



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA O FORNECIMENTO DE QUITANDAS 09/2025

1 OBJETO:

Contratação de empresa especializada em fornecimento de pães, quitandas, salgados e tortas, para atender as necessidades da Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás, no exercício de 2025 ou conforme condições registradas em documento, contendo quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2 NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

A medida justifica-se pela importância de garantir a regularidade e eficiência dos serviços administrativos, bem como o bom funcionamento das atividades do órgão legislativo. Atendendo às necessidades diárias da Câmara Municipal servindo café aos usuários e visitantes, garantindo o bom acolhimento e a qualidade dos serviços prestados.

A segmentação do certame em lotes tem como fundamentação a busca pela ampliação da competitividade, conforme no artigo 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021. A adoção de lotes distintos para quitandas, frios, pães e salgados se faz necessária para:

Permitir a participação de um maior número de fornecedores especializados em categorias específicas, aumentando a competitividade e garantindo melhores condições comerciais para a administração;

Possibilitar uma melhor adequação das propostas às necessidades da Administração, considerando que determinados fornecedores podem ter expertise em produtos específicos.

Fornecer a economicidade e a eficiência na contratação, evitando sobrepreço e possibilitando que a Administração obtenha melhor custo-benefício na aquisição dos itens;

Asseguram os cumprimentos da isonomia, impessoalidade e transparência, promovendo uma disputa justa entre os licitantes.

Diante do exposto, a contratação da empresa especializada no fornecimento de quitandas, frios, pães e salgados se mostra essencial para o atendimento das necessidades da Administração Pública. A realização da licitação por meio de pregão eletrônico, segmentado em lotes, atende aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, propõe-se a adoção das medidas necessárias para a realização do certame licitatório, garantindo a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração.

3 DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Nome	Função	Lotação
MAILSON VIEIRA DA COSTA	Chefe Dep. Serviços Gerais	Dep. Serviços Gerais



3.1 DO PLANEJAMENTO DE CONSUMO.

O planejamento do consumo para a contratação de alimentos da Câmara Municipal em 2025 se inicia com a análise do histórico de consumo, identificando os alimentos mais usados, sua frequência e quantidade por evento. Com base nisso e nas atividades previstas para 2025, estima-se a demanda, considerando eventos especiais que podem exigir mais alimentos. Definem-se os tipos de alimentos a serem fornecidos, como pães, quitandas, salgados e tortas, buscando variedade para atender os usuários da Câmara. Em seguida, estimam-se os custos da contratação, pesquisando preços de mercado e considerando outros custos, como transporte e armazenamento.

Ao longo do ano, o consumo é acompanhado e avaliado, ajustando as quantidades e tipos de alimentos conforme necessário.

O planejamento de consumo otimiza os recursos públicos, evitando desperdícios e garantindo o uso eficiente do dinheiro público. Além disso, garante o fornecimento contínuo e de qualidade dos alimentos, atendendo às necessidades dos usuários da Câmara Municipal, reduzindo custos, melhorando a gestão do estoque e proporcionando maior controle sobre os gastos com alimentação.

4 NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS OU A AQUISIÇÃO A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA:

Lei nº 14.133/2021;

Lei Complementar n. 123/06;

Demais regulamentos editados pelo poder legislativo.

5 ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO

O presente instrumento tem como objetivo a contratação de empresa especializada em fornecimento de pães, quitandas, salgados e tortas, para atender as necessidades da Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás, durante **o exercício de 2025**, ou conforme ata ou contrato e especificações contidas neste processo.

A contratação anual visa possibilitar a demanda dos funcionários e eventos para manter as atividades da Câmara.

Salienta-se ainda que a Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás-GO possui a frequência de público externo e ocorrência de diversos eventos e uma grande carga de colaboradores diariamente.

No caso de anormalidades, eventuais ou emergenciais, a CONTRATADA deverá, após a comunicação da CONTRATANTE, iniciar os procedimentos de entrega ou fornecimento dos itens no prazo de até 3 (três) horas a que se antecede um evento ou ocasião em específico. Para tal procedimento entende-se que a contratada deverá estar a no máximo 150 km do município de Palmeiras de Goiás-GO, ainda por necessitar de produtos in natura.

A empresa deverá atender as solicitações de presença conforme solicitado.



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

Observância das Leis, Regulamentos, Normas ou Posturas referentes aos itens ora contratados, inclusive quando exigível exame e chancela, por parte da Câmara Municipal, do órgão fiscalizador de produtos alimentícios ANVISA e demais entidades cuja autorização for exigida;

Incumbência de proceder imediatas e pertinentes retificações, referentes a incoerências, quaisquer erros, omissões ou irregularidades constatadas no produto.

Obrigações de apresentar, sempre que exigido pela CÂMARA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DE GOIÁS, prova de quitação de todos os tributos, impostos e taxas e quaisquer;

Providenciar, junto às repartições competentes, as licenças, os alvarás e quaisquer documentações/aprovações, pelos órgãos competentes.

Executar o objeto do presente contrato com pessoas idôneas, contratadas de acordo com a legislação trabalhista vigente e com experiência e/ou se necessária capacidades técnicas comprovadas;

Dar ciência a CÂMARA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DE GOIÁS, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar nos itens fornecidos;

O contrato obedecerá aos ditames legais e regulamentares aplicáveis a essa espécie de consumo, conforme o Termo de Referência incluindo o prazo máximo de 3 dias para entrega dos itens nos emergenciais;

A comprovação da qualidade dos produtos fornecidos, bem como dos prazos de atendimento, será realizada por servidor designado pela contratante, ao qual caberá avaliar a aceitação;

Todos os itens fornecidos deverão estar dentro de prazo de validade e qualidade específico de cada item.

Os itens serão fornecidos e pagos conforme requisitados.

Manter todas as condições de qualificação exigidas, fornecendo, sempre que solicitado, documentos que comprovem tais condições;

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 foram devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto deste contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

No interesse da Administração, e demonstrada sua vantajosidade, o contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme preceitua a Lei 14.133/21;

Será exigida prestação de qualidade pela contratada, de no mínimo 6 meses ou



conforme validade do item;

A contratada ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial atualizado;

6 ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

A contratação está prevista no PCA para o exercício de 2025, portaria 156/2024, item 26

7 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Requisitos de Habilitação

Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor, este Departamento de Serviços Gerais **entende que os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis**, conforme decisões abaixo:

- a No presente caso, a modalidade de licitação sugerida é o pregão em sua forma eletrônica;
- b As exigências de habilitação devem seguir o disposto na Lei nº 14.133/21, ou seja, os requisitos devem obedecer, exclusivamente, ao disposto no art. 62 e seguintes da Lei de Licitações. De acordo com Marçal Justem Filho [Pregão: (Comentários à legislação do pregão comum e eletrônico). 3a Edição ver. e atual. De acordo com a Lei Federal nº 10.520/2002 - São Paulo: Dialética, 2004. Págs. 35, 74 e 91-95.], Neste sentido, o autor lembra que “restringir o cabimento do pregão ao fornecimento de bens e serviços comuns significa, em última análise, reconhecer a desnecessidade de requisitos de habilitação mais severos. Ou seja, não foi casual a reserva do pregão apenas para bens e serviços comuns. Como esses bens estão disponíveis no mercado, segundo tendências padronizadas, presume-se não apenas a desnecessidade de maior investigação acerca do objeto. Também se pode presumir que objetos comuns não demandam maior especialidade do fornecedor. Logo, os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis.” (Acórdão TCU nº 1729/2008 – Plenário). É inconstitucional e ilegal o estabelecimento de exigências que restrinjam o caráter competitivo dos certames. (Acórdão TCU nº 539/2007 - Plenário). As exigências editalícias devem limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição ao caráter competitivo do certame. (Acórdão TCU nº 110/2007 – Plenário).

7.2 Requisitos Obrigacionais

7.2.1 Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração da Câmara, em estrita observância das especificações do edital e da



proposta.

7.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990)l.

7.2.3 O dever previsto no subitem anterior implica a obrigação de, a critério da Administração, substituir, no prazo máximo de 01 (uma) hora os produtos fora das especificações e/ou condições de consumo.

7.2.4 Atender prontamente a quaisquer exigências da Câmara, inerentes ao objeto da licitação.

7.2.5 Comunicar à Administração da Câmara, no prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas que antecedem o horário previsto para entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

7.2.6 Substituir o produto, às suas expensas, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando este for recusado pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo com as especificações do Termo de Referência autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, quantidade inferior, validade ou má aceitação.

7.2.7 Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.2.8 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.

7.2.9 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

7.2.10 Arcar com quaisquer benefícios aos seus empregados, mantendo-os identificados e uniformizados quando da execução do fornecimento, substituindo imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e normas do Órgão, justificadamente.

7.2.11 Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.

7.2.12 Apresentar juntamente à fatura os documentos que comprovem a situação de habilitação.



8 ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

As especificações e o quantitativo estimado da contratação, para atendimento das necessidades, está demonstrado na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO ITEM/OBJETO	QTDE	UNID.
LOTE 01			
1	PÃO DE FORMA 500GR: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS, FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	170	Un
2	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – DESCRIÇÃO: QUEIJO TIPO MUSSARELA RESFRIADO, FATIADO, DE ORIGEM DE LEITE DE VACA, COALHO, SAL E INGREDIENTES PERTINENTES PELA LEGISLAÇÃO, ELABORADO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, NÃO APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS, DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA, RÍGIDA, COR BRANCO-CREME, HOMOGENIA, TRANSPARENTE.	440	Kg



3	APRESUNTADO FATIADO – DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR APRESUNTADO O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES OS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES DE SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. TODA A CARNE DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVE SER FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS.	200	Kg
4	MORTADELA FATIADA – DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR MORTADELA O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNES ANIMAIS DE AÇOUGUE MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE DE 20%, MIÚDOS COMESTÍVEIS DE BOVINO E/OU SUÍNO E/OU OVINO. E GORDURAS, ACRESCIDOS OU NÃO DE TOUCINHO, ADICIONADOS DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, SUBMETIDO A UM PROCESSAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. TODA A CARNE PARA ELABORAÇÃO DA MORTADELA DEVERÁ TER CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE SER FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS.	150	Kg



5	PÃO FRANCÊS: PESO 50 G. FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA.	500	Kg
6	ROSQUINHA: ASSADA COM COCO E LEITE CONDENSADO DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA” E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. 50G CADA UNIDADE	300	Kg
7	PÃO DOCE: TIPO MANDI, PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	350	Kg



Câmara Municipal de
PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

8	QUITANDAS: BOLACHINHAS, NHOQUE, BROAS, PÃO DE QUEIJO, BISCOITO DE QUEIJO, ENROLADINHO DE QUEIJO E DE SALSICHA. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, PRODUZIDO NO MESMO DIA DE ENTREGA.	450	Kg
LOTE 02			
1	SALADA DE FRUTAS: SALADA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR, COM FRUTAS CORTADAS (PELO MENOS 5 TIPOS) DISPOSTAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 250 ML.	500	Un
LOTE 03			
1	TORTA DOCE DIVERSOS SABORES	100	Kg
2	BOLO REDONDO SABORES VARIADOS	200	Un
LOTE 04			
1	SALGADOS DE FORNO (PEQUENOS): TIPO BARQUETE COM RECHEIO CARACTERÍSTICO.	40	Ct
2	SALGADOS ASSADOS (PEQUENOS): TIPO DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct
LOTE 05			
1	SALGADOS FRITOS (PEQUENOS): TIPO DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

Chegou-se a esta quantidade com base em diligência realizada in loco em cada ano, consumo e contratos antecessores da Câmara Municipal.

8.1 Da metodologia aplicada às quantidades estimadas

Esta aquisição faz parte das ações do planejamento estabelecidas pela Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás e está contemplada no Plano Anual de Contratações da Câmara Municipal, nos termos da Portaria n. 129/2024 e suas alterações.

8.2 Para esta contratação será adotado o devido processo de licitação/pregão de licitação, na forma eletrônica da Lei nº 14.133, de 2021.

9 ESTIMATIVA DE PREÇOS

A pesquisa de preços realizada, levando em consideração a mediana dos preços coletados pelo departamento competente nos termos de regulamento municipal, chegando-se ao seguinte levantamento:

OBS: Detalhes nas cotações 06/2025, 07/2025, 08/2025, 09/2025 e 10/2025 em anexo.

A tabela abaixo representa todos os itens que serão fornecidos e suas respectivas quantidades estimadas.

ITEM	DESCRIÇÃO ITEM/OBJETO	QTDE	UNID.	BNC COMPRAS
	LOTE 01			



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

1	PÃO DE FORMA 500GR: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS, FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	170	Un	R\$ 24,14
2	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – DESCRIÇÃO: QUEIJO TIPO MUSSARELA RESFRIADO, FATIADO, DE ORIGEM DE LEITE DE VACA, COALHO, SAL E INGREDIENTES PERTINENTES PELA LEGISLAÇÃO, ELABORADO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, NÃO APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS, DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA, RÍGIDA, COR BRANCO-CREME, HOMOGENIA, TRANSPARENTE.	440	Kg	R\$ 56,44



3	APRESUNTADO FATIADO – DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR APRESUNTADO O PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES OS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES DE SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. TODA A CARNE DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVE SER FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS.	200	Kg	R\$ 39,99
4	MORTADELA FATIADA – DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR MORTADELA O PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNES ANIMAIS DE AÇOUGUE MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE DE 20%, MIÚDOS COMESTÍVEIS DE BOVINO E/OU SUÍNO E/OU OVINO. E GORDURAS, ACRESCIDOS OU NÃO DE TOUCINHO, ADICIONADOS DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, SUBMETIDO A UM PROCESSAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. TODA A CARNE PARA ELABORAÇÃO DA MORTADELA DEVERÁ TER CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE SER FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS.	150	Kg	R\$ 37,00



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

5	PÃO FRANCÊS: PESO 50 G. FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA.	500	Kg	R\$ 20,10
6	ROSQUINHA: ASSADA COM COCO E LEITE CONDENSADO DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA” E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. 50G CADA UNIDADE	300	Kg	R\$ 30,53
7	PÃO DOCE: TIPO MANDI, PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	350	Kg	R\$ 32,13



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

8	QUITANDAS: BOLACHINHAS, NHOQUE, BROAS, PÃO DE QUEIJO, BISCOITO DE QUEIJO, ENROLADINHO DE QUEIJO E DE SALSICHA. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, PRODUZIDO NO MESMO DIA DE ENTREGA.	450	Kg	R\$ 40,00
LOTE 02				
1	SALADA DE FRUTAS: SALADA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR, COM FRUTAS CORTADAS (PELO MENOS 5 TIPOS) DISPOSTAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 250 ML.	500	Un	R\$ 10,00
LOTE 03				
1	TORTA DOCE DIVERSOS SABORES	100	Kg	R\$ 65,85
2	BOLO REDONDO SABORES VARIADOS	200	Un	R\$ 30,00
LOTE 04				
1	SALGADOS DE FORNO (PEQUENOS): TIPO BARQUETE COM RECHEIO CARACTERÍSTICO.	40	Ct	R\$ 178,33
2	SALGADOS ASSADOS (PEQUENOS): TIPO DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct	R\$ 203,33



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

LOTE 05				
1	SALGADOS FRITOS (PEQUENOS): TIPO DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct	R\$ 186,56

9.1 Mapa de Preços

Abaixo o Mapa de preços do médio em face do levantado pelo departamento competente.

ITEM	DESCRIÇÃO ITEM/OBJETO	QTDE	UNID.	BNC COMPRAS	VALOR TOTAL
LOTE 01					
1	PÃO DE FORMA 500GR: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS, FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	170	Un	R\$ 24,14	R\$ 4.103,80



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

2	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – DESCRIÇÃO: QUEIJO TIPO MUSSARELA RESFRIADO, FATIADO, DE ORIGEM DE LEITE DE VACA, COALHO, SAL E INGREDIENTES PERTINENTES PELA LEGISLAÇÃO, ELABORADO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, NÃO APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS, DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA, RÍGIDA, COR BRANCO-CREME, HOMOGENIA, TRANSPARENTE	440	Kg	R\$ 56,44	R\$ 24.833,60
---	---	-----	----	-----------	---------------



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

	APRESUNTADO FATIADO — DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR APRESUNTADO O PRODUTO Cárneo Industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares os membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção. O produto deve ser fatiado, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas. De consistência firme, não pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.				
3		200	Kg	R\$ 39,99	R\$ 7.988,00



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

4	MORTADELA FATIADA – DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR MORTADELA O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNES ANIMAIS DE AÇOUGUE MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE DE 20%, MIÚDOS COMESTÍVEIS DE BOVINO E/OU SUÍNO E/OU OVINO. E GORDURAS, ACRESCIDOS OU NÃO DE TOUCINHO, ADICIONADOS DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, SUBMETIDO A UM PROCESSAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. TODA A CARNE PARA ELABORAÇÃO DA MORTADELA DEVERÁ TER CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE SER FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS.	150	Kg	R\$ 37,00	R\$ 5.550,00
---	--	-----	----	-----------	--------------



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

5	PÃO FRANCÊS: PESO 50 G. FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA.	500	Kg	R\$ 20,10	R\$ 10.050,00
6	ROSQUINHA: ASSADA COM COCO E LEITE CONDENSADO DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA” E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. 50G CADA UNIDADE	300	Kg	R\$ 30,53	R\$ 9.159,00



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

7	PÃO DOCE: TIPO MANDI, PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	350	Kg	R\$ 32,13	R\$ 11.245,50
8	QUITANDAS: BOLACHINHAS, NHOQUE, BROAS, PÃO DE QUEIJO, BISCOITO DE QUEIJO, ENROLADINHO DE QUEIJO E DE SALSICHA. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, PRODUZIDO NO MESMO DIA DE ENTREGA.	450	Kg	R\$ 40,00	R\$ 18.000,00
TOTAL R\$ 90.939,90					



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

LOTE 02						
1	SALADA DE FRUTAS: SALADA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR, COM FRUTAS CORTADAS (PELO MENOS 5 TIPOS) DISPOSTAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 250 ML.	500	Un	R\$ 10,00	R\$ 5.000,00	
TOTAL R\$ 5.000,00						
LOTE 03						
1	TORTA DOCE DIVERSOS SABORES	100	Kg	R\$ 65,85	R\$ 6.585,00	
2	BOLO REDONDO SABORES VARIADOS	200	Un	R\$ 30,00	R\$ 6.000,00	
TOTAL R\$ 12.585,00						
LOTE 04						
1	SALGADOS DE FORNO (PEQUENOS): TIPO BARQUETE COM RECHEIO CARACTERÍSTICO.	40	Ct	R\$ 178,33	R\$ 7.133,33	
2	SALGADOS (PEQUENOS): TIPO ASSADOS DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct	R\$ 203,33	R\$ 40.666,66	
TOTAL R\$ 47.800,00						
LOTE 05						
1	SALGADOS FRITOS (PEQUENOS): TIPO DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct	R\$ 186,56	R\$ 37.713,33	
TOTAL R\$ 37.713,33						



9.2 Valor estimado da contratação

9.2.1 O valor total estimado da despesa é de R\$ 193.638,23 (cento e noventa e três mil seiscientos e trinta e oito reais e vinte e três centavos), especificados na tabela abaixo.

LOTE 01	R\$ 90.939,90
LOTE 02	5.000,00
LOTE 03	12.585,00
LOTE 04	47.800,00
LOTE 05	37.313,33
TOTAL	193.638,23

9.3 Metodologia aplicada à pesquisa de preços

De acordo com a regulamentação geral da lei n. 14.133/2021 no âmbito desta Câmara Municipal – realizada por meio da portaria n. 37-2023 – a pesquisa de preços se dará da seguinte forma:

Art. 11. Adotar-se-á, para a obtenção do preço estimado, cálculo que incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º A partir dos preços obtidos por meio dos parâmetros de que trata o § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o valor estimado poderá ser, a critério da Administração:

I – A média;

II – A mediana; ou

III – O menor valor aferido pelos incisos I e II.

§ 2º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, oriundos de um ou mais dos parâmetros a seguir:

I – Pannel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações se refiram a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II – aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III – dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de



divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV – pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§ 3º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II do parágrafo anterior.

§ 4º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV do § 2º, deverá ser observado:

I – prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II – obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física – CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do proponente;

c) endereço e telefone de contato; e

d) data de emissão.

III – registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do parágrafo segundo.

§ 5º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 6º A desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, será acompanhada da devida motivação.

§ 7º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos.

Desta forma, optou-se pela pesquisa de preço em painel eletrônico de preços e aplicação do critério “mediana” para determinação do preço estimado.

10 RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição dos itens pretendidos, subsidiarão o consumo diário, mensal, anual e eventual, de acordo com os critérios da Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás-GO.

11 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Tendo em vista que a pretensa contratação trata de atendimento individualizado de itens, a opção pelo parcelamento do objeto se faz necessária, devendo o fornecimento dos itens serem realizados conforme necessidade.



12 PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não serão necessárias quaisquer adequações, quer seja logística, infraestrutura, pessoal, procedimental. Contudo deve se analisar antes da confecção, divulgação e/ou fornecimento de material a diretriz regimental.

13 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros dos contratos anteriores, e considerando a busca pela necessidade do bem-estar público e das leis de divulgação da transparência é essencial ao fornecimento dos itens ofertados os quais considera-se viável a realização de nova contratação.

MAILSON VIEIRA DA COSTA

Chefe do Departamento de Serviços Gerais



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada em fornecimento de pães, quitandas, salgados e tortas para atender as necessidades da Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás, no exercício de 2025, conforme especificações contidas neste Termo de Referência:

1.2 DESCRIÇÃO DOS ITENS

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DO GÊNERO ALIMENTÍCIO

ITEM	DESCRIÇÃO ITEM/OBJETO	QTDE	UNID.	BNC COMPRAS	VALOR TOTAL
LOTE 01					
1	PÃO DE FORMA 500GR: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS, FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	170	Un	R\$ 24,14	R\$ 4.103,80



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

2	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – DESCRIÇÃO: QUEIJO TIPO MUSSARELA RESFRIADO, FATIADO, DE ORIGEM DE LEITE DE VACA, COALHO, SAL E INGREDIENTES PERTINENTES PELA LEGISLAÇÃO, ELABORADO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, NÃO APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS, DE CONSISTÊNCIA SEMI DURA, RÍGIDA, COR BRANCO- CREME, HOMOGENIA, TRANSPARENTE.	440	Kg	R\$ 56,44	R\$ 24.833,60
---	---	-----	----	-----------	---------------



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

3	APRESUNTADO FATIADO — DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR APRESUNTADO O PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES OS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES DE SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO. TODA A CARNE DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVE SER FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS.	200	Kg	R\$ 39,99	R\$ 7.988,00
---	---	-----	----	-----------	--------------



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

4	MORTADELA FATIADA – DESCRIÇÃO: ENTENDE-SE POR MORTADELA O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNES ANIMAIS DE AÇOUGUE MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE DE 20%, MIÚDOS COMESTÍVEIS DE BOVINO E/OU SUÍNO E/OU OVINO. E GORDURAS, ACRESCIDOS OU NÃO DE TOUCINHO, ADICIONADOS DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, SUBMETIDO A UM PROCESSAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. TODA A CARNE PARA ELABORAÇÃO DA MORTADELA DEVERÁ TER CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE SER FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE PROTEJA DE CONTAMINAÇÕES E ASSEGURE SUA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. DE CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS.	150	Kg	R\$ 37,00	R\$ 5.550,00
---	--	-----	----	-----------	--------------



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

5	PÃO FRANCÊS: PESO 50 G. FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA.	500	Kg	R\$ 20,10	R\$ 10.050,00
6	ROSQUINHA: ASSADA COM COCO E LEITE CONDENSADO DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA” E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. 50G CADA UNIDADE	300	Kg	R\$ 30,53	R\$ 9.159,00



Câmara Municipal de PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

7	PÃO DOCE: TIPO MANDI, PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO.	350	Kg	R\$ 32,13	R\$ 11.245,50
8	QUITANDAS: BOLACHINHAS, NHOQUE, BROAS, PÃO DE QUEIJO, BISCOITO DE QUEIJO, ENROLADINHO DE QUEIJO E DE SALSICHA. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM BOLOR, PRODUZIDO NO MESMO DIA DE ENTREGA.	450	Kg	R\$ 40,00	R\$ 18.000,00
TOTAL R\$ 90.939,90					



Câmara Municipal de
PALMEIRAS DE GOIÁS

— Palácio Legislativo Maria Pires Perillo —

LOTE 02					
1	SALADA DE FRUTAS: SALADA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR, COM FRUTAS CORTADAS (PELO MENOS 5 TIPOS) DISPOSTAS EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 250 ML.	500	Un	R\$ 10,00	R\$ 5.000,00
TOTAL R\$ 5.000,00					
LOTE 03					
1	TORTA DOCE DIVERSOS SABORES	100	Kg	R\$ 65,85	R\$ 6.585,00
2	BOLO REDONDO SABORES VARIADOS	200	Un	R\$ 30,00	R\$ 6.000,00
TOTAL R\$ 12.585,00					
LOTE 04					
1	SALGADOS DE FORNO (PEQUENOS): TIPO BARQUETE COM RECHEIO CARACTERÍSTICO.	40	Ct	R\$ 178,33	R\$ 7.133,33
2	SALGADOS ASSADOS (PEQUENOS): TIPO DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct	R\$ 203,33	R\$ 40.666,66
TOTAL R\$ 47.800,00					
LOTE 05					
1	SALGADOS FRITOS (PEQUENOS): TIPO DIVERSOS SABORES, COM RECHEIO CARACTERÍSTICOS.	200	Ct	R\$ 186,56	R\$ 37.713,33
TOTAL R\$ 37.713,33					



VALOR TOTAL ESTIMADO: O valor total estimado da despesa é de R\$ 193.638,23 (cento e noventa e três mil seiscentos e trinta e oito reais e vinte e três centavos), especificados na tabela abaixo.

LOTE 01	R\$ 90.939,90
LOTE 02	5.000,00
LOTE 03	12.585,00
LOTE 04	47.800,00
LOTE 05	37.313,33
TOTAL	193.638,23

2. DURAÇÃO DO CONTRATO

2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será até 31/12/2025 contados da data de sua assinatura.

2.2. Quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado:

a. o contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

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

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DO NÃO FRACIONAMENTO

3.1 JUSTIFICATIVA

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de pães, quitandas, salgados e tortas para a Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás em 2025 ou conforme ata ou contrato se justifica pela necessidade de atender às demandas diárias de alimentação dos servidores, visitantes e participantes de eventos, garantindo o bom funcionamento das atividades do órgão legislativo.

A contratação de uma empresa especializada garante o fornecimento contínuo e de qualidade dos alimentos, evitando interrupções no serviço e atendendo a disponibilidade dos produtos necessários para o bom desenvolvimento das atividades da Câmara Municipal.

A empresa contratada possui expertise e estrutura para produzir e fornecer os alimentos de forma eficiente, otimizando os recursos públicos e evitando desperdícios. Podendo oferecer uma variedade de opções de alimentos, incluindo pães, quitandas, salgados e tortas, atendendo às diferentes necessidades e preferências dos usuários da Câmara Municipal.

A segmentação do certame em lotes tem como fundamentação a busca pela ampliação da competitividade, conforme no artigo 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021. A adoção de lotes distintos para quitandas, frios, pães e salgados se faz necessária para:

Permitir a participação de um maior número de fornecedores especializados em



categorias específicas, aumentando a competitividade e garantindo melhores condições comerciais para a administração;

Possibilitar uma melhor adequação das propostas às necessidades da Administração, considerando que determinados fornecedores podem ter expertise em produtos específicos.

Fornecer a economicidade e a eficiência na contratação, evitando sobrepreço e possibilitando que a Administração obtenha melhor custo-benefício na aquisição dos itens;

Asseguram os cumprimentos da isonomia, impessoalidade e transparência, promovendo uma disputa justa entre os licitantes.

Diante do exposto, a contratação da empresa especializada no fornecimento de quitandas, frios, pães e salgados se mostra essencial para o atendimento das necessidades da Administração Pública. A realização da licitação por meio de pregão eletrônico, segmentado em lotes, atende aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, propõe-se a adoção das medidas necessárias para a realização do certame licitatório, garantindo a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração.

3.2. Quanto ao parcelamento da contratação dificulta o gerenciamento, acompanhamento e fiscalização do contrato, para tanto se faz necessário a aquisição de forma econômica e célere, ficando a parte nos moldes de contratação aos parâmetros do departamento de licitação ou a que se consagra o mais adequado do ponto de vista operacional, facilitando o gerenciamento do contrato, assim como garantindo a agilidade na prestação dos serviços.

4. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes do objeto deste Termo correrão à conta de recursos específicos, consignados no Orçamento da Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás, na seguinte dotação orçamentária: 33.90.30

5. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

5.1. Esta aquisição faz parte das ações do planejamento estabelecidas pela Câmara Municipal de Palmeiras de Goiás e está contemplada no Plano Anual de Contratações da Câmara Municipal, nos termos da Portaria n. 180/2023.

5.2 Para esta contratação será adotado o devido processo de licitação, na forma eletrônica, da Lei nº 14.133, de 2021.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. A Contratada deverá disponibilizar os produtos no prazo de até **24 horas**, a partir da emissão da ordem de fornecimento, independentemente da quantidade solicitada.

6.2. ***No caso de o produto não atender a especificação constante do contrato e da proposta apresentada***, a CONTRATADA deverá substituir o produto no prazo de **24 horas**, sob pena de não aceitação do produto.



6.3. Os fornecimentos deverão ser entregues na sede da Contratante, em horário comercial, de **segunda-feira a sexta-feira das 08:00 h às 17:00 h, ou em horários estipulados pelo fiscal em casos de eventos especiais**. Os bens/serviços deverão ser executados no horário estipulado pela contratante no ato da solicitação de forma a não atrapalhar o andamento normal desta Casa de Leis.

6.4. Os bens/serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.5. Os bens/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **3 (três) horas**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6. Os bens/serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. Efetuar a entrega do objeto/serviços em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega/execução dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. 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 apostila.

11.3. 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 da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

11.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

11.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

11.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

11.7. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

11.8. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento e ateste da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, cujas certidões deverão ser apresentadas junto a nota fiscal.

12.4. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências administrativas com fito de realizar o pagamento.

12.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida



a ordem bancária para pagamento.

12.7. Antes de cada pagamento à contratada, será verificado a regularidade fiscal da contratada.

12.8. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

12.9. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

12.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

12.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação fiscal.

12.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

12.14. A Contratada 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.

12.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



EM = I x N x VIP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VIP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TÁ)}{TX} = \frac{(6 / 100)}{6\% \times 365} = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual =

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6. 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 pela legislação então em vigor.

13.7. 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.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. ALTERAÇÕES DO CONTRATO

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do **caput** do art. 124



da Lei nº 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas nos incisos I a IX do art. 137 da Lei 14.133/2021.

15.2. A extinção do contrato poderá ser:

- a)- determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b)- consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- c)- determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

15.3. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

15.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar as consequências indicadas no art. 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e no Termo de Referência, anexo ao Edital.

15.5. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

15.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; Indenizações e multas.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

17.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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



17.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

17.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

17.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

17.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

17.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa/licitação eletrônica ou a execução do contrato;

17.1.9. fraudar a dispensa/licitação eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

17.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa/licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

17.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

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

17.2. Fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 17.1.1 deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 17.1.1 a 17.1.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 17.1.2 a 17.1.7 deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que 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, nos casos dos subitens 17.1.8 a 17.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

17.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

17.4. 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.

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

17.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

17.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias dos processos administrativos necessários à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

17.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 ou legislação local, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.9. Processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 e demais normas locais.



18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

18.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 193.638,23 (cento e noventa e três mil seiscentos e trinta e oito reais e vinte e três centavos), especificados na tabela abaixo.

LOTE 01	R\$ 90.939,90
LOTE 02	5.000,00
LOTE 03	12.585,00
LOTE 04	47.800,00
LOTE 05	37.313,33
TOTAL	193.638,23

Conforme quadro do item 1.2 deste Termo de Referência.

Sem outro particular, reiteramos os protestos de elevada consideração.
Atenciosamente,

MAILSON VIEIRA DA COSTA
Chefe departamento Serviços Gerais
Portaria 18/2024