



**GOVERNO MUNICIPAL**  
**QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”**



**PROJETO BÁSICO**  
**AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO Nº DI 0023.2025.SEAD**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº DI 0023.2025.SEAD**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).**

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS DIVERSOS SETORES DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ.

1.2. A contratação será divida em Item(s), conforme tabela constante abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	AÇUCAR COMUM (EMB. 01 KG )	265.0	Quilograma
Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve esta intacta, acondicionada em pacotes em polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: mínimo 10 meses.			
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO  (EMB. MINIMA 100 ML)	12.0	Unidade
3	BISCOITO COMUM DOCE  (EMB. MINIMA 400 GR)	72.0	Pacote
4	BISCOITO SALGADO MINI CRECKER (EMB. MINIMA. 400 GR )  Pacote de no mínimo 400g.	72.0	Pacote
5	CAFÉ EM PÓ A VACUO  EMB MÍNIMA 250 GR COM SELO ABIC	528.0	Pacote
6	COLORÍFICO SEM SAL  (EMB. MINIMA 500 GR)	12.0	Pacote
7	CREME DE LEITE CAIXINHA EMB. MINIMA 200 GR  Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de no mínimo 200g.	80.0	Caixa
8	ERVILHA EM CONSERVA  SACHÊ EMB. MINIMA 240GR	24.0	Sachê
9	EXTRATO DE TOMATE EMB. MINIMA DE 300GR  Simples concentrado. Produto resultante da concentração da polpa de mate por processo tecnológico. Preparado com frutos sadios, maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais. Isento de sujidade e fermentação. Apresentar cor, sabor e odor característicos e agradáveis. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega. Embalagem bag (plástica, flexível, atóxica e resistente)	48.0	Embalagem
10	FARINHA DE MILHO (EMB. MINIMA 500GR)  Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem mínima de 500g, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	115.0	Pacote
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL (EMB. MINIMA 1KG)	50.0	Pacote



# GOVERNO MUNICIPAL

## QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



Características técnicas: leite em pó integral. Embalagem intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.

12	MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI (EMB. MINIMA 400 GR)	120.0	Pacote
----	---	-------	--------

Longo fino, embalagem primária em pacotes de no mínimo 400g, inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.

13	MARGARINA (EMB. MINIMA 500 GR)	15.0	Unidade
----	--------------------------------	------	---------

Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos. Embalagem em potes de plástico de 500g.

14	ÓLEO DE SOJA PET (EMB. MINIMA 900ML )	8.0	Embalagem
----	--	-----	-----------

15 ORÉGANO

15	ORÉGANO	2.0	Pacote
----	---------	-----	--------

SACO COM NO MINIMO 500GR

16	SAL REFINADO IODADO (EMB. 01 KG)	12.0	Quilograma
----	----------------------------------	------	------------

Embalagem primária em pacotes de 01 kg, sem impurezas, registro no ministério da Saúde e constituído de acordo com o decreto 75.697/75-MS.

17	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO DE SOJA	80.0	Lata
----	---------------------------------------	------	------

LATA DE NO MINIMO 250GR

18	EXTRATO DE ALHO 500ML	12.0	Frasco
----	-----------------------	------	--------

Extrato de Alho Folha Verde, Unidade com 500ml. O Extrato de Alho Folha Verde em embalagem de 500ml. Apresentação em frasco.

19	VINAGRE DE ÁLCOOL	3.0	Embalagem
----	-------------------	-----	-----------

EMB. MINIMA 500 ML

20	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR COLA	90.0	Unidade
----	--------------------------------------	------	---------

Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.

21	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR LARANJA	90.0	Unidade
----	---	------	---------

Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.

22	CEBOLA DE CABEÇA IN NATURA	10.0	Quilograma
----	----------------------------	------	------------

Cebola in natura. Médio, com características íntegras e de 1<sup>a</sup> qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Uniforme e acondicionada de forma a evitar danos, isento de sujidades.

23	CHEIRO VERDE IN NATURA	100.0	Quilograma
----	------------------------	-------	------------

De 1<sup>a</sup> qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, com etiqueta de pesagem.

24	PIMENTÃO IN NATURA	4.0	Quilograma
----	--------------------	-----	------------

Médio, com características íntegras e de 1<sup>a</sup> qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.

25	PIMENTA DE CHEIRO	5.0	Quilograma
----	-------------------	-----	------------

QUILO

26	TOMATE IN NATURA	10.0	Quilograma
----	------------------	------	------------

Médio, com características íntegras e de 1<sup>a</sup> qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.

27	PRESUNTO.	6.0	QUILO
----	-----------	-----	-------

PRESUNTO.



# GOVERNO MUNICIPAL

## QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



28	SALSICHA	6.0	Quilograma
as salsichas deverão ser acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transposte e armazenamento, rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do sif. o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou parters flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. validade não inferior a 06 meses. na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.			
29	QUEIJO COALHO	12.0	Quilograma
Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.			
30	POLPA DE ACEROLA	5.0	Quilograma
Congelada, selecionada, isenta de contaminação, embalagem em saco plástico de polietileno de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e nº do registro do MAPA.			
31	POLPA DE CAJÁ	5.0	Quilograma
Congelada, selecionada, isenta de contaminação, embalagem em saco plástico de polietileno de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e nº do registro do MAPA.			
32	POLPA DE CAJÁ UMBÚ	5.0	Quilograma
Congelada, selecionada, isenta de contaminação, embalagem em saco plástico de polietileno de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e nº do registro do MAPA.			
33	POLPA DE CAJÚ	5.0	Quilograma
Congelada, selecionada, isenta de contaminação, embalagem em saco plástico de polietileno de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e nº do registro do MAPA.			
34	POLPA DE GOIABA	5.0	Quilograma
Congelada, selecionada, isenta de contaminação, embalagem em saco plástico de polietileno de 1kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e nº do registro do MAPA.			
35	SALGADINHO TIPO BOLINHA DE QUEIJO PEQUENA	12.0	CENTO
SALGADINHO TIPO BOLINHA DE QUEIJO PEQUENA			
36	SALGADINHO TIPO CANUDINHO PEQUENO	12.0	CENTO
SALGADINHO TIPO CANUDINHO PEQUENO			
37	SALGADINHO TIPO COXINHA PEQUENA	12.0	CENTO
SALGADINHO TIPO COXINHA PEQUENA			
38	SALGADINHO TIPO PASTEL PEQUENO	12.0	CENTO
SALGADINHO TIPO PASTEL PEQUENO			
39	BOLO CONFEITADO EM CHANTININHO PARA COMEMORAÇÃO	13.0	Unidade
RECHEADO, COM 2 RECHEIOS E COBERTURA A SER ESCOLHIDO NA ORDEM DE FORNECIMENTO - UNIDADE COM 3 KG			
40	BACON	5.0	Quilograma
BACON			
41	LINGÜIÇA CALABRESA	18.0	Quilograma
Embalagem plástica a vácuo padronizada de até 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.			
42	OVO DE GALINHA (BANDEJA COM 30 UND )	12.0	Bandeja
Características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não deverão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro nos órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 15 dias a contar a partir da data de entrega.			
43	ÁGUA ADICIONADA DE SAIS EMB. 20 LITROS	600.0	Garrafão
ÁGUA ADICIONADA DE SAIS EMB. 20 LITROS			



1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme estabelecido em regulamento interno.

## 2. DA PESQUISA DE PREÇO

2.1. O Setor de Compras realizou ampla pesquisa de mercado levando-se em consideração todos os detalhes que envolvem o objeto a ser adquirido, e anexa-se ao processo os valores apurados compilados em relatório, que visa subsidiar o Valor de Referência no montante de R\$ R\$ 27.601,31 (vinte e sete mil, seiscentos e um reais e trinta e um centavos), que norteará as decisões do Agente de Contratação designado para a realização da Dispensa Eletrônica de Licitação, quanto à aceitabilidade das propostas.

## 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição de gêneros alimentícios é uma necessidade fundamental para garantir o pleno funcionamento das atividades nos setores vinculados à Secretaria de Administração do Município de Quixeré-CE, uma vez que esses alimentos são essenciais para o fornecimento de lanches e bebidas aos servidores municipais e demais colaboradores envolvidos nas diversas funções de administração pública. A contratação visa atender aos seguintes objetivos: 1. Manutenção das Atividades Administrativas: ü Alimentação de servidores: A oferta de refeições ou lanches aos servidores durante o expediente é fundamental para garantir a produtividade, o bem-estar e a saúde da equipe, contribuindo para a melhoria do desempenho nas atividades administrativas. ü Atendimento a visitantes e autoridades: A disponibilidade de alimentos e bebidas é essencial para receber visitantes, autoridades e realizar eventos internos, promovendo a imagem do município e facilitando a comunicação e a negociação. ü Eventos e reuniões: A realização de eventos e reuniões exige a disponibilização de alimentos e bebidas, tanto para os participantes quanto para a organização do evento. 2. Suporte a Programas e Projetos Municipais: ü Eventos sociais: A participação do município em eventos sociais, como festas populares e comemorações, demanda a aquisição de alimentos para oferecer à população. 3. Garantia da Qualidade e Segurança Alimentar: ü Padronização da alimentação: A contratação de um fornecedor permite padronizar a qualidade e a variedade dos alimentos oferecidos, garantindo a segurança alimentar dos consumidores. ü Controle de custos: A realização de um processo licitatório possibilita a obtenção de melhores preços e condições de pagamento, otimizando os recursos financeiros do município. ü Conformidade com as normas sanitárias: A exigência de cumprimento das normas sanitárias e de qualidade garante a segurança alimentar e a saúde dos consumidores. 4. Eficiência e Economia: ü Centralização das compras: A contratação de um único fornecedor para atender às diversas demandas da Secretaria de Administração otimiza os processos de compra, reduzindo custos e tempo. ü Logística eficiente: A centralização das compras facilita a logística de entrega dos produtos, garantindo a regularidade do abastecimento. Diante dos argumentos apresentados, fica evidente a necessidade da contratação de gêneros alimentícios para a Secretaria de Administração. Essa medida visa garantir a eficiência das atividades administrativas, o bem-estar dos servidores, o atendimento à população e a otimização dos recursos financeiros do município.

## 4. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

4.1. O valor apresentado na pesquisa de mercado enquadra-se no disposto no Art. 75, inciso II, da Lei nº. 14.133/2021, referindo-se à dispensa de licitação para contratação do



# GOVERNO MUNICIPAL

## QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



objeto demandado neste termo, com pequena relevância econômica, diante da onerosidade de uma licitação. O Art. 75, inciso II, da Lei nº. 14.133, de 1 de abril de 2021, dispõe que é DISPENSÁVEL a licitação para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), no caso de outros serviços e compras

4.2. As aquisições e contratações públicas seguem, em regra, o princípio do dever de licitar, previsto no artigo 37, inciso XXI da Constituição. Porém, o comando constitucional já enuncia que a lei poderá estabelecer exceções à regra geral, com a expressão "ressalvados os casos especificados na legislação".

O fundamento principal que reza por esta iniciativa é o artigo 37 inciso XXI da Constituição Federal de 1988, no qual determina que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações.

A licitação foi o meio trazido para a Administração Pública, via aprovação e sanção de lei na esfera federal, para tornar isonômica a participação de interessados em procedimentos que visam suprir as necessidades dos órgãos públicos acerca dos serviços disponibilizados por pessoas físicas e/ou pessoas jurídicas nos campos mercadológicos distritais, municipais, estaduais e nacionais, e ainda procurar conseguir a proposta mais vantajosa às contratações.

Para melhor entendimento, vejamos o que dispõe o inciso XXI do Artigo 37 da CF/1988:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

Portanto, a lei poderá criar hipóteses em que a contratação será feita de forma direta. O novo regulamento geral das licitações, a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, a exemplo da Lei nº 8.666/93, também prevê os casos em que se admite a contratação direta, podendo a licitação ser dispensável ou inexigível.

A nova Lei de Licitações, sancionada no dia 01 de Abril de 2021, trouxe inovações diversas, inclusive adequou os limites de dispensa de licitação em seu Art. 75, inciso II, que assim preconizou:

Da Dispensa de Licitação - Art. 75, inciso II

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

## 5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 2 (dois) dias. dias, contados do recebimento da ordem de compra, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (24 (vinte e e quatro) horas de antecedência para que



qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço --

5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) 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.

5.5. Os bens 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 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.6.1. 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.

5.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Nomear Gestor e Fiscais do Contrato para acompanhar e fiscalizar sua execução;

6.1.2. Encaminhar formalmente as demandas de serviços, de acordo com os critérios estabelecidos neste Projeto Básico;

6.1.3. Receber o objeto prestado pela CONTRATADA que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;

6.1.4. Supervisionar a execução do objeto do Contrato, exigindo presteza na execução e correção das falhas eventualmente detectadas;

6.1.5. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;

6.1.6. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à CONTRATADA, dentro dos prazos preestabelecidos em Contrato;

6.1.7. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços;

6.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;

6.1.9. Disponibilizar para a equipe técnica da CONTRATADA os recursos necessários para cumprimento do objeto do Contrato;

6.1.10. Assistir a equipe técnica da CONTRATADA na indicação dos locais de execução dos serviços, como forma de prevenir a ocorrência de danos de qualquer natureza;

6.1.11. Registrar as ocorrências que estejam em desacordo com as condições estabelecidas neste Projeto Básico, solicitando a CONTRATADA a pronta regularização;

6.1.12. Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para a execução dos serviços;



6.1.13. Proceder com a avaliação dos serviços e ateste das respectivas faturas decorrentes.

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

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

7.1.1. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do contrato;

7.1.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

7.1.3. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas;

7.1.4. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução dos serviços objeto do Contrato;

7.1.5. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela CONTRATANTE;

7.1.6. Propiciar todos os meios e facilidades necessárias à fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que considerar a medida necessária;

7.1.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no aviso de dispensa eletrônica de licitação;

7.1.8. Providenciar que seus contratados portem documento de identificação quando da execução do objeto à CONTRATANTE;

7.1.9. Promover a execução dos serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;

7.1.10. Ceder os direitos de propriedade intelectual e direitos autorais sobre os diversos artefatos e produtos produzidos ao longo do contrato, incluindo relatórios e documentação técnica à Administração;

7.1.11. Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, julgados necessários à boa gestão do contrato;

7.1.12. Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas neste Projeto Básico;

7.1.13. Repassar aos fiscais do Contrato, em tempo hábil, quaisquer justificativas de situações específicas que envolvam impedimento do cumprimento dos termos do Contrato, por razões alheias ao controle da CONTRATADA;

7.1.14. Comunicar a contratante quaisquer ocorrências que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução dos serviços;



# GOVERNO MUNICIPAL

## QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



7.1.15. Manter identificados todos os materiais e equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

7.1.16. Apresentar a CONTRATANTE, sempre que exigido pela equipe de fiscalização do contrato, relatórios e outros documentos inerentes à execução dos serviços;

7.1.17. Manter sigilo de todos os dados ou informações da CONTRATANTE obtidas em função da execução dos serviços;

7.1.18. Submeter seus empregados, durante o tempo de permanência nas dependências da CONTRATANTE, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído, mantendo-os devidamente identificados;

7.1.19. Orientar-se pelo sigilo do teor de todos os documentos produzidos e abster-se de transferir responsabilidade a outrem;

7.1.20. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

7.1.21. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da CONTRATANTE, inclusive por danos causados a terceiros;

7.1.22. Abster-se de remanejar ou desativar equipamentos ou recursos sem prévia autorização da CONTRATANTE;

7.1.23. Fornecer à sua equipe técnica todos os materiais necessários para a prestação dos serviços;

7.1.24. Responder por quaisquer acidentes de que possam sofrer os seus empregados, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE;

7.1.25. Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, quando couber, nos termos das legislações em vigor;

7.1.26. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo mediante prévia autorização da CONTRATANTE.

## 8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. 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.

## 10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução do(s) serviço(s) contratado(s), anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.



10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o § 2º do art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **11. DO PAGAMENTO**

11.1. O pagamento dos serviços será efetuado em moeda corrente nacional, por meio de emissão de Ordem Bancária, para crédito em conta corrente da CONTRATADA em até 30 (trinta) dias após apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) pela Administração, na forma e prazo estabelecido neste Projeto Básico.

11.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados.

11.3. 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.

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

11.5. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao Cadastro de Fornecedores para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no aviso de dispensa eletrônica de licitação.

11.6. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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 junto ao Cadastro de Fornecedores.

11.10. 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.

11.11. 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:  $EM = I \times N \times VP$ , sendo:

$EM$  = Encargos moratórios;

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

$VP$  = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX) ( 6 / 100 )$   $I = 0,00016438$

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

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

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

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa eletrônica de licitação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica de licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a dispensa eletrônica de licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa eletrônica de licitação;

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

12.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

12.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2. Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na execução dos serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;



12.2.3. Multa de 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na execução dos serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

12.2.4. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;

12.2.5. Multa de 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

12.2.6. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pela inexecução total do contrato.

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas e os profissionais que:

12.3.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

12.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores.

### **13. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

13.1. A empresa CONTRATADA deverá garantir, no que couber, o descarte correto e seguro de todos os insumos/itens que forem removidos em manutenções, adotando práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto.

13.2. A CONTRATADA deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988 .

13.3. A empresa contratada deverá adotar medidas a orientar seus empregados para adotarem condutas e técnicas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas e respeitadas as normas ambientais vigentes.

13.4. É dever da contratada, observar entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos serviços.



#### **14. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

14.1. As despesas correrão a conta de dotações específica do orçamento do(a) Secretaria da Administracao, na classificação econômica 0301.04.122.0401.2.009 - Gerenciamento da Secretaria da Administracao, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo, R\$ 27.601,31 (vinte e sete mil, seiscentos e um reais e trinta e um centavos); .