza, girassol, linhaça), água, gordura de coco, emulsionantes (lecitina e mono e diglicéridos de ácidos gordos), sal (0,2%), acidificante (ácido cítrico), aromas naturais, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, D, ácido fólico. 500 gramas
82	50	UNIDADE	Mel: Mel de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínissimos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal e nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá apresentar aparência parcialmente cristalizada, sem caramelizarão e espuma superficial. O rótulo deverá trazer a denominação "MEL" seguida da classificação e peso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto e Registro no Ministério da Agricultura, de embalagem (PET) de 1 Litro.
83	300	PACOTE	Milho de canjica amarela: Embalagem integrada de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de seis meses na data da entrega
84	50	UNIDADE	Milho verde em conserva: Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
85	20	UNIDADE	Óleo de girassol: óleo vegetal, de girassol, comestível, puro, refinado, rico em vitamina e, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - anvisa, embalagem plástica 900 ml.

86	1.300	UNIDADE	Óleo de soja: Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
87	50	UNIDADE	Orégano: de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
88	1.000	UNIDADE	Ovos de galinha: Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.
89	50	UNIDADE	Pão de forma Integral: tipo integral, farinha de trigo Integral, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, sal e água. O pão de forma deverá ser embalado em saco plástico apresentando peso de 500g, informação nutricional e data de validade.
90	100	UNIDADE	Polpa de fruta: Polpa de fruta, 100% natural. Congelada. Diversos sabores. Embalagem 100 grama.
91	100	PACOTE	Polvilho Doce: Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 1 kg g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
92	50	PACOTE	Queijo curado: Queijo tipo curado, ralado, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade

			mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante 500gr.
93	250	KG	Queijo muçarela: Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. Sendo fatiado em fatias de média de 5 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.
94	800	UNIDADE	Requeijão cremoso tradicional: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten.
95	600	PACOTE	Sal: Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
96	400	UNIDADE	Suco de acerola: suco de fruta concentrado, sabor acerola contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
97	600	UNIDADE	Suco de caju: suco de fruta concentrado, sabor caju, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
98	200	UNIDADE	Suco de maracujá: suco de fruta concentrado, sabor maracujá, contendo água potável e suco concentrado de maracujá, Frasco de 500ml.
99	10	UNIDADE	Suco de uva integral: variedade bordô. (em frasco de vidro de 1500 ml) Integral, elaborado somente com uvas, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano



100	100	PACOTE	Trigo para quibe: obtida do trigo moído, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; embalagem: de 500 g acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.
101	50	UNIDADE	Uvas Passas(preta): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 150 g.
102	50	UNIDADE	Uvas Passas(branca): Uvas passas, sem adição de açúcar, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem 150 g.
103	70	UNIDADE	Vinagre: Fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

## 9. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO E POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO:

9.1. A Lei nº 14.133, de 2021, estipula no art. 15 que, salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório, pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

### 9.2. Impossibilidade da participação do consórcio.

9.2.1. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso do objeto sob exame. Não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é de grande vulto econômico, ou seja, o estudo técnico preliminar não trazem nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio.

9.2.2. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

9.2.3. Como já dito, a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação exigidos. Nesses casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

9.2.4. A medida adotada com relação à vedação à participação de consórcios para o caso concreto da presente licitação, visa exatamente afastar a restrição à competição, na

medida que a reunião de empresas que, individualmente, poderiam executar o objeto, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluíus/cartéis para manipular os preços nas licitações.

### 9.3. Impossibilidade de subcontratação

9.3.1. No que tange à possibilidade de subcontratação, verifica-se que, no presente caso, não se mostra possível a sua autorização, tendo em vista a natureza do objeto contratual, que se refere ao fornecimento de Gêneros Alimentícios Merenda Escolar, conforme especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

9.3.2. Trata-se de itens de uso rotineiro e essencial às atividades administrativas das Secretarias Municipais, cuja qualidade e procedência devem ser rigorosamente observadas, não sendo compatível com a fragmentação da responsabilidade decorrente da subcontratação. A eventual delegação a terceiros poderia comprometer o controle da origem e da qualidade dos produtos, além de dificultar a responsabilização por eventuais falhas no fornecimento.

9.3.3. Além disso, a vedação à subcontratação encontra respaldo no art. 116, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que admite a restrição ou impedimento da subcontratação quando necessária para assegurar a segurança, a regularidade, a qualidade do fornecimento ou a integridade da execução contratual, como é o caso dos autos.

9.3.4. Dessa forma, a impossibilidade de subcontratação se justifica por razões técnicas e operacionais, voltadas à proteção do interesse público, à efetividade da contratação e à adequada fiscalização do cumprimento das obrigações assumidas pela futura contratada.

### 10. NECESSIDADE DE TRANSIÇÃO CONTRATUAL: SIM ( ) NÃO ( X ).

10.1. Não se aplica, no presente caso, a necessidade de transição contratual, tendo em vista tratar-se de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros Alimentícios (**Merenda Escolar**), sem a presença de obrigações continuadas que demandem repasse de informações operacionais entre contratadas.

10.2. Contudo, caso a Secretaria de Educação opte, em decisão estratégica futura, por alteração nos itens fornecidos ou na forma de execução contratual, eventual transição de informações deverá ser avaliada e tratada no âmbito de nova licitação, com os devidos ajustes no Termo de Referência.

### 11. REGIME DE EXECUÇÃO:

11.1. A contratação em questão apresenta natureza de fornecimento com entrega de forma continuada, nos termos do art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Dessa forma, o regime de execução adotado será o de entrega parcelada, conforme demanda e requisição das unidades administrativas, o que atende ao princípio da economicidade e evita o armazenamento excessivo de insumos perecíveis ou sujeitos à obsolescência.

11.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de até 12 (doze) meses, conforme disposto no art. 82, §3º, da Lei nº 14.133/2021, contados a partir da sua assinatura. A contratação decorrente do registro de preços dar-se-á por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil, observado o disposto no art. 94 da referida Lei.

11.3.1. Nos termos do art. 82, §4º, da Lei nº 14.133/2021, a Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o interesse da Administração, mediante justificativa e autorização da autoridade competente.

11.4. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, conforme previsto no art. 105, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e as entregas deverão ocorrer imediatamente após solicitação formal da Administração, dentro dos prazos e condições definidos no Termo de Referência, garantindo o atendimento adequado às necessidades públicas durante todo o período contratual.

## 12. ANÁLISE DE SOLUÇÕES POSSÍVEIS:

12.1. A demonstração do tipo de solução escolhido pela equipe de planejamento da contratação, com base no levantamento de mercado, declara que o tipo de solução a contratar está adequado, conforme quadro abaixo:

OBJETIVOS	SIM	NÃO	Não se aplica
Muitos fornecedores do mercado oferecem produtos desse tipo?	X		
Existem novas tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades?			X
A solução que será contratada é a mais adequada?	X		

## 13. Levantamento das soluções do mercado

13.1. Neste tópico, destaca-se a importância de pesquisar e determinar as soluções mais adequadas para o fornecimento de Gêneros Alimentícios (**Merenda Escolar**).

13.2. A presente análise objetiva identificar alternativas que aproximem as compras públicas municipais às práticas correntes do mercado, pautadas no princípio da eficiência e na busca por racionalização dos recursos públicos, em consonância com o interesse público.

13.3. O Município de Vianópolis-GO tem adotado, como modelo principal, o Sistema de Registro de Preços (SRP), com formalização por meio de Ata de Registro de Preços, para aquisição Gêneros Alimentícios (**Merenda Escolar**) para necessidade contínua de ampliação, modernização e recuperação da rede de drenagem, em especial nas áreas urbanas em expansão e nos pontos críticos já identificados pelo setor de engenharia municipal, onde, devido a topografia, o regime de chuvas e o crescimento urbano, demandam soluções eficientes e duráveis para o sistema de drenagem, especialmente em locais com histórico de alagamentos e assoreamento.

13.4. Apresentam-se, a seguir, as soluções possíveis para a contratação do objeto:

13.4.1. Solução 1 - Aquisição por dispensa de licitação (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 75, inciso II):

**13.4.1.1.** Neste cenário, os materiais deverão ser adquiridos se dispensando o rito licitatório e adotando, como preço médio de referência, aquele praticado no mercado junto a empresas.

**13.4.2. Solução 2 - Aquisição por adesão a ata de registro de preço vigente:**

**13.4.2.1.** Os materiais são adquiridos através de adesão a uma ata de registro de preço vigente, mantida entre algum órgão federal e uma empresa contratada.

**13.4.2.2.** Ademais, destacamos que nesta solução, a ata ou atas a serem aderidas devem conter os itens descritos neste estudo e devem ser adquiridos através de termo de contrato ou instrumento equivalente.

**13.4.3. Solução 3 - Aquisição através de novo registro de preço:**

**13.4.3.1.** Os bens são adquiridos por meio de um novo registro de preço, no qual o processo licitatório resultará numa ata de registro de preços firmada entre o Município e a contratada, com 12 meses de vigência, mantidas as condições definidas em edital, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021.

**13.5. Seleção do fornecedor**

13.6. Sugere-se a seleção do fornecedor através de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, visto que se trata de fornecimento de bem comum, na forma da tese defendida neste documento.

13.7. Do processamento do procedimento – adoção do Sistema de Registro de Preços

13.7.1. O Sistema de Registro de Preços é um forte aliado dos princípios da eficiência, da economicidade e da padronização, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, como a desburocratização das contratações e a racionalização da quantidade de licitações.

13.8. Cabe incluir que, instituindo o Sistema de Registro de Preço, não quer dizer que a Administração está se eximindo do dever de realização do certame licitatório, na realidade, os resultados de uma única licitação poderão ser utilizados para tantas contratações quantas forem necessárias (respeitados os limites previamente determinados no ato convocatório).

13.8.1. O Sistema de Registro de Preços, contextualizando a douda lição do professor Marçal Justen Filho, *“apresenta diversas virtudes, propiciando a redução de formalidades e a obtenção de ganhos econômicos para a Administração Pública”*.

13.8.2. Tal procedimento possui características vantajosas para esta Pasta: não obriga a Administração a promover às contratações dos serviços, contudo, condiciona o licitante vencedor ao compromisso de manter a proposta por determinado lapso temporal, salvo ocorrência de fatos supervenientes e comprovadas alterações dos custos dos insumos.

13.9. O sistema de registro de preços oferece várias vantagens para a administração pública. Aqui estão algumas delas:

13.9.1. Economia de tempo e recursos: O sistema de registro de preços permite que a administração pública realize um processo de licitação única para diversos itens ou serviços, em vez de conduzir licitações separadas para cada um deles. Isso economiza tempo e recursos, uma vez que evita a repetição de etapas do processo licitatório.

13.9.2. Agilidade nas aquisições: Com o sistema de registro de preços, a administração pública pode adquirir bens ou serviços de forma mais ágil, pois já existe um contrato prévio estabelecido com os fornecedores. Isso elimina a necessidade de esperar por novos processos licitatórios toda vez que uma compra precisa ser realizada.

13.9.3. Flexibilidade e variedade de escolha: O sistema de registro de preços permite que a administração pública tenha acesso a uma lista de fornecedores qualificados e preços pré-negociados para uma ampla gama de produtos ou serviços. Isso proporciona maior flexibilidade e variedade de escolha, permitindo que a administração selecione o fornecedor mais adequado para atender às suas necessidades.



13.9.4. Redução de burocracia: O sistema de registro de preços simplifica os trâmites burocráticos ao estabelecer um contrato-quadro com os fornecedores. Isso reduz a necessidade de elaboração de contratos individuais a cada aquisição, simplificando os processos administrativos e diminuindo a burocracia envolvida.

13.9.5. Economia de custos: Ao negociar preços em larga escala e estabelecer contratos de longo prazo, a administração pública pode obter melhores condições comerciais e preços mais competitivos. Isso resulta em economia de custos, maximizando o uso dos recursos públicos.

13.9.6. A existência dos preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada pela preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

#### 13.10. Do critério de julgamento

13.10.1. De início, insta-se que a possibilidade parcelamento, ou não, do objeto da licitação deve ser auferida sempre no caso concreto, essencialmente, deve a Administração prezar acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto, de conformidade com o pronunciado pelo Tribunal de Contas da União por meio do Acórdão nº 732/2008.

13.10.2. A opção pelo critério de julgamento por item é obrigatória e deve ser aplicada sempre que se comprovar técnica e economicamente viável a sua adoção, a fim de ampliar a competitividade sem perda da economia de escala (SUMULA TCU 247 e SUMULA TCEMG 114).

13.10.3. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR GRUPO DE ITENS**, conforme justificativa exposta nesse estudo.

#### 14. INSTITUCIONAL E LEGAL

14.1. Deverão, para a satisfação do procedimento licitatório em sua fase interna e externa, ser observados os princípios que circundam as licitações e a solução adotada em todo ordenamento Jurídico e todos os diplomas legais pertinentes à matéria, sem exceção, em especial: a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e os Decretos do Município de Vianópolis que versam sobre matérias de licitação, em fase interna e externa, e sobre Sistema de Registro de Preços e contratos sob a égide da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. Deverão, para a satisfação da execução do objeto, com vistas a manter uma relação contratual equilibrada e eficiente, ser observados os princípios do Direito Constitucional, do Direito Administrativo e do Direito do Transito que circundam o objeto em todo o ordenamento jurídico e todos os diplomas legais pertinentes à matéria, sem exceção.

14.3. Deverão, para a instrução do procedimento e para satisfação da execução do objeto, com vistas a imprimir boas práticas, ser observados as normas expedidas pelos demais Órgãos, fora do âmbito do Poder Municipal de Vianópolis, que versam sobre a matéria.

14.4. Deverão, para a instrução do procedimento e para satisfação da execução do objeto, com vistas a manter a segurança jurídica do pleito, ser observados os entendimentos emitidos pelas Cortes Judiciais e Administrativas competentes à matéria; os entendimentos emitidos por Doutrinadores consagrados com notório saber sobre a matéria; os entendimentos emitidos em artigos acadêmicos, pertinentes à matéria, publicados e consagrados pela opinião pública; e os Estudos técnicos e orientações pertinentes à matéria.

#### 15. LEVANTAMENTO DE MERCADO





15.1. A pesquisa de preços deverá ser realizada de acordo com o Art. 23 da Lei 14.133/2021, de 1 de abril de 2021, mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

15.2. Com base na escolha pela solução da aquisição dos produtos/equipamentos, o método para estimativa de preços, seguindo as diretrizes dos normativos, será a obtenção de valores das mais diversas fontes, formando uma cesta de preços com o devido tratamento estatístico. As informações foram organizadas em planilha com o devido tratamento estatístico e a indicação da metodologia de cálculo usada para cada item.

## **16. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

16.1. A solução para suprir a necessidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de Gêneros Alimentícios (**Merenda Escolar**).

## **17. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

17.1. O parcelamento do objeto licitatório consiste na divisão do quantitativo global em itens distintos, correspondentes aos diferentes tipos de produtos ou equipamentos que compõem a contratação. Tal medida visa garantir a viabilidade técnica e econômica do certame, observando o princípio da competitividade (art. 11, inciso I, da Lei nº 14.133/2021) e o dever de buscar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública (art. 5º).

17.1.1. O fracionamento por itens permite que empresas de diferentes portes e especializações possam participar do processo, ampliando o universo de concorrentes, sem comprometer a eficiência da contratação e a padronização mínima necessária ao atendimento das demandas da Administração.

## **18. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

18.1 Os resultados esperados estão relacionados diretamente com a aquisição dos gêneros alimentícios para o preparo dos cardápios elaborados pelo Nutricionista Responsável que forneça o mínimo nutricional para os alunos das Unidades Escolares da Rede Municipal, conforme as determinações do PNAE/FNDE.

## **19. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

19.1. Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas, previamente à celebração do contrato ou ata de registro de preços, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

## 20. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

20.1. Não se identificam, no presente momento, necessidades de contratações ou aquisições correlatas ao objeto ora analisado, o que indica a suficiência do escopo proposto para atender integralmente as demandas da Administração Municipal.

## 21. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

21.1. Quanto a questão dos impactos ambientais, deverá ser recomendado ao licitante vencedor, conforme previsão neste instrumento, que a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme orientações do art. 6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).

## 22. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

22.1. O presente estudo levantou os elementos essenciais que irão compor o Termo de Referência e demonstrou ser viável a contratação demandada, condicionada à implementação das providências discriminadas ao longo deste documento, cabendo ressaltar que os riscos envolvidos são administráveis e os custos previstos são compatíveis e se caracterizam pela economicidade.

22.2. Encerradas as considerações sobre o modelo de contratação mais adequado, cumpre avaliar se existe potencial para a centralização do procedimento licitatório gerar benefícios, o que deve ser feito com base nas seguintes perspectivas:

22.2.1. **Aumento do Poder de Barganha** que se verifica quando o comprador consegue utilizar sua capacidade de negociação para obter ofertas melhores junto ao mercado. No caso do Município de Vianópolis, isso se verifica quando, por exemplo, há grande competição nos Pregões Eletrônicos. Aumentar o poder de barganha significa estimular a competição nos certames e isso pode trazer benefícios significativos em termos de preço e qualidade dos produtos e serviços adquiridos.

22.2.2. **Obtenção de Economias de Escala** que ocorrem quando uma empresa consegue fechar a venda, ou uma promessa de venda, numa quantidade significativa que garanta uma remuneração maior, mas com a mesma base de custos fixos. Quando isso ocorre, uma empresa consegue vender a preços menores, pois a relação receita vs. custos fica mais positiva, i.e., consegue atingir um mesmo percentual de lucro com vendas a um preço menor. Nesse sentido, ao ofertar uma oportunidade de vendas maiores, a centralização pode incentivar as empresas a venderem por um preço inferior aos preços homologados nas compras descentralizadas.

22.2.3. **Redução dos Custos de Transação** que se verifica quando atividades paralelas que possuem um objetivo semelhante são racionalizadas e executadas por um único grupo especializado. Essa racionalização permite que as pessoas tenham tempo para desempenhar outras atividades e reduz diretamente os custos com pessoal, suprimentos, e energia, relacionados com a aquisição tanto do lado dos compradores públicos quanto do lado das empresas licitantes.

22.3. Enxerga-se potencial para a obtenção de grandes benefícios nas três perspectivas supracitadas em decorrência da centralização do objeto em tela.

22.4. Em relação ao **aumento de poder de barganha**, ao centralizar a licitação, como há garantia de redução de custos de transação e potencial para ganhos de escala, reforça-se a possibilidade de concretização dessa variável.

22.5. Pela perspectiva da **redução de custos de transação**, verifica-se uma garantia de benefício, uma vez que todos os órgãos da administração municipal necessitam do objeto e descentralizar a licitação significaria replicar os custos de processamento das licitações em todos esses órgãos.

22.6. A centralização tem o potencial de reduzir o custo total do modelo, considerando a estrutura dos órgãos e entidades a serem atendidos, bem como os efeitos indiretos sobre as equipes administrativas e os respectivos custos de oportunidade.

22.7. Quanto às **economias de escala**, também se verifica potencial de obtenção de benefícios, uma vez que não se vislumbra grandes impactos em termos de custos variáveis para os licitantes com o aumento da escala da contratação.

22.8. Uma licitação individualizada e com demanda menor exigirá as mesmas atividades de gestão e de administração do negócio que a da licitação centralizada, independente da escala de operação dos órgãos. Sendo assim, o aumento da escala poderá gerar uma percepção positiva dos licitantes em termos de aumento de margem de receita, apesar do conseqüente maior risco.

22.9. Observada uma aderência completa do objeto aos três critérios de avaliação de centralização, conclui-se que esta é viável, oportuna e conveniente para a Administração. Além disso, é possível permitir a padronização para as unidades do poder executivo municipal de um fornecimento com qualidade adequada e maior transparência na sua gestão. O instrumento de centralização será o registro de preços, por ser a solução administrativa mais adequada ao caso, centralizando o processo de compra e licitação e descentralizando a parte administrativa de gestão e execução dos contratos ou instrumentos equivalentes.

22.10. Sendo assim, declara-se pela VIABILIDADE da contratação, visto que, de acordo com as razões expostas neste Estudo Técnico Preliminar, a solução escolhida é a que melhor irá atender as necessidades da Administração, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

Diante das justificativas acima expostas neste documento declaramos viável a contratação.

### **23. JUSTIFICATIVA**

23.1A alimentação escolar é parte essencial das políticas públicas de promoção da educação e saúde, devendo atender padrões nutricionais, higiênicos e sanitários conforme a legislação vigente e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

23.2Para o exercício 2025-2026, a Secretaria Municipal de Educação de Vianópolis, por meio do Setor de Nutrição Escolar, elaborou o cardápio oficial, considerando a faixa etária dos alunos, a cultura alimentar local e as recomendações nutricionais.

#### **23.3Pesquisa de Itens em Atas de Registro no PNCP :**

23.4Com vistas à economicidade e à observância da legislação, realizou-se pesquisa no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)** para identificar **23.5Atas de Registro de Preços vigentes** que contemplassem os gêneros alimentícios constantes do planejamento.

23.5A busca considerou descrições técnicas, unidades de fornecimento e padrões de qualidade compatíveis com as especificações do termo de referência. Após minuciosa verificação, constatou-se que **não foram encontrados registros**

válidos no PNCP que contemplassem os seguintes produtos com as especificações exigidas:

Item	Quant	Unid	Descrição do Material
4	800	kg	Broa de sal: Elaborado com composição básica de farinha de milho, sal e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote, peso médio de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.
5	1000	kg	Pão de milho: Pesando 50 gramas a unidades; de primeira qualidade, à base de leite, açúcar, fermento biológico, sal, ovos, óleo e fubá, o pão de fubá deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto.
10	200	kg	Torrada: Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega
28	70	Und	Colorau: Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante 200gr.
30	100	Und	Extrato de tomate sem adição de açúcar: Extrato de Tomate concentrado pura polpa - latas 350 g sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: pura polpa de tomate e sal - textura cremosa e sem conservantes.
37	200	Pct	Leite em pó integral: instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400gr. de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
46	30	Und	Margarina sem leite: vegetais (colza, girassol, linhaça), água, gordura de coco, emulsionantes (lecitina e mono e diglicéridos de ácidos gordos), sal (0,2%), acidificante (ácido cítrico), aromas



			naturais, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, D, ácido fólico. Unidade 500g.
47	200	Und	Margarina: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500 gr. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
50	100	Und	Orégano: de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
52	150	Und	Requeijão cremoso sem lactose: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.
53	300	Und	Requeijão cremoso tradicional: produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega.

23.6 A ausência de Atas vigentes contendo os produtos acima inviabiliza a utilização de adesão a outros registros de preços. Portanto, a contratação por meio de processo licitatório próprio torna-se imprescindível, a fim de assegurar:

- Atendimento integral ao cardápio escolar aprovado;
- Garantia de qualidade nutricional e sanitária dos alimentos;
- Regularidade no fornecimento, evitando desabastecimento;
- Observância das legislações do PNAE e normas da Vigilância Sanitária;



- Cumprimento do dever constitucional de fornecer alimentação escolar saudável e segura.

23.7 Diante da inexistência de Atas de Registro de Preços no PNCP que contemplem os gêneros alimentícios especificados, justifica-se plenamente a realização de licitação para aquisição direta, garantindo a continuidade e qualidade da alimentação escolar da rede municipal

**ORIGINAL DATADO E ASSINADO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2025**

**ANEXO III**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**

(Impresso em papel timbrado da empresa)

Apresentamos e submetemos à apreciação deste órgão licitante a nossa proposta de preços, conforme estipulado no Termo de Referência, que contém as especificações técnicas e comerciais que possibilitarão o preparo da proposta.

Local e Data:			
Razão Social:			
CNPJ n.º:			
Referências Bancárias para pagamento: Agência: Banco:			
Conta n.º			
Endereço Completo:			
Telefone:			
Dados do Representante Legal	Nome:		
	Endereço:		
	Profissão:	RG n.º	CPF n.º
	E-mail:	Tel.:	Tel.:

Declaramos,

1. Conhecer a legislação de regência desta licitação e que os itens entregues serão de acordo com as condições estabelecidas no Edital, o qual conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.
2. O prazo de validade MÍNIMA da proposta é de 60 (SESSENTA) DIAS, contados a partir da data de sua apresentação e excluídos os prazos recursais previstos na legislação em vigor.
3. Nos preços apresentados consideram-se incluídas todas as despesas, inclusive as de escritório, expediente, tributos, encargos de leis sociais, e quaisquer outras despesas acessórias e necessárias não especificadas neste Edital, relativas ao objeto desta licitação;
4. Somos cientes de que não será aceito o pedido para a alteração dos valores apresentados por meio desta proposta, sob a alegação de erro, omissão ou quaisquer outros pretextos, visto que a indicação e apresentação dos mesmos são de responsabilidade nossa;
5. Temos capacidade técnico-operacional para o fornecimento, para os quais apresentamos nossa proposta.
6. Todos os prazos necessários para a realização do objeto serão de acordo com o estipulado no Edital e anexos.

Declaramos ainda estarmos de acordo e cientes com todas as exigências estipuladas no Edital.

Vianópolis, de de .

Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa  
(Com carimbo da empresa)



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2025**  
**ANEXO IV**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA**

**À Pregoeira Oficial do Município de Vianópolis-Go**

**Pregão Eletrônico nº .....**

Senhora Pregoeira,

A Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, por intermédio do seu Representante Legal/ Procurador Sr. \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ infra-assinado, para os fins de participação no **Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_**:

**a) Declara**, sob pena de inabilitação, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas formas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste instrumento convocatório.

**b) Declara**, sob pena de inabilitação, que atende ao disposto no inciso XXXIII, do Art. 07º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, referente à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

**c) Declara**, sob pena de inabilitação, que os preços propostos se encontram incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

**d) Declara**, sob pena de inabilitação, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos à sua participação na presente licitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

**e) Declara**, sob pena de inabilitação, que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na Gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

**f) Declara**, sob pena de inabilitação, que a proposta apresentada para fins de participação nesta licitação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial, quanto a participar ou não da referida licitação, que o conteúdo da proposta apresentada para participar, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial. Que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou

indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de Prefeitura Municipal de Vianópolis antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**g) Declara**, sob pena de inabilitação, sob as penas da Lei, que se responsabiliza pela autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas para participação nesta licitação.

**h) Declara**, para fins de participação neste Pregão Eletrônico, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º, do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

..... (local), ... de ..... de .....(data)

(Nome e assinatura do representante legal da licitante Carimbo de CNPJ se houver)

*Obs.: Este documento é meramente exemplificativo*

**ANEXO V**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2025**  
**MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO**

Contrato que entre si celebram o **XXXXX** e a  
Empresa \_\_\_\_\_, na forma abaixo:

**CONTRATANTE:** **XXXXX**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, com sede **XXXX**, inscrito no CNPJ sob o n.º **XXXX**, representado pelo seu **XXXXXXXXXX**.

**CONTRATADO:** \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, Fone: \_\_\_\_\_, E-mail: \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo (a) Sr. (a), \_\_\_\_\_, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente em \_\_\_\_\_.

O **CONTRATANTE** e o **CONTRATADO**, acima especificados, têm entre si ajustados o presente Contrato de Fornecimento, conforme autorização constante do Pregão Eletrônico nº ..... e do Despacho Homologatório expedido em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_, Processo Administrativo nº ..... regulado pelos preceitos de direito público e especialmente pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais legislação aplicável, bem como mediante as seguintes Cláusulas e condições.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.1** O presente Contrato tem por objeto, sem custos além dos previstos, neste instrumento, **XXXXXXXXXX**, conforme especificações contidas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, anexos ao Edital do Pregão Eletrônico nº 029/2025, e condições deste Contrato.

**1.2** Fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de sua transcrição, o Termo de Referência, o Edital de Pregão Eletrônico nº 029/2025 a Proposta de Preços Realinhada do Contratado e/ou Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços e outros documentos utilizados no julgamento da respectiva licitação, sendo vinculado o Edital a este Contrato, conforme inciso I e II, do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA ESPECIFICAÇÃO E DO PREÇO**

**2.1** O **CONTRATANTE** se obriga a pagar à **CONTRATADA**, pelo fornecimento do objeto do presente contrato, os preços conforme abaixo especificados:

Item	Descrição	Marca/ Modelo	Qtd	Und	Valor Unitário	Valor Total
TOTAL DO FORNECEDOR -----					R\$ XXXX,XXX	

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA**

**3.1** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação em placar e site <https://vianopolis.go.gov.br/>, na forma do artigo 94, prorrogável nos termos dos artigos 106 e 107, ambos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.





I. A prorrogação que se trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração Pública, permitida a negociação com o contratado.

3.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante prorrogação contratual.

3.4 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO E PRECIFICAÇÃO**

4.1 A forma de pagamento será de 30 (trinta) dias, após a protocolização da Nota Fiscal, entregues no departamento de compras do município de Vianópolis/GO, E-mail: [compras@vianopolis.go.gov.br](mailto:compras@vianopolis.go.gov.br), Fone: (62) 3907-0100.

I. Sendo o valor total do contrato de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos fornecidos

5.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143, de Lei Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se ao Contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine a parcela incontroversa da execução do objeto para efeito de liquidação e pagamento.

5.5 Nenhum pagamento será efetuado ao Contratado enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

5.6 O pagamento via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária eleita pela Contratada, que deverá indicar na Nota Fiscal Eletrônica o banco, número da conta corrente e agência com a qual opera. A Contratante não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária.

5.7 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/ Fatura, serão devolvidos a Contratada para correções necessárias, não respondendo a Contratante por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes, quando este se der por culpa da Contratada. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.8 A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao Sistema de Cadastro de Fornecedores da Prefeitura para verificação da situação da Contratada em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas também no processo licitatório, cujo resultado será impresso e juntado aos autos do processo.

5.9 O pagamento será efetuado pelo total do item fornecido, constante da ordem de fornecimento, acompanhada da Nota Fiscal.

**5.10** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I.** o prazo de validade;
- II.** a data da emissão;
- III.** os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV.** o período respectivo de execução do contrato;
- V.** o valor a pagar; e
- VI.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

## **CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE**

**6.1** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 05 de maio de 2024, nos termos do inciso V, do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**6.2** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**6.3** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**6.4** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgada o índice definitivo.

**6.5** Na aferição final, o índice utilizado para reajuste será obrigatoriamente definitivo.

**6.6** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado por legislação então e vigor.

**6.7** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**6.8** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**7.1** São obrigações do Contratante, nos termos dos incisos X, XI e XIV do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021:

- I.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- II.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- III.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- IV.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

- V. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- VI. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- VII. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- VIII. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- IX. A Administração terá o prazo de 60 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- X. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 dias.
- XI. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- XII. 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.

## **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

**9.1** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas, nos termos dos incisos XIV, XVI e XVII do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021

- I. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- II. Arcar com toda e qualquer despesa relativa ao fornecimento dos produtos(s), carga, descarga, armazenagem, frete, impostos, mão-de-obra, taxas, contribuições, encargos sociais.
- III. Fornecer o(s) produtos(s), conforme especificações contidas neste Termo de Referência.
- IV. Entregar o(s) produto(s) em perfeitas condições de uso, na sede do órgão solicitante, juntamente com a respectiva Nota Fiscal para fins de atestação e liquidação pelo CONTRATANTE.
- V. Permitir que o CONTRATANTE, sempre que convier, fiscalize o fornecimento do(s) produtos(s).
- VI. Prestar esclarecimentos ao CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolva independente de solicitação.
- VII. Recolher taxas, encargos trabalhistas, sociais, tributos federais, estaduais e municipais.

- VIII. Responsabilizar-se por todos e quaisquer acidentes ou sinistros que venham a prejudicar funcionários e/ou bens da CONTRATADA, do CONTRATANTE ou terceiros, verificados em decorrência da execução do objeto deste Termo de Referência.
- IX. Remover, substituir, prioritariamente e exclusivamente às suas custas o produto no total ou em parte e dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas, que constar má qualidade, qualidade inferior a solicitada e ou recusados pela CONTRATANTE.
- X. Responsabilizar-se civil e penalmente por todo e qualquer dano que venha causar o CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência da execução do objeto, não sendo o CONTRATANTE, em nenhuma hipótese, responsável por danos indiretos ou lucros cessantes.
- XI. Quaisquer ônus decorrentes de despesas ou indenizações por acidente de trabalho serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, assim como, no caso de ajuizamento de reclamações trabalhistas.
- XII. A embalagem de todos os produtos deverá conter o nome do fabricante, a data de fabricação e de validade, peso líquido, lote e registro.
- XIII. A licitante vencedora deverá entregar o produto conforme determinação da secretária municipal em conformidade com o estabelecido no presente Termo de Referência, no decorrer do prazo de vigência contratual.
- XIV. A entrega deverá ser efetuada por funcionários devidamente fardados e com crachá de identificação para que possam ter acesso aos locais de destino.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**9.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- I. der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. der causa à inexecução total do contrato;
- IV. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- V. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- VI. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- VII. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- VIII. praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da lei nº 12.846/13.

**9.2** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ( § 2º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

**II.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos “II”, “III” e “IV” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§ 4º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

**III.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos “V”, “VI”, “VII” e “VIII” do subitem acima deste Contrato, bem como nos incisos “II”, “III” e “IV”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (artigo 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

**IV. Multa:**

**a)** Moratória de 1,5 (um vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

**1.** O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**b)** Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

**c)** Compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial do objeto, avaliada a gravidade e o prejuízo causada pela infração cometida, aplicando-se os Princípios da Razoabilidade e Proporcionalidade.

**9.3** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (§ 9º do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

**9.4** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§ 7º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

**9.5** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (**artigo 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**)

**9.6** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (§ 8º, do **artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**).

**I.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**9.7** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do artigo 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**9.8** Na aplicação das sanções serão considerados (§ 1º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

**I.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**II.** as peculiaridades do caso concreto;

**III.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;



IV. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

**9.10** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (artigo 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

**9.11** O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Artigo 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

**9.12** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do artigo 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**9.13** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

**10.1** O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

**10.2** Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

**I.** Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

**a)** ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

**b)** poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

**10.3** O contrato também será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

**10.4** O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

**I.** A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

**II.** Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

**10.5** O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Conforme os artigos 138 e 139, ambos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**10.6** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

**I.** Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

**10.7** O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

**I.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**II.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**III.** Indenizações e multas.

**10.8** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (caput, do artigo 131, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

**10.9** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (inciso IV, do artigo 14, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual, na dotação abaixo discriminada:  
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS**



**12.1** Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES**

**13.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

**13.2** O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**13.3** As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (artigo 132 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

**13.4** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do artigo 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO**

**14.1** Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento em placar....., na forma prevista no artigo 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao caput, do artigo 91, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e ao § 2º, do artigo 8º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c o inciso V, do § 3º, do artigo 7º, do Decreto nº 7.724, de 2012.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

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

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

**15.3** As comunicações entre o **CONTRATANTE** e o(a) **CONTRATADO(A)** devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**15.4** O **CONTRATANTE** poderá convocar o representante do(a) **CONTRATADO(A)** para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**15.5** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

**15.6** O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

**15.7** O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

**15.8** Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

**15.9** O gestor do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do(a) **CONTRATADO(A)**, acompanhará o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

**15.10** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

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

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

**15.13** O gestor do contrato e os fiscais do contrato na execução das suas atividades deverão observar as diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021;

**15.14** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do(a) **CONTRATADO(A)**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO**

**16.1** Fica eleito o foro da Comarca de Vianópolis/GO, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução deste Contrato, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**16.2** E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme o presente termo, lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinam as partes abaixo:

Vianópolis /GO, aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2025.

\_\_\_\_\_  
Contratante

\_\_\_\_\_  
Contratada

**Testemunhas:**

01)

02)



**ANEXO VI**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N° XXX/2025**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, PARA: XXXXXXXXXXXXX**

**Processo Licitatório N°: XX/2025    Processo Adm. N°: XX/2025**

**Validade: XXX meses**

Às xx horas do dia xx/xx/xxxx, no O XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, reuniram-se na SALA DE LICITAÇÃO, situada à xxxxxxxx, xxxxx, xxx/GO, CEP:, Fone:, inscrito no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, representado pelo(a) Pregoeiro(a), Sr(a). xxxxx, brasileiro(a), portador do CPF/MF nº xxxxx, e os membros da Equipe de Apoio xxxxxxxx, xxxxx, designados pelo Decreto nº xxxxx, de xxxxxx, em face das propostas vencedoras apresentadas no Pregão eletrônico SRP nº xx/xxxx, cuja ata e demais atos foram homologados pela autoridade administrativa, exarado no presente processo, R E S O L V E lavrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, preço registrado, a quantidade e o fornecedor dos materiais constantes desta, encontram-se contidos na tabela abaixo e conforme as cláusulas seguintes:

**DO REGISTRO DE PREÇOS**

**FORNECEDOR:**

**CLÁUSULA PRIMEIRA:** O objeto desta ATA é o Registro de Preço das PROMITENTES CONTRATADAS, Registro de Preços XXXXX, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, em atendimento as necessidades da sede da secretária municipal de educação.

**Parágrafo único:** A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso para futura contratação.

**DAS OBRIGAÇÕES DOS LICITANTES REGISTRADOS**

**CLÁUSULA SEGUNDA:** São obrigações dos Licitantes REGISTRADOS, entre outras:

**I.** assinar o contrato de fornecimento, no prazo máximo 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação formal.

**II.** providenciar a imediata substituição dos itens por falhas ou irregularidades constatadas pelo Fiscal do Contrato, na forma de fornecimento dos materiais e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta ata.

**III.** reapresentar sempre, à medida que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novos documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesse edital.

**IV.** prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data da assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

**V.** ressarcir os eventuais prejuízos causados a Secretaria responsável, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas no presente ARP.

**VI.** responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe,





indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando, ainda, o Município responsável, isentos de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária

**VII.** pagar, pontualmente, os seus fornecedores e as obrigações fiscais com base na presente ata, exonerando o Município de xxx - GO de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento.

**VIII.** manter o prazo de garantia e, contado da data da entrega definitiva dos bens, na forma prevista no anexo (I)- Termo de Referência, do edital do Pregão Eletrônico SRP nº \_\_/XXXX.

### **DA VIGÊNCIA DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**CLÁUSULA TERCEIRA:** O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de até XX de XXX de XXX, contados da sua assinatura.

### **DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

**CLÁUSULA QUARTA:** São obrigações da Secretaria M. de xxxxx - GO, entre outras:

**I.** gerenciar, através do Órgão Gerenciador, esta Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes desta Ata;

**II.** observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

**III.** acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do presente Registro de Preços, através do Órgão Gerenciador;

**IV.** publicar o preço, o fornecedor e as especificações do objeto, em forma de extrato, na imprensa oficial do Secretaria M. de xxxxx - GO, sem prejuízo de outras formas de divulgação, inclusive pela rede mundial de computadores - Internet, durante a vigência da presente ata;

### **DA CONTRATAÇÃO**

**CLÁUSULA QUINTA:** Observados os critérios e condições estabelecidos no edital do Pregão Eletrônico SRP nº xx/XXXX, o Secretaria M. de xxxxx - GO, visando alcançar a quantidade de bens pretendida, poderá contratar concomitantemente com um ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento das detentoras, e obedecida a ordem de classificação das propostas e os preços registrados.

**CLÁUSULA SEXTA:** O Registro de Preços efetuado não obriga a Secretaria M. de xxxxx - GO, a firmar as contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para o objeto, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

**CLÁUSULA SÉTIMA:** A contratação junto a cada fornecedor registrado será formalizada pelos órgãos integrantes da Administração Direta ou Indireta do Poder Executivo, mediante a assinatura deste.



## DO PAGAMENTO À CONTRATADA

**CLÁUSULA OITAVA:** O Secretaria M. de xxxxx - GO, pagará à CONTRATADA, pelos fornecimentos dos bens de valor registrado nesta Ata de acordo com a quantidade efetivamente entregue mediante a apresentação da nota fiscal/fatura correspondente dos bens entregues, devidamente atestada pelo setor responsável, em até 05 (Cinco) dias, após o recebimento definitivo.

**CLÁUSULA NONA:** O pagamento será efetuado através de depósito/transferência bancário(a), mediante apresentação do documento fiscal competente, juntamente com os documentos pertinentes. O documento fiscal deverá estar acompanhado dos seguintes documentos:

### **Parágrafo Primeiro:**

- a) Certidão Negativa de Tributos, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e pela Secretaria M. de xxxxx - GO.
- b) Certificado de Regularidade do FGTS emitido pela Caixa Econômica Federal;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**Parágrafo Segundo:** O documento fiscal não aprovado pela Secretaria M. de xxxxx - GO, será devolvido à CONTRATADA para as devidas correções, passando a contar novos prazos previstos nesta Cláusula, a partir da data de sua reapresentação e consequente aprovação.

## DAS ALTERAÇÕES DA ATA

**CLÁUSULA DÉCIMA:** A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações:

**Parágrafo Primeiro:** os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador desta ATA, promover as negociações junto aos fornecedores registrados.

**Parágrafo Segundo:** Quando os preços registrados, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

- I. convocar o fornecedor registrado para negociação de redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- II. frustrada a negociação, liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido; e
- III. convocar, pela ordem de classificação do Pregão Eletrônico, os demais fornecedores que não tiveram seus preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

**Parágrafo Terceiro:** Quando os preços registrados, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

I. liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades previstas nesta Ata e no Edital do Pregão Eletrônico, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

II. Para o disposto no subitem anterior, a comunicação deverá ser feita antes do pedido de fornecimento dos materiais;

III. convocar, pela ordem de classificação do Pregão Eletrônico, os demais fornecedores que não tiveram seus preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

**Parágrafo Quarto:** A Secretaria M. de xxxxx – GO, revogará a Ata de Registro de Preços sempre que não houver êxito nas negociações, na forma da legislação vigente.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:** O Registro de Preços dos fornecedores registrados será cancelado quando:

I. houver interesse público, devidamente fundamentado;

II. o fornecedor descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

III. o fornecedor não assinar a Ata de Registro de Preço no prazo determinado neste edital, sem justificativa aceita pela Secretaria M. de xxxxx - GO;

IV. se constatar a existência de declaração de inidoneidade do fornecedor;

V. o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, no caso deste se tornar superior ao praticados no mercado;

VI. por iniciativa do próprio fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade do cumprimento das exigências do instrumento convocatório que deu origem à está ARP, tendo em vista fato superveniente e aceito pela Secretaria M. de xxxxx – GO.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:** Os preços da presente Ata serão irrealizáveis durante a validade desta

**Parágrafo Único:** A Secretaria M. de xxxxx – GO, poderá promover o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante solicitação fundamentada e aceita.

#### **DAS PENALIDADES**

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:** Pela inexecução total ou parcial da Ata a Secretaria M. de xxxxx - GO poderá, garantido o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total registrado;

III. suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Secretaria M. de xxxxx - GO, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:** A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multas:

I. descumprimento das obrigações assumidas, desde que não acarretem prejuízos para a Secretaria M. de xxxxx - GO;

II. execução insatisfatória ou inexecução do objeto da licitação, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária ou declaração de inidoneidade;

III. pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços da Secretaria M. de xxxxx - GO ou dos órgãos municipais;

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:** Os preços da presente Ata serão irrevogáveis durante a validade desta

**Parágrafo Primeiro:** As multas a que se refere o inciso II da Cláusula Décima Quarta não impede que a Secretaria M. de xxxxx - GO rescinda, unilateralmente, o Contrato ou cancele o Registro de Preço do fornecedor e, ainda aplique as outras sanções previstas na Cláusula Décima Quarta, em seus incisos I, III e IV, facultada o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório da PROMITENTE.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:** As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Secretaria M. de xxxxx - GO;

**Parágrafo Primeiro:** Inexistindo pagamento devido pela Secretaria M. de xxxxx - GO, ou sendo este insuficiente, caberá à CONTRATADA efetuar o pagamento da multa, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado da data da comunicação de confirmação da sanção;

**Parágrafo Segundo:** Não se realizando o pagamento nos termos acima definidos, a Secretaria M. de xxxxx - GO poderá, se houver, valer-se do valor dado em garantia e, não sendo este suficiente, far-se-á a sua cobrança judicialmente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:** A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será proposta se constatada má fé, ação maliciosa e premeditada da CONTRATADA em prejuízo da Secretaria M. de xxxxx - GO, evidência de atuação com interesses escusos ou reincidência de faltas que acarretem prejuízos ao Secretaria M. de xxxxx - GO ou aplicações sucessivas das outras penalidades anteriormente descritas.

**Parágrafo Único:** A penalidade prevista nesta cláusula é de competência do ÓRGÃO GERENCIADOR, facultada à contratada o devido processo legal, a ampla defesa e contraditório, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

## DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO



**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:** Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com órgão gerenciador.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA:** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:** Ademais, o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

#### **DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:** As omissões desta ATA e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital do Pregão Eletrônico SRP nº xx/XXXX e as propostas apresentadas pelas CONTRATADA(S), prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as das propostas.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:** O presente registro decorre de adjudicação às PROMITENTE(S) CONTRATADA(S) dos objetos, cujas descrições, quantidades e especificações constam no Termo de Referência - Anexo, do Pregão Eletrônico SRP nº XX/XXXX, conforme decisão da Pregoeira do MUNICÍPIO, lavrada em Ata datada de XX, e homologação feita pela secretária Municipal.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA:** Caberá ao Órgão Gerenciador do Município o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços nos termos da legislação vigente.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA:** Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Xxx/GO, XX de XX de XXXX

**CONTRATADA(S):**

\_\_\_\_\_  
xxx

\_\_\_\_\_  
XXXXXX