



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

PROJETO BÁSICO

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO Nº 2024.05.16.01 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00099.20240506/0001-60

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

1.1. AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS E PRODUTOS DE COPA E COZINHA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	Maracujá, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	60.0	Quilograma
Maracujá, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
2	Goiaba, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	45.0	Quilograma
Goiaba, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
3	Laranja, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	40.0	Quilograma
Laranja, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
4	Manga, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	35.0	Quilograma
Manga, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
5	Abacaxi, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	24.0	Unidade
Abacaxi, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
6	Cajú, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	35.0	Quilograma
Cajú, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
7	Polpa de fruta de caju, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	20.0	Quilograma
Polpa de fruta de caju, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade			
8	Polpa de fruta de Goiaba, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	18.0	Quilograma
Polpa de fruta de Goiaba, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade			
9	Polpa de fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	30.0	Quilograma
Polpa de fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade			
10	Polpa de fruta de acerola, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	30.0	Quilograma



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

Polpa de fruta de acerola, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade			
11	Polpa de fruta de cajá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	25.0	Quilograma
Polpa de fruta de cajá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade			
12	Frango. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produto.	60.0	Quilograma
Frango. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produto.			
13	Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA.	24.0	Bandeja
Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA.			
14	Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	20.0	Quilograma
Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
15	Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	45.0	Quilograma
Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.			
16	Açúcar. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	150.0	Quilograma
Açúcar. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
17	Café Torrado e Moído, embalagem à vácuo, 500g, características adicionais: de primeira qualidade, características, aspecto, cor, odor e sabor próprios. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café - abic, com identificação do produto e prazo de validade.	120.0	Pacote
Café Torrado e Moído, embalagem à vácuo, 500g, características adicionais: de primeira qualidade, características, aspecto, cor, odor e sabor próprios. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café - abic, com identificação do produto e prazo de validade.			
18	Tempero Completo, tempero completo sem pimenta, embalagem primária plástica, em potes contendo no mínimo 290 gramas do produto, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Composição Mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino etc. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.	15.0	UND.
Tempero Completo, tempero completo sem pimenta, embalagem primária plástica, em potes contendo no mínimo 290 gramas do produto, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Composição Mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino etc. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.			
19	Papel Filme, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estirável, largura 28, aplicação embalar vidrarias, material pvc, comprimento 30. Descrição Complementar: Papel filme em PVC para envolver, proteger e conservar alimentos e outros.	15.0	UND.
Papel Filme, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estirável, largura 28, aplicação embalar vidrarias, material pvc, comprimento 30. Descrição Complementar: Papel filme em PVC para envolver, proteger e conservar alimentos e outros.			
20	Papel alumínio em rolo, isento de furos e rasgos, com dimensões aproximadas de 30 cm de largura x 7,5 m de comprimento, embalados individualmente, reembalados em caixa de papelão, conforme a praxe do fabricante forma a garantir a higiene e integridade do produto até o uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	15.0	UND.
Papel alumínio em rolo, isento de furos e rasgos, com dimensões aproximadas de 30 cm de largura x 7,5 m de comprimento, embalados individualmente, reembalados em caixa de papelão, conforme a praxe do fabricante forma a garantir a higiene e integridade do produto até o uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.			



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

21	Caldo de Carne em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	8.0	CX.
Caldo de Carne em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade			
22	Caldo de frango em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	8.0	Caixa
Caldo de frango em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.			
23	Farinha de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	60.0	Pacote
Farinha de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.			
24	Margarina Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	60.0	UND.
Margarina Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.			
25	Leite em pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Não Contém Glúten. Lata de 400 gramas.	60.0	Lata
Leite em pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Não Contém Glúten. Lata de 400 gramas.			
26	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	12.0	Quilograma
Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.			
27	Biscoito Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker amanteigada. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	250.0	Pacote
Biscoito Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker amanteigada. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
28	Biscoito de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	250.0	Pacote
Biscoito de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade			
29	Biscoito doce pacote 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	180.0	Pacote
Biscoito doce pacote 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade			
30	Óleo Comestível, vegetal, de milho, puro, fino, sem colesterol, rico em vitamina e, embalagem contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade.	12.0	Lata
Óleo Comestível, vegetal, de milho, puro, fino, sem colesterol, rico em vitamina e, embalagem contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade.			
31	Amido de Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo 200 gramas do produto, sendo inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	55.0	UND.
Amido de Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo 200 gramas do produto, sendo inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			
32	Farinha de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas.	20.0	Quilograma
Farinha de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas.			
33	Colorífico, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. O produto não deve conter quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, embalagem contendo no mínimo 100g.	15.0	Quilograma
Colorífico, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. O produto não deve conter quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, embalagem contendo no mínimo 100g.			
34	Palito de Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.	48.0	Caixa



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

Palito de Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.			
35	Fécua de Mandioca. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1000g do produto, fardo com 30Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	60.0	Quilograma
Fécua de Mandioca. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1000g do produto, fardo com 30Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
36	Achocolatado em pó, Enriquecido com vitaminas e ferro, com soro de leite, aroma natural de chocolate e aroma natural de baunilha, livre de gordura trans. Embalagem primária laminada de alumínio de 200 a 100 gramas, inviolada, livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e saúde humana.	30.0	Pacote
Achocolatado em pó, Enriquecido com vitaminas e ferro, com soro de leite, aroma natural de chocolate e aroma natural de baunilha, livre de gordura trans. Embalagem primária laminada de alumínio de 200 a 100 gramas, inviolada, livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e saúde humana.			
37	Bebida láctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, cálcio e ferro), com leite pasteurizado, embalagem de 1 Litro ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	100.0	UND.
Bebida láctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, cálcio e ferro), com leite pasteurizado, embalagem de 1 Litro ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.			
38	Biscoito Salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138g, com prazo de validade de pelo menos 12 meses. Pacote com 06 embalagens.	230.0	Pacote
Biscoito Salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138g, com prazo de validade de pelo menos 12 meses. Pacote com 06 embalagens.			
39	Bolo Fofo diversos sabores, Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina. Embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.	150.0	UND.
Bolo Fofo diversos sabores, Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina. Embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.			
40	Bolo Luiz Felipe. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, coco. Embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.	100.0	UND.
Bolo Luiz Felipe. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, coco. Embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.			
41	Catchup. Ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo no mínimo 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	24.0	UND.
Catchup. Ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo no mínimo 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
42	Creme de Leite Ingredientes básicos: creme de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e glúten. Embalagem primária caixa TetraPak de 200g.	30.0	UND.
Creme de Leite Ingredientes básicos: creme de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e glúten. Embalagem primária caixa TetraPak de 200g.			
43	Extrato de tomate. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem em lata ou sachê contendo de 350 gramas do produto.	24.0	UND.
Extrato de tomate. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem em lata ou sachê contendo de 350 gramas do produto.			
44	Leite condensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de no mínimo 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.	24.0	Lata
Leite condensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de no mínimo 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.			
45	Farinha de milho flocada. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	30.0	UND.
Farinha de milho flocada. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.			
46	Milho verde em conserva. Produto deverá conter apenas milho verde, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo no mínimo 170 gramas do produto drenado, íntegra, sem ferrugem e sem amassamentos.	30.0	UND.



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

Milho verde em conserva. Produto deverá conter apenas milho verde, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo no mínimo 170 gramas do produto drenado, integral, sem ferrugem e sem amassamentos.			
47	Ervilha em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo 200 gramas do produto drenado, integral, sem ferrugem e sem amassamentos.	25.0	UND.
Ervilha em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo 200 gramas do produto drenado, integral, sem ferrugem e sem amassamentos.			
48	Pão - Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	200.0	Pacote
Pão - Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
49	Refrigerante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem secundária: fardo com 6 unidades. Livre de impurezas ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Sabores variados	200.0	Garrafão
Refrigerante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem secundária: fardo com 6 unidades. Livre de impurezas ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Sabores variados			
50	Salsicha Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico. Produto não deve apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Registro no SIF.	50.0	Pacote
Salsicha Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico. Produto não deve apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Registro no SIF.			
51	Amendoim, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria saco polietileno atóxico e resistente, livre de impurezas e sujidades. Validade mínima de 06 meses a constar da data de entrega do produto	30.0	UND.
Amendoim, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria saco polietileno atóxico e resistente, livre de impurezas e sujidades. Validade mínima de 06 meses a constar da data de entrega do produto			
52	Coco ralado acondicionado em embalagem metálica com 100g	24.0	Pacote
Coco ralado acondicionado em embalagem metálica com 100g			
53	Azeitona em conserva. Azeitonas verdes sem caroço em conserva na salmoura (água e sal), sem adição de conservantes. Embalagem de vidro contendo 500 gramas do produto drenado.	25.0	UND.
Azeitona em conserva. Azeitonas verdes sem caroço em conserva na salmoura (água e sal), sem adição de conservantes. Embalagem de vidro contendo 500 gramas do produto drenado.			
54	Biscoito de povilho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo pêta. Ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal de palma, soro de leite, sal e ovos. Embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	180.0	Quilograma
Biscoito de povilho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo pêta. Ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal de palma, soro de leite, sal e ovos. Embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
55	Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo 1 Kg. do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA	24.0	UND.
Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo 1 Kg. do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA			
56	Presunto cozido. Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrato e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conter ingredientes adicionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias e aditivos intencionais. Toda a carne usada para elaboração de presunto cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto fatiado.	30.0	Quilograma
Presunto cozido. Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrato e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conter ingredientes adicionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias e aditivos intencionais. Toda a carne usada para elaboração de presunto cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto fatiado.			
57	Queijo muçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca	35.0	Quilograma



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

	in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.		
Queijo muçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.			
58	Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.			
59	Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.			
60	Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.			
61	Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.			
62	Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.			
63	Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.			
64	Prato Fundo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
Prato Fundo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.			
65	Acendedor Fogão	12.0	Unidade
ACENDEADOR FOGÃO, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: PLÁSTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RECARREGÁVEL COM ISQUEIRO			

1.3. O artigo 19 da Lei nº 14.133/2021 determina a criação de um catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, admitindo a adoção do catálogo do Poder Executivo Federal por todos os entes federativos. No entanto, o § 2º do mesmo artigo prevê a possibilidade de não utilização do catálogo, mediante justificativa por escrito anexada ao processo licitatório.

1.4. A utilização do CATMAT e CATSERV, no formato e com as fragilidades que possuem, apresenta diversos desafios para a Câmara Municipal:

- **Ineficiência da Busca:** A principal dificuldade reside na busca dos códigos dos catálogos de materiais e serviços, conforme constatado no Acórdão 1637 do Plenário do TCU. O sistema apresenta falhas na indexação e classificação dos itens, tornando a pesquisa morosa e ineficaz.

- **Excesso de Detalhes:** As descrições dos itens no catálogo são excessivamente detalhadas, exigindo conhecimento técnico específico para a correta identificação do item desejado, o que dificulta o trabalho dos servidores responsáveis pelas compras.

- **Falta de Flexibilidade:** A rigidez do sistema impede a adequação dos itens às necessidades específicas do órgão, limitando a padronização a itens genéricos que nem sempre atendem às demandas da administração pública.



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

- **Dificuldade no Planejamento Anual:** A utilização do CATMAT e CATSERV dificulta o planejamento anual das contratações, pois a pesquisa ineficiente e a falta de flexibilidade impedem a identificação precisa dos itens necessários.

- **Atraso nos Processos Licitatórios:** As fragilidades do sistema geram atrasos na elaboração dos editais e na realização das licitações, impactando negativamente na agilidade das compras públicas.

1.5. A utilização do CATMAT e CATSERV, no formato atual, gera diversos impactos negativos na eficiência da administração pública:

- **Aumento do Tempo de Contratação:** A ineficiência da busca e a necessidade de adaptações manuais aumentam significativamente o tempo necessário para realizar as compras públicas.

- **Risco de Erros:** A complexidade do sistema e a falta de clareza nas descrições dos itens aumentam o risco de erros na escolha dos produtos, gerando desperdícios de recursos públicos.

- **Dificuldade na Fiscalização:** A falta de padronização e a imprecisão das informações dificultam a fiscalização dos contratos, comprometendo a transparência e o controle social.

- **Desestímulo à Participação de Fornecedores:** A morosidade e a complexidade do sistema podem desmotivar empresas a participarem de licitações, reduzindo a competitividade e impactando negativamente os preços.

1.6. A Câmara Municipal está comprometida com a padronização das compras, serviços e obras, buscando soluções mais eficientes e adequadas às suas necessidades.

- **Implementação de um Catálogo Próprio:** A criação de um catálogo próprio, com foco nas necessidades específicas da Câmara Municipal, permitirá maior flexibilidade, agilidade e eficiência na gestão das compras.

- **Utilização de Ferramentas de Busca Avançada:** A adoção de ferramentas de busca avançada e filtros mais precisos facilitará a identificação dos itens pelos servidores, otimizando o tempo e os recursos da administração pública.

- **Padronização Interna de Especificações:** A Câmara Municipal está elaborando um manual de padronização interna de especificações para os bens e serviços de uso frequente, com descrições mais genéricas e flexíveis, que possibilitem a adequação às necessidades específicas de cada órgão.

- **Capacitação dos Servidores:** A realização de treinamentos e capacitações para os servidores responsáveis pelas compras é fundamental para o sucesso das soluções alternativas.

1.7. A Câmara Municipal reconhece a importância da padronização das compras públicas e se compromete a buscar soluções alternativas que promovam a eficiência e a economicidade dos processos licitatórios. Diante das dificuldades e dos impactos negativos da utilização dos catálogos CATMAT e CATSERV, a não utilização do sistema se justifica como medida necessária para garantir a eficiência, a economicidade, a transparência e a competitividade nas contratações públicas.

1.8. 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



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

de Referência no montante de R\$ R\$ 38.905,71 (trinta e oito mil, novecentos e cinco reais e setenta 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. Venho por meio desta apresentar a justificativa para a aquisição de gêneros alimentícios e produtos de copa e cozinha, visando atender às necessidades essenciais da Câmara Municipal de Granja. Esta aquisição é fundamental para garantir o pleno funcionamento das atividades legislativas e administrativas, proporcionando condições adequadas para o desempenho de nossas responsabilidades. Manutenção do Ambiente de Trabalho: Os gêneros alimentícios e produtos de copa e cozinha são indispensáveis para a manutenção do ambiente de trabalho dos colaboradores da Câmara Municipal. Estes itens são essenciais para garantir que nossos funcionários tenham acesso a refeições e lanches durante o expediente, promovendo assim o bem-estar e a produtividade. Atendimento a Visitantes e Autoridades: Como local de representação política, a Câmara Municipal de Granja frequentemente recebe visitantes, autoridades e delegações. É crucial que possamos oferecer serviços de qualidade, incluindo a disponibilidade de alimentos e bebidas, para garantir uma recepção adequada e demonstrar respeito aos nossos visitantes. Realização de Eventos e Reuniões: A Câmara Municipal promove uma variedade de eventos, seminários, audiências públicas e reuniões que requerem serviços de alimentação. A aquisição dos gêneros alimentícios e produtos de copa e cozinha nos permitirá realizar esses eventos de forma eficiente e profissional, contribuindo para o sucesso de nossas iniciativas e promovendo o engajamento da comunidade. Economia e Eficiência: A aquisição desses produtos em quantidades adequadas e de qualidade garantida nos permitirá obter economias de escala e garantir uma gestão eficiente dos recursos financeiros da Câmara Municipal. Além disso, ao investir em produtos de qualidade, estaremos garantindo a segurança alimentar de nossos colaboradores e visitantes. Diante do exposto, fica evidente a necessidade de realizar a aquisição de gêneros alimentícios e produtos de copa e cozinha para atender às demandas da Câmara Municipal de Granja. Esta medida contribuirá para o bom funcionamento de nossas atividades e para o cumprimento de nossa missão de servir à comunidade com excelência e responsabilidade.

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 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\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil, novecentos e seis reais e dois centavos), no caso de outros serviços e compras



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil, novecentos e seis reais e dois 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



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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 Rua Valdemiro Cavalcante, S/N- Centro, Granja, Ceará

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;



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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;



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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;

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.



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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 anotarará 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.



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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;



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

- 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:



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

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) Câmara Municipal de Granja, na classificação econômica 9901.01.031.0001.2.127 - MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES LEGISLATIVAS, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903021 - Material de Consumo, R\$ 0,00 (); .

Granja/CE, 20 de maio de 2024



CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA

FRANCISCO DAS CHAGAS ANGELIM CARVALHO
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
PORTARIA Nº 007/2024