PREFEITURA DE MAURILÂNDIA
Transparência e Ação.

TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO Nº 4387/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Solicitação de processo licitatório, na modalidade Pregão Presencial, visando à AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E EMBUTIDOS), PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E DEMAIS ÓRGÃOS DO MUNICÍPIO DE MAURILÂNDIA, ESTADO DE GOIÁS. O objetivo é atender às demandas, garantindo o abastecimento necessário para o pleno funcionamento, para o ano de 2026, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento. O demonstrativo dos quantitativos, com as respectivas memórias de cálculo encontram-se abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne Bovina / Patinho "Cubos". Limpa, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. O produto deverá estar refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e l impo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes, em pacotes com peso igual ou aproximado a 1 kg cada. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +5°C (quando resfriado). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde- ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/ SIE / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo e validade.	KG	6.000	39,09	234.540,00
02	Carne Bovina / Patinho Moído. Limpa, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte moída. O produto deverá estar refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes, em pacotes com peso igual ou aproximado a 1 kg cada. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +5°C	KG	8.500	41,09	349.265,00

ASSINADO DIGITALMENTE POR DANIELA CARLA SILVA DE SOUZA EM 03/09/2026 ÀS 19:43:41.

	(quando resfriado). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal –SIF/ SIE/ SIM) e informações sobre a procedência do mesmo e validade.				
03	Carne suína / Lombo Suíno: Cortado em cubos, sem osso e contendo em torno de 8,8% no máximo de gordura. O produto deverá ser fresco, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes, em pacotes com peso igual ou aproximado a 1 kg. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente Ministério da Saúde - ANVISA com alvará da Vigilância Sanitária Municipal) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SIE-GO/SIM -RV ou SISBI.	KG	3.500	30,88	108.080,00
04	Carne suína / Tipo pernil, sem osso, sem tempero, sem tendões e nervos. Cortado em cubos. Percentual de gordura máximo 8,8%. Cor e sabor próprios. Os padrões microbiológicos, físico - químicos, microscópios e sensoriais deve atender as normas sanitárias vigentes. Embalagem primária, saco plástico, atóxico, em pacotes com peso igual ou aproximado a 1 kg cada. Devidamente identificados com rótulos de acordo com a legislação vigente.	KG	2.250	24,74	55.665,00
05	Coxa e sobrecoxa de frango, congelado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIM e carimbo de inspeção do SIF. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal.	KG	4.500	18,11	81.495,00
06	Fígado bovino, proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em bifes finos ou tiras, resfriados no máximo +5°C, livre de aparas com aspecto firme apresentando cor vermelha escura sem escurecimento ou manchas esverdeadas,	KG	300	13,99	4.197,00

	separados por sacos de polietileno atóxico. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve apresentar etiqueta de identificação contendo as seguintes informações: data embalagem, data de validade, tipo de carne, peso e origem do produto.				
07	Filé do peito de frango, embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIM e carimbo de inspeção do SIF. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Kg.	KG	4.500	26,24	118.080,00
08	Linguiça de frango, congelada. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto, conforme legislação vigente (MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL – SIF/ SIE/SIM). O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.050	22,24	23.352,00
09	Linguiça suína, congelada. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade e especificação do produto, conforme legislação vigente (MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL – SIF/SIE/SIM). O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.050	27,84	29.232,00

1.2 O objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme Decreto Municipal nº. 574/2023.

1.3 O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Maurilândia, das Secretarias Municipais e demais órgãos da Administração Pública, por meio do Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (carnes e embutidos)**.** A aquisição é indispensável para garantir o fornecimento contínuo de alimentos destinados ao preparo das refeições servidas no Hospital Municipal, nas Escolas da Rede Municipal de Ensino e no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV)**,** assegurando a continuidade dos serviços públicos essenciais e o adequado atendimento aos usuários.

Considerando que os produtos possuem natureza perecível e demanda contínua, a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, permitindo aquisições parceladas de acordo com a necessidade da Administração, evitando desperdícios, reduzindo custos com armazenamento e proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.
A estimativa dos quantitativos foi definida com base no histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses, nas demandas apresentadas pelas unidades requisitantes e na previsão de consumo durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços, buscando assegurar o abastecimento regular sem a formação de estoques excessivos.
Dessa forma, a contratação visa garantir o fornecimento de produtos de qualidade, observadas as normas sanitárias vigentes e as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, contribuindo para a manutenção da qualidade da alimentação ofertada e para a continuidade dos serviços prestados à população, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

3. DO TRATAMENTO FAVORECIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE LOCAIS

3.1 Nos termos do §3º do art. 48 da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e do Decreto Municipal nº 172/2026, será aplicada prioridade de contratação às microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Maurilândia/GO.
3.2 O Estudo Técnico Preliminar demonstrou a existência de número superior a três fornecedores locais aptos ao fornecimento do objeto desta contratação, circunstância que autoriza a adoção da prioridade local prevista na legislação municipal.
3.3 A aplicação da prioridade local não restringe a participação de empresas sediadas em outras localidades, permanecendo assegurada ampla competitividade, sendo apenas observado o direito de preferência previsto na Lei Complementar nº 123/2006.
3.4 A prioridade regional prevista no Decreto Municipal nº 172/2026 não será aplicada nesta contratação, uma vez comprovada a suficiência de fornecedores sediados no Município de Maurilândia.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1 A solução escolhida e a ser adotada pela Prefeitura será a aquisição na forma de Pregão Presencial, em função do valor, considerando as cotações com potenciais fornecedores deste Município, com disponibilidade imediata das mercadorias, conforme detalhamento nos quadros de estimativa de Preços.

5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
5.1.2 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts.96 e seguinte da Lei n.º 14.133/21.

6 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios, compreendendo carnes e embutidos, será realizado de forma parcelada e sob demanda, de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal, das

Secretarias Municipais e dos demais órgãos do Município de Maurilândia/GO, não havendo obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

6.2. O prazo para entrega dos produtos será de até 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da respectiva Autorização/Ordem de Fornecimento, salvo quando nela for estabelecido prazo específico em razão da necessidade do órgão requisitante.

6.3. As entregas serão solicitadas individualmente pelas Secretarias e demais órgãos municipais, mediante emissão da respectiva Autorização/Ordem de Fornecimento, contendo, sempre que aplicável, a identificação dos produtos, quantitativos, local de entrega e demais informações necessárias ao correto atendimento da demanda.

6.4. Os produtos deverão ser entregues nos endereços indicados na respectiva Autorização/Ordem de Fornecimento, podendo ocorrer entregas em locais distintos, conforme a Secretaria ou órgão municipal requisitante, todos situados no Município de Maurilândia/GO.

6.5. Caso a contratada verifique a impossibilidade de realizar a entrega no prazo estabelecido, deverá comunicar formalmente ao órgão requisitante, tão logo tenha conhecimento do fato e antes do término do prazo para entrega, apresentando a respectiva justificativa, para análise da Administração, ressalvadas as situações devidamente comprovadas de caso fortuito ou força maior.

6.6. As carnes e os embutidos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, higiene, qualidade e consumo, observando rigorosamente as especificações constantes neste Termo de Referência, bem como as normas sanitárias e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis.

6.7. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados ao transporte de gêneros alimentícios perecíveis, em condições adequadas de higiene e conservação e, quando exigido em razão da natureza do produto, dotados de sistema de refrigeração ou congelamento capaz de assegurar a manutenção das condições e temperaturas adequadas durante todo o transporte até o momento da entrega.

6.8. Deverá ser preservada a cadeia de frio dos produtos refrigerados e congelados durante o transporte, descarga e entrega, observando-se as temperaturas indicadas pelo fabricante, pela rotulagem do produto e pelas normas sanitárias aplicáveis.

6.9. As carnes deverão ser entregues conforme a condição especificada para cada item, sendo resfriadas ou congeladas, não sendo admitidos produtos que apresentem sinais de descongelamento inadequado, recongelamento, deterioração, alteração de cor, odor ou textura, excesso de líquidos, embalagens danificadas ou quaisquer características que possam comprometer sua qualidade e segurança para consumo.

6.10. Os produtos deverão estar devidamente acondicionados em embalagens próprias para alimentos, íntegras, resistentes, higienizadas e adequadamente lacradas, de modo a preservar suas características e impedir contaminações ou danos durante o transporte e armazenamento.

6.11. Quando comercializados em embalagem industrializada, os produtos deverão apresentar rotulagem legível e em conformidade com a legislação vigente, contendo, quando aplicável, identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

6.12. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados ou sujeitos ao serviço de inspeção sanitária competente, conforme exigido pela legislação aplicável, devendo apresentar identificação correspondente quando obrigatória.

6.13. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com sua natureza e suficiente para o consumo pela Administração, não sendo aceitos produtos vencidos, com prazo de validade expirado ou excessivamente próximo do vencimento, nem aqueles que apresentem condições inadequadas de conservação.

6.14. Quando o Termo de Referência ou a especificação do respectivo item estabelecer prazo mínimo de validade remanescente no momento da entrega, a contratada deverá observar rigorosamente o período estabelecido.

6.15. No momento da entrega, os produtos poderão ser submetidos à conferência quanto à quantidade, peso, qualidade, temperatura, validade, embalagem, rotulagem, condições de conservação e conformidade com as especificações contratadas, sem prejuízo de outras verificações consideradas necessárias pela fiscalização.
6.16. Os produtos que estiverem em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, apresentarem qualidade insatisfatória, condições inadequadas de conservação, embalagem violada ou danificada, prazo de validade incompatível, peso ou quantidade divergente ou qualquer outra irregularidade poderão ser recusados pela Administração, total ou parcialmente.
6.17. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização ou pelo órgão requisitante, considerando a natureza perecível dos produtos e a necessidade de continuidade do atendimento.
6.18. Todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo embalagem, acondicionamento, transporte, carga, descarga, conservação, refrigeração e demais custos necessários à entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração serão de responsabilidade exclusiva da contratada e deverão estar incluídas nos preços ofertados.
6.19. A execução do objeto deverá observar as disposições deste Termo de Referência, da futura Ata de Registro de Preços e/ou instrumento contratual, bem como as determinações da fiscalização e as disposições aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021 e da legislação sanitária pertinente.
6.20. O recebimento dos produtos pela Administração não excluirá a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, procedência e adequação dos gêneros alimentícios fornecidos, permanecendo obrigada à substituição dos produtos em que forem constatados vícios, defeitos, desconformidades ou condições impróprias para consumo.

7 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 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.
7.2 As comunicações entre a gestão/fiscalização do contrato 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.
7.3 O gestor do contrato poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
7.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
7.5 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.
7.6 O fiscal do contrato anotará 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.
7.7 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
7.8 O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, 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.
7.9 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.10 O fiscal do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
7.11 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
7.12 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;
7.13 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.
7.14 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
7.15 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.
7.16 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais do contrato 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.
7.17 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
7.18 O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1 As carnes e os embutidos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
8.2 As carnes e os embutidos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
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 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.
8.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
8.7 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do Decreto Municipal nº 002/2023.
8.8 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.9 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) O prazo de validade
b) A Data de emissão;
c) Os dados do contrato e do órgão contratante;
d) O período respectivo de execução do contrato;
e) O valor a pagar; e
f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis;

8.10 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
8.11 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.12 A Administração deverá realizar consulta para:
a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
8.13 Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
8.14 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
8.15 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
8.16 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação de habilitação inicial.
8.17 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do Decreto Municipal nº 574/2023.

8.18 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.
8.19 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
8.20 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
8.21 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
8.22 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
8.23 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, 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.

9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, MODALIDADE REGISTRO DE PREÇO, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item
9.2 Para fins de habilitação, os critérios serão definidos no Edital.

10 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O valor estimado total da contratação é de R$ 1.003.906,00 (UM MILHÃO, TRÊS MIL, NOVECENTOS E SEIS REAIS).

11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados nos Orçamentos para o exercício 2026.
11.2 A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

MANUTENÇÃO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE – FMS
Dotação Orçamentária: 05.0501.10.302.210.2.095.3.3.90.30
Ficha: 477
Fonte: 102

GESTÃO ADM.DO FUNDO DE ASSIST. SOCIAL
Dotação Orçamentária: 06.0601.08.244.125.2.028.3.3.90.30
Ficha: 566
Fonte: 100

MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL
Dotação Orçamentária: 10.1001.12.361.403.2.209.3.3.90.30
Ficha: 775
Fonte: 101

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

Maurilândia – Goiás, 18 de agosto de 2026.

VINICIUS ARCANJO DI SESSA:03777769126

Assinado de forma digital por VINICIUS ARCANJO DI SESSA:03777769126

VINICIUS ARCANJO DI SESSA
Secretário Municipal de Administração
Decreto Municipal nº 003/2025

Valide a assinatura deste documento em https://maurilandia.megasoftservicos.com.br//cidadao/autenticar-assinatura com o código: 26a94c