



FUNDO DE EDUCAÇÃO DE NOVA AURORA - GO

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

(Processo Administrativo nº 1849/2024)

Torna-se público que o **Fundo de Educação do município de Nova Aurora – GO** realizará Dispensa de Licitação, com critério de julgamento Menor Preço, há hipótese do art. 75, inciso II nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Para maiores informações e recebimento de proposta, encaminhar no seguinte e mail:
compras@novaaurora.go.gov.br

Data de abertura: 14/10/2024 às 16:00 hs

Data de encerramento: 18/10/2024 às 08:00 hs

Item	MATERIAL / SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	CARNE BOVINA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. TIPO ACÉM EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME DE 2 X 2 CM (VARIAÇÃO DE 10%), MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DEVE APRESENTAR SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E LIVRE DE	KG	150	R\$ 33,72	R\$ 5.058,00



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA



	PARASITAS OU SUBSTANCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE..				
02	CARNE BOVINA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO TIPO AGULHA / MOÍDO COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. RESFRIADA, A MOAGEM DEVE SER FEITA COM NO MÁXIMO 3 HORAS DE ANTECEDÊNCIA A ENTREGA E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO, DEVE APRESENTAR ODOR	KG	150	R\$ 31,72	R\$ 4.758,00



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA



	AGRADÁVEL, NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, NÃO DEVERÁ ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU GORDURAS EM EXCESSO, DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE.				
03	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA, CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS SEPARADOS COM AS RESPECTIVAS PELE E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA A TEMPERATURA DE 18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE	KG	150	R\$ 14,44	R\$ 2.166,00



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA



	PRESERVE TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO RESFRIADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICOS.				
04	CARNE SUINA PERNIL SUÍNO EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME DE 2 X 2 CM (VARIAÇÃO DE 10%), SEM OSSO ISENTA DE GORDURA. PROVENIENTE DE SUÍNOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM	KG	80	R\$ 25,17	R\$ 2.013,60



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA



	QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE.				
05	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS SEPARADOS, COM AS RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE SER CONGELADA A TEMPERATURA DE 18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICOS.	KG	150	R\$ 22,71	R\$ 3.406,50

Germano Jardim
Agente de Contratação



Processo : 1849/2024.
Interessado : Município de Nova Aurora.
Requisitante : Secretaria Municipal de Educação.
Procedimento : Estudo Técnico Preliminar - ETP.
Objeto : Aquisição de Gêneros Alimentícios para merenda escolar em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

Assunto: Estudos Técnico Preliminar – ETP – Viabilidade de contratação.

Estudo Técnico Preliminar

DA ÁREA REQUISITANTE:

Secretaria Municipal de Educação.
Kelcileny Augusta Tristão de Pádua.
Gestora do Fundo Municipal de Educação.

DA RESPONSÁVEL PELO PLANEJAMENTO:

Dália Maria da Silva - Elaboração.

1.0. DO OBJETO:

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

2.0. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE CONTRATAÇÃO:

2.1. Justifica-se a aquisição dos produtos abaixo listados para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para a produção das refeições oferecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Nova Aurora-GO. O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Secretarias Estaduais de Educação (Seduc) e às Prefeituras Municipais (PM), de forma



automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

Portanto a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Nova Aurora-GO, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar e atender as exigências do PNAE.

3.0. DO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL:

3.1. A administração pública inseriu a contratação em epígrafe no Plano de Contratação Anual de 2024, observadas as disposições do Decreto n.º 374/2023, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento das contratações públicas.

4.0. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte: Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes; A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, no endereço especificado e cronograma descrito abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Carnes: Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 08:00 às 11:00hs.

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

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

Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;



Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada;

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária;

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento;

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.0. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

5.1. As estimativas de quantidades foram realizadas pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, levando em consideração o cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação:

Item	MATERIAL / SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	CARNE BOVINA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. TIPO ACÉM EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME DE 2 X 2 CM (VARIAÇÃO DE 10%), MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPENÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DEVE APRESENTAR SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E LIVRE DE PARASITAS OU SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE..	KG	150



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA



02	CARNE BOVINA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO TIPO AGULHA / MOÍDO COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. RESFRIADA, A MOAGEM DEVE SER FEITA COM NO MÁXIMO 3 HORAS DE ANTECEDÊNCIA A ENTREGA E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO, DEVE APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, NÃO DEVERÁ ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU GORDURAS EM EXCESSO, DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE.	KG	150
03	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA, CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS SEPARADOS COM AS RESPECTIVAS PELE E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA A TEMPERATURA DE 18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVE TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO RESFRIADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E	KG	150



	MICROSCÓPICAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICOS.		
04	CARNE SUINA PERNIL SUÍNO EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME DE 2 X 2 CM (VARIAÇÃO DE 10%), SEM OSSO ISENTA DE GORDURA. PROVENIENTE DE SUÍNOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE.	KG	80
05	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS SEPARADOS, COM AS RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE SER CONGELADA A TEMPERATURA DE 18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICOS.	KG	150

6.0. PESQUISA DE MERCADO:

6.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da



Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.0. RAZÃO PARA A ESCOLHA DO CONTRATADO E CRITERIO DE JUSTIFICATIVA DE PREÇOS:

7.1. Por se tratar de contratação de bens comuns, a administração escolherá o contratado por meio de resultado definitivo, do vencedor do processo, cuja modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa, serão indicados no respectivo Termo de Referência, observadas as diretrizes do Decreto Municipal n.º 445 de 14 de março de 2024, atendendo o disposto no Edital e respectivo Termo de Referência.

7.2. No caso em apreço a precificação dos bens a serem adquiridos serão feitas com esteio nos preços praticados no mercado, na forma disposta no art. 23 da Lei n.º 14.133 de 2021, e Instrução Normativa n.º 1 de 22 de janeiro de 2024.

8.0. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO OBSERVADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

8.1. Consta-se que a solução mais adequada ao atendimento as especificidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e as necessidades dos órgãos atendidos, é a realização de Dispensa de Licitação conforme **art. 75, II** da Lei n.º 14.133 de 2021, e será por ela regida, e seus atos regulatórios, uma vez se tratar de contratação direta, por meio de **dispensa de licitação**, cujo valor total seja inferior ao valor referencial máximo disposto no **Decreto n.º 11.871 de 29 de dezembro de 2023, bens e serviços em geral até R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil novecentos e seis reais e dois centavos).**

8.2. Observadas as especificidades dessa contratação e, visando o público a ser atendido, no caso, os alunos da rede municipal de educação, para melhor viabilidade a contratação atenderá e assegurará o fornecimento de alimentação via PNAE.

8.3. A aplicação das regras de gestão e fiscalização da contratação em todo o ciclo de vida do objeto, permitirá parametrizar a sua eficácia, ou tomar providência que no momento melhor atender a demanda:

8.3.1. Para fins de manutenção dos padrões de qualidade, deverá ser adotado preferencialmente, aquisições semanais, observada a demanda durante este período, e assegurado os padrões mínimos de qualidade, juntamente com a viabilidade econômica da aquisição;

8.3.2. Observados os padrões de qualidade, para estipular a demanda, deve-se evitar o desperdício de alimentos, evitando também que os mesmos envelheçam quando este der origem a perda de qualidade por parte dos mesmos.



10.0. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO:

10.1. Em detrimento do disposto no art. 18, § 1º, VIII, da Lei n.º 14.133 de 2021, justificamos que não haverá parcelamento da contratação, por não implicar economia de escala, redução de custos de gestão do contrato ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra dos itens do mesmo fornecedor, não configura sistema único e integrado, não existe possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido, não faz parte de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo, uma vez que os Bens serão fornecidos por ITEM.

11.0. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

11.1. Quanto a necessidade de contratação dispostas aquisição de gêneros alimentícios e utilizada o processo administrativo de licitação visando o registro de preços, para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, atenderá os resultados pretendidos, qual seja o atendimento dos alunos da rede municipal de educação.

12.0. PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO:

12.1. A presente contratação almeja a aquisição de materiais que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

13.0. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTE:

13.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14.0. IMPACTOS AMBIENTAIS:

14.1. Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultra processados. Importante destacar que, a depender das características desses alimentos, o sistema de produção e distribuição pode proteger o ambiente. Dessa forma, a aquisição de alimentos em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além das diversas outras vantagens.

15.0. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

15.1. O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declaro ser viável a contratação pretendida.



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA**



Nova Aurora, aos 14 dias do mês de outubro de 2024.

Dália Maria da Silva
Elaboração



TERMO DE APROVAÇÃO DOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

O **Estudo Técnico Preliminar** deu substrato ao demandante para dar andamento na contratação de eventual e futuro fornecimento **de Gêneros Alimentícios para merenda escolar em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE**, concluindo e manifestando-se **FAVORÁVEL** a continuidade da contratação.

O agente responsável, efetivou as análises observadas as diretrizes do Decreto n.º 373 de 13 novembro de 2023, que dispõe sobre a elaboração de Estudos Técnicos preliminares para as contratações de bens, serviços e obras, e demais regulamentos, nos processos de contratações públicas, verificando o alinhamento da despesa ao planejamento municipal.

Nova Aurora aos 14 dias do mês de outubro de 2024.

Kelcileny Augusta Tristão de Pádua
Gestora do Fundo de Educação de Nova Aurora - GO



TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. DO OBJETO:

1.1. Contratação de empresa qualificada para eventual e futuro fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificado a seguir:

Item	MATERIAL / SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	CARNE BOVINA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. TIPO ACÉM EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME DE 2 X 2 CM (VARIAÇÃO DE 10%), MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPENÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DEVE APRESENTAR SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E LIVRE DE PARASITAS OU SUBSTANCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE..	KG	150
02	CARNE BOVINA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO TIPO AGULHA / MOÍDO COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPENÇÃO VETERINÁRIA. RESFRIADA, A MOAGEM DEVE SER FEITA COM NO MÁXIMO 3 HORAS DE ANTECEDÊNCIA A ENTREGA E CONSERVADO SOB	KG	150



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA



	REFRIGERAÇÃO. PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO, DEVE APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, NÃO DEVERÁ ESTAR PEGAJOSA, NÃO DEVE APRESENTAR INERVAÇÕES OU GORDURAS EM EXCESSO, DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE.		
03	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA, CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS SEPARADOS COM AS RESPECTIVAS PELE E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA A TEMPERATURA DE 18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVE TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO RESFRIADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICOS.	KG	150
04	CARNE SUINA PERNIL SUÍNO EM CUBOS DE TAMANHO UNIFORME DE 2 X 2 CM (VARIAÇÃO DE 10%), SEM OSSO ISENTA DE GORDURA. PROVENIENTE DE SUÍNOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ESTADO DE	KG	80



	CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL. O TRANSPORTE DEVERÁ PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTES FRACIONADOS COM QUANTIDADES DE 1 OU 2KG. ETIQUETADOS COM DATA DE ENVASE.		
05	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS SEPARADOS, COM AS RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE SER CONGELADA A TEMPERATURA DE 18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA, COR, SABOR E ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICOS.	KG	150

2.0. DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO ADMINISTRATIVO DE PREGÃO ELETRÔNICO:

2.1. O presente **Processo de Dispensa de Licitação** é originário do **Processo Administrativo n.º 1849/2024**, e está devidamente vinculado à respectiva proposta, e ao ato que o autorizou, *in casu*, processado por meio de Dispensa de Licitação **n.º 259/2024**.

3.0. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E CORRESPONDÊNCIA COM O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR:

3.1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1.1. A contratação será regida pela Lei n.º 14.133/2021, seus atos instrutórios, e pela **Instrução Normativa n.º 001 de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta a pesquisa de preços nas contratações diretas do Município de Nova Aurora - GO**, observadas as disposições dispostas na Lei Complementar n.º 123/2006 e demais leis específicas.

3.1.2. A contratação em apreço encontra guarida no **art. 75, II** da Lei n.º 14.133 de 2021, e será por ela regida, e seus atos regulatórios, uma vez se tratar de contratação direta, por



meio de **dispensa de licitação**, cujo valor total seja inferior ao valor referencial máximo disposto no **Decreto n.º 11.871 de 29 de dezembro de 2023, bens e serviços em geral até R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil novecentos e seis reais e dois centavos)**.

4.0. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO OBSERVADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

4.1. Consta-se que a solução mais adequada ao atendimento as especificidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e as necessidades dos órgãos atendidos, é a realização de Dispensa de Licitação conforme **art. 75, II** da Lei n.º 14.133 de 2021, e será por ela regida, e seus atos regulatórios, uma vez se tratar de contratação direta, por meio de **dispensa de licitação**, cujo valor total seja inferior ao valor referencial máximo disposto no **Decreto n.º 11.871 de 29 de dezembro de 2023, bens e serviços em geral até R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil novecentos e seis reais e dois centavos)**.

4.2. Observadas as especificidades dessa contratação e, visando o público a ser atendido, no caso, os alunos da rede municipal de educação, para melhor viabilidade a contratação atenderá e assegurará o fornecimento de alimentação via PNAE.

4.3. A aplicação das regras de gestão e fiscalização da contratação em todo o ciclo de vida do objeto, permitirá parametrizar a sua eficácia, ou tomar providência que no momento melhor atender a demanda:

4.3.1. Para fins de manutenção dos padrões de qualidade, deverá ser adotado preferencialmente, aquisições semanais, observada a demanda durante este período, e assegurado os padrões mínimos de qualidade, juntamente com a viabilidade econômica da aquisição;

4.3.2. Observados os padrões de qualidade, para estipular a demanda, deve-se evitar o desperdício de alimentos, evitando também que os mesmos envelheçam quando este der origem a perda de qualidade por parte dos mesmos.

5.0. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Em se tratando de contratação direta de compras, serviços comuns, poderão apresentar orçamento, e contratar com a administração, qualquer empresa que atue no ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, e que atenda as condições desse **Termo de Referência** e seus anexos, observada a preferência do art. 49, IV c/c 48, I, da Lei Complementar n.º 123/2006, que dedica preferência na contratação e ME/EPP, nas contratações diretas dispostas no art. 75, I e II, da Lei Complementar n.º 123/2006.

5.2. A apresentação de orçamento de preços por fornecedores, os declaram como interessados, e implica na declaração de conhecimento e aceitação integral desse **Termo de Referência**, seus anexos e documentos equivalentes, inclusive a aplicação das prerrogativas da Administração Pública, conforme disposto no art. 104, da Lei n.º 14.133 de 1 de abril de 2021.

5.3. No caso de participação da empresa matriz, toda documentação exigida será a dela relativa, não sendo aceito nenhum documento inerente às filiais, bem como o revés, salvo disposições legais que permitam documentação comum.



6.0. DO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL:

6.1. O objeto demandado está inserto no plano de contratação anual de 2024, observados os requisitos do Decreto n.º 374/2023, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.

7.0. DO PRAZO DE VIGÊNCIA, DO MODELO DE EXECUÇÃO E DO MODELO GESTÃO DA ATA DE REGISTRO OU DO INSTRUMENTO DE CONTATO:

7.1. DA PRAZO DE VIGÊNCIA:

7.1.1. A contratação terá vigência estimada de 3 (três) meses.

7.2. DO MODELO DE EXECUÇÃO:

7.2.1. Trata-se de bens comuns, com contratação não contínua, relativo abastecimento das escolas municipais

7.2.2. Quando for detectado que os bens entregues não apresentam o padrão de qualidade regulamentado pelas leis respectivas, pelos órgãos de controle, compatibilidade com o solicitado no termo de referência, ou for divergente do produto apresentado na proposta, o fornecedor deverá trocá-lo em até 48 horas, e responderá por processo administrativo para a apuração dos fatos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

7.2.3. Todas as despesas e custos diretos e indiretos necessários à entrega dos produtos adquiridos na sede administrativa correrá inteira e exclusivamente por conta da contratada.

8.0. DO MODELO GESTÃO DA CONTRATAÇÃO:

8.1.1. Em razão das características do objeto, os bens e serviços serão recebidos de forma definitiva, ou provisória ou definitiva, no caso de obras, conforme art. 140, da Lei n.º 14.133 de 2021, pelo Fiscal/Gestor conforme art. 117, da Lei.

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

8.1.3. Em se tratando de projeto de obra, o recebimento definitivo pela Administração não eximirá o projetista ou o consultor da responsabilidade objetiva por todos os danos causados por falha de projeto.

8.1.4. Em se tratando de obra, o recebimento definitivo pela Administração não eximirá o contratado, pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, admitida a previsão de prazo de garantia superior no edital e no contrato, da responsabilidade objetiva pela solidez e pela segurança dos materiais e dos serviços executados e pela funcionalidade da construção, da reforma, da recuperação ou da ampliação do bem imóvel, e, em caso de vício, defeito ou incorreção identificados, o contratado ficará responsável pela reparação, pela correção, pela reconstrução ou pela substituição necessárias.

8.1.5. A desconformidade dos bens, serviços ou obras, não serão admitidos até a completar reparação ou substituição, sem ônus para a administração mantidas as condições de qualidade, nos prazos arrazoados pela Administração e reduzidos a termo, conforme art. 119, da Lei n.º 14.133 de 2021, sem prejuízo das sanções dispostas na Lei.



8.1.6. O fornecimento de bens, serviços ou obras serão fiscalizados pelo fiscal e gestor responsável.

9.0. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, DO PRAZO DE ENTREGA E DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

9.1. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

9.1.1. Considerando a estimativa da demanda, o consumo médio estimado dos gêneros alimentícios, serão entregues nas escolas municipais Branca de Neve e Raimundo Gomide.

9.1.2. A presente Dispensa de Licitação não obriga a Administração a firmar as contratações de que dela poderão avir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, devidamente justificada, sendo assegurada ao **CREDENCIADO** a preferência em igualdade de condições.

9.1.3. Os bens deverão ser fornecidos na qualidade e quantidade disposta na Ordem de Fornecimento, em horário comercial de acordo com a demanda.

9.1.4. Os bens deverão ser entregues na sede administrativa da Secretaria Municipal de Educação, com endereço disposto em linhas volvidas.

9.1.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante. Para os produtos não perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 75% de sua validade, contados da data de fabricação.

9.1.6. Quando for detectado que os itens entregues não apresentam o padrão de qualidade regulamentado pelas leis respectivas, pelos órgãos de controle, compatibilidade com o solicitado no termo de referência, ou for divergente do produto apresentado na proposta, o fornecedor deverá trocá-lo em até 48 horas, e responderá por processo administrativo para a apuração dos fatos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.1.7. O não atendimento integral da solicitação poderá ensejar, quando houver prejuízo de fato ou implicar em potencial prejuízo iminente à administração, ela poderá Cancelar o Registro do fornecedor, ou Rescindir Unilateralmente o Instrumento de Contrato, assegurada defesa prévia, independente de processo administrativo sancionatório, uma vez que o cancelamento ou a rescisão contratual não possui natureza sancionatório, sem prejuízo das sanções dispostas no Edital e Instrumento de Contrato.

9.1.8. Todas as despesas e custos diretos e indiretos necessários à disposição ou fornecimento dos bens correrão inteira e exclusivamente por conta do **FORNECEDOR**.

9.1.9. Em razão das características do objeto, os bens serão recebidos definitivamente com o atendimento natural das demandas, mediante a apresentação de documentos hábil comprobatório de execução, conforme descrição contida no **Termo de Referência** e proposta apresentada.



9.2. DO PRAZO DE ENTREGA:

9.2.1. Os bens registrados deverão ser fornecidos conforme as **necessidades das escolas municipais, semanalmente em até 2 (dois) dias**, contados da notificação oficial efetivada por meio de Ordem de Fornecimento ou documento equivalente no endereço Rua Bahia, nº 60, Centro, Nova Aurora-Go.

9.2.2. O **FORNECEDOR** deverá entregar integralmente os itens solicitados na Ordem de Fornecimento, e cumprir com os prazos, devendo o objeto ser de boa qualidade, obedecendo rigorosamente às normas e legislações pertinentes ao objeto ora solicitado, e a composição disposta no **Termo de Referência**.

9.3. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

9.3.1. **Em** razão da própria natureza da contratação não será exigida garantia para a execução do objeto contratado, nem tão pouco manutenção e assistência técnica.

10.0. ESTIMATIVA DO VALOR:

10.1. A pesquisa de valor referencial de mercado foi pautada nos valores praticados de forma genérica no mercado, observadas as determinações dispostas no art. 23 da Lei n.º 14.133 de 2021 e na Instrução Normativa n.º 1 de 22 de janeiro de 2024.

11.0. CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

11.1. Muito embora a lei permita a informação de indicação de orçamentos, levando em consideração a possível celebração deste processo de Dispensa de Licitação, esteadas em orçamento, a Classificação Orçamentária disposta na LOA – 2024, sob as rubricas e fontes específicas:

Órgão/Entidade	Classificação Orçamentária	Ficha	Fonte
FME – Merenda Escolar	08.01.12.306.251.2016.3.3.90.30	293	115 Federal 100 Municipal

11.2. O suporte financeiro para a despesa de custeio, cujo impacto foi realizado no momento da confecção das peças orçamentárias, e é proveniente de recursos ordinários, próprios de receitas correntes, adequadas na LOA respectiva, compatíveis com as demais leis orçamentárias, nos termos da Lei Federal n.º 4.320 de 1964 e Lei Complementar n.º 101 de 2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal.

12.0. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO:

12.1. Em detrimento do disposto no art. 18, § 1º, VIII, da Lei n.º 14.133 de 2021, justificamos que não haverá parcelamento da contratação, por não implicar economia de escala, redução de custos de gestão do contrato ou a maior vantagem na contratação recomendar a

Rua Bahia, nº 60 – Centro – Nova Aurora-GO – CEP: 75750-000 – Fone: (64) 3698-1050
compras@novaaurora.go.gov.br /CNPJ: 01.303.619/0001-38



compra dos itens do mesmo fornecedor, não configura sistema único e integrado, não existe possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido, não faz parte de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo, uma vez que os Bens serão fornecidos por ITEM.

13.0. ANÁLISE PRÉVIA DE HABILITAÇÃO:

13.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no processo ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

13.1.1. Sistema de Certidões da Controladoria-Geral da União, mantido pela Controladoria-Geral da União <**Certidões (cgu.gov.br)**>;

13.1.2. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o agente responsável pelo processamento da dispensa, diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas, se comprovadas gerará sua desclassificação.

13.1.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

13.1.4. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

13.1.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

13.1.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

13.1.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

13.1.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

13.1.9. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

13.1.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.



14.0. DA REGULARIDADE FISCAL:

14.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – **CNPJ** do Ministério da Fazenda **com data de expedição não superior a 180 (cento e oitenta) dias;**

14.2. **Inscrição Municipal ou Estadual, compatível com ramo de atividade do objeto licitado;**

14.3. **Certidão Negativa de Débito Municipal (SEDE DO LICITANTE – SEDE DA EMPRESA);**

14.4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, através de Certidão expedida pela Secretaria da Fazenda ou equivalente da unidade da federação onde a licitante tem sua sede;

14.5. Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal** através de **Certidão Negativa** de débitos relativos aos tributos Federais e a Dívida Ativa da União, **abrangendo as Contribuições Sociais**, expedida pela Receita Federal.

14.6. Prova de regularidade junto ao **FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço** (m situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei).

14.7. **As ME/EPP, e demais beneficiárias da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.**

15.0. DA REGULARIDADE TRABALHISTA:

15.1. Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – **CNDT**, expedida Tribunal Superior do Trabalho.

16.0. DA DECLARAÇÃO DE MENORES:

16.1. **Declaração** de que a Licitante atende ao requisito do Inciso **XXXIII, do Artigo 7º** da Constituição Federal.

17.0. DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

17.1. O contratado que se encontrar em processo **Recuperação Judicial**, deverá apresentar, até a assinatura Instrumento de Contrato ou retirada do empenho ou documento equivalente, decisão judicial autorizando a empresa participar de licitação e contratar com o poder público, sob pena de descumprimento total da obrigação e respectivas sanções cabíveis.

17.2. Qualquer documentação de justificação, ratificação, complementar necessária, deverá seguir os critérios desse Termo de Referência, sendo vedado qualquer tipo de permissão que possa comprometer a apresentação das propostas, habilitação do licitante, ou prejuízo à competitividade.

18.0. VISTORIA PARA A CONTRATAÇÃO:

18.1. Como os MATERIAIS se referem ao fornecimento de gêneros alimentícios para atender os órgãos do Município, fica facultado aos fornecedores fazer vistoria, até o 3º (terceiro



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA AURORA



dia) dia útil que anteceder a abertura das propostas com prévio agendamento. A não manifestação formal da intenção de vistoria, será considerado aceitação e conhecimento integral da forma de fornecimento ou execução dos serviços.

18.2. Os interessados em efetivar visita local, deverá agendá-la diretamente com Órgão solicitante, *in casu*, o **Fundo Municipal De Educação de Nova Aurora – GO**.

19.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

19.1. Eventual sanção a ser aplicada do CONTRATADO, observará a disposição contida no art. 156, § 1º da Lei n.º 14.133/2021, observada a dosimetria adequada de valores.

Nova Aurora - GO, aos 14 dias do mês de outubro de 2024.

Kelcileny Augusta Tristão de Pádua
Secretária Municipal de Educação do Município de Nova Aurora -GO