

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

A(O) Câmara Municipal de Granja, por intermédio do seu Agente de Contratação, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados fará realizar Dispensa de Licitação sem disputa, com critério de julgamento pelo Menor Preço, Item, na hipótese do Art. Art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 2006 e demais exigências previstas neste aviso de dispensa eletrônica e seus Anexos.

#### DADOS DA SESSÃO PÚBLICA

Data da sessão de julgamento das propostas: 24 de maio de 2024

Link: https://compras.m2atecnologia.com.br/

Horário de julgamento das propostas: 14:00 Hs

# 1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

- 1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação por dispensa de licitação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.
  - 1.2. A contratação será dividida em Item, 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
	á, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar		o transporte e a
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
	apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte las para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	e e a conservaç	ção em condiçõe
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
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipula ições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservaçã
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
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipula ições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservação
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
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservação
6	Cajú, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a	35.0	Quilograma



	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.		
	e primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação es adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	o, o transporte e	a conservação er
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
	de fruta de caju, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, cor
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
	le fruta de Goiaba, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, cor
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
	le fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade	ı saco plástico	transparente, cor
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
	le fruta de acerola, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, con
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
	de fruta de cajá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, cor
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
Aspecto caracter	Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/o firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento o rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC	u manchas es	
	10/11/98 MAPĂ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada   Ialmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt	peito de frango	05/04 e Portaria n
	10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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	peito de frango	05/04 e Portaria n
13 Ovo de	10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e	peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja
13 Ovo de	10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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.  galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rac	peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja
individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de	10/11/98 MAPĂ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem ratis de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para	peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba VISA. 20.0 r a manipulação	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma
13 Ovo de bandeja 14 Alho, de	10/11/98 MAPĂ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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.  galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rata de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN 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.  e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar	peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba VISA. 20.0 r a manipulação	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma
individu.  13  Ovo de bandeja  14  Alho, de conserv.  15  Carne B	10/11/98 MAPĂ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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.  galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem racis de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN 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.  e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de	peito de frango (co.  24.0  chaduras. Emba IVISA.  20.0  r a manipulação (vas.)	05/04 e Portaria n deve ser embalado Bandeja lagem primária er Quilograma o, o transporte e
13 Ovo de bandeja 14 Alho, de conserva	10/11/98 MAPĂ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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.  galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rais de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN 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.  e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.  Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade.  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	peito de frango (co.  24.0  chaduras. Emba IVISA.  20.0  r a manipulação (vas.)	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma o, o transporte e
13  Ovo de bandeja  14  Alho, de conserva  15  Carne E dentific  16  Açúcar. sento d	10/11/98 MAPĂ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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.  galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem racis de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN 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.  e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ração em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.  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.  Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de le parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Ro es empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do prod	peito de frango (10.)  24.0  chaduras. Emba IVISA.  20.0  r a manipulação vas.  45.0  u saco plástico  150.0  e matéria terrosa Pó branco fino de RDC nº. 259 de	D5/04 e Portaria n deve ser embalad  Bandeja  lagem primária er  Quilograma  o, o transporte e  Quilograma  transparente, cor  Quilograma  transparente, cor  Quilograma  transparente, cor
13  Ovo de bandeja  14  Alho, de conserva  15  Carne E dentific  16  Açúcar. sento d	10/11/98 MAPĂ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem raís de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN 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.  e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ração em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.  30vina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade.  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.  Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de le parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Po se ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 2	peito de frango (10.)  24.0  chaduras. Emba IVISA.  20.0  r a manipulação vas.  45.0  u saco plástico  150.0  e matéria terrosa Pó branco fino de RDC nº. 259 de	D5/04 e Portaria n deve ser embalad  Bandeja  lagem primária er  Quilograma  o, o transporte e  Quilograma  transparente, cor  Quilograma  transparente, cor  Quilograma  transparente, cor
individui  13  Ovo de bandeja  14  Alho, de conservi  15  Carne Bidentific  16  Açúcar. issento do de vi 123 de 1	10/11/98 MAPĀ, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt 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.  galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem ratis de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN 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.  e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ração em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.  30vina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.  40vina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade.  Açúcar. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de tragmentos 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.  Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos.	peito de frango (10.  24.0  chaduras. Emba IVISA.  20.0  r a manipulação vas.  45.0  u saco plástico  150.0  e matéria terrosa Pó branco fino de RDC nº. 259 de cico contendo 10  120.0  , características,	D5/04 e Portaria n deve ser embalad  Bandeja  lagem primária er  Quilograma  o, o transporte e  Quilograma  transparente, cor  Quilograma  transparente, cor  Quilograma  transparente, cor  Quilograma  pricci de umidade e fácil escoamente 20/09/02, RDC nor 20/09/02



	CAMARA MUNICIPAL DE GRANJA		
	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.		
produto, humana	Completo, tempero completo sem pimenta, embalagem primária plástica, em potes co inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a compro Composição Mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino etc. Obrigatório cont as na embalagem, bem como o número do lote.	meter o armazen	amento e a saúde
19	Papel Filme, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estiravel, 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.
	me, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estiravel, largura 28, aplicação embalar vidraria o Complementar: Papel filme em PVC para envolver, proteger e conservar alimentos e out		comprimento 30.
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.
embalad	umínio em rolo, isento de furos e rasgos, com dimensões aproximadas de 30 cm de os individualmente, reembalados em caixa de papelão, conforme a praxe do fabrica de do produto até o uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identific	inte forma a gar	antir a higiene e
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.
	e Carne em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do pr redientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	oduto, marca do	fabricante, rótulo
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
	e frango em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do pr redientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	oduto, marca do	fabricante, rótulo
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 ingredie	de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de identificação do produto, ntes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	, marca do fabric	ante, rótulo com
24	Margarina Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	60.0	UND.
Margarir	a Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e pro	azo 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
	n pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e Glúten. Lata de 400 gramas.	emulsificante lec	itina de soja. Não
26	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	12.0	Quilograma
Sal Refir	ado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produ	ıto e prazo de val	idade.
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
básicos:	Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream ( farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lec no atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, Rotulagem de acordo com as normas da	itina de soja. Em	
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
	de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, ntes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	marca do fabri	cante, rótulo com
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
	doce pacote 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo dido, data de fabricação e prazo de validade	com ingredientes	, valor nutricional,
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
	restível, vegetal, de milho, puro, fino, sem colesterol, rico em vitamina e, embalagem ação do produto e prazo de validade.	contendo no m	ínimo 900ml, com
31	Amido de Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo	55.0	UND.



	CAMARA MONICIPAL DE GRANJA		
	200 gramas do produto, sendo inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.		
	e Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo 200 gramas do microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a s		inviolada, livre d
	Farinha de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico		
32	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
Embalag	de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxic em secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do emp e 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
quantida	o, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de uru de significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fib o no mínimo 100g.		
34	Palito de Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.	48.0	Caixa
Palito de	Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.		
35	Fécula 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
	e Mandioca. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embala transparente, contendo 1000g do produto, fardo com 30Kg. Rotulagem de acordo com as		
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, microorgranísmos ou outras impurezas que venha a compromoter o	30.0	Pacote
ivre de	armazenamento e saúde humana. atado em pó, Enriquecido com vitaminas e ferro, com soro de leite, aroma natural de choc gordura trans. Embalagem primária laminada de alumínio de 200 a 100 gramas, in granísmos ou outras impurezas que venha a compromoter o armazenamento e saúde hum	nviolada, livre d	
37	Bebida láctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, calcio 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.
	áctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, calcio e ferro), com leite pasteuriza em deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 m		
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
	Salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138 2 meses. Pacote com 06 embalagens.	g, com prazo de	validade de pel
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.
Embalag	o diversos sabores, Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácio lem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo co 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.
com cob	z Felipe. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, ertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVI rega 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.
conserva	. Ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, al ador sorbato de potássio. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak con 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.
	le Leite Ingredientes básicos: creme de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e de 200g.	glúten. Embalag	em primária caix
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.	24.0	UND.



	Francisco de la la companio de 250 grando de		
	Embalagem em lata ou sachê contendo de 350 gramas do produto. de tomate. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (me fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com a		
	ou sachê contendo de 350 gramas do produto.	as normas da Ar	Wish. Embalagem
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
	ndensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.	e lactose, embal	agem: lata de no
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.
RDC nº 2	de milho flocada. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RI 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 2 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de poli	23/12/03, RDC n <sup>o</sup>	259 de 20/09/02
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, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	30.0	UND.
	rde em conserva. Produto deverá conter apenas milho verde, água e sal. Sem adição de c k contendo no mínimo 170 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem ama		mbalagem lata οι
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, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	25.0	UND.
	em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de conservado o 200 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	ores. Embalagem	lata ou Tetra Pak
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
	o massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxi s), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rol 5A.		
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 Ministerio da Saúde. Sabores variados	200.0	Garrafão
insetos o	ante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem secundária: fardo com 6 que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de labores 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 liquido 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
Produto indícios	Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá apresentar textura não deve apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato liquido ou partes flácidas de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas or dade. Registro no SIF.	ou de consistêr	ncia anormal, con
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.
	m, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria saco poliet as e sujidades. Validade mínima de 06 meses a constar da data de entrega do produto	ileno atóxico e r	esistente, livre de
52	Coco ralado acondicionado em embalagem metálica com 100g	24.0	Pacote
Coco rala	ado 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.
	em conserva. Azeitonas verdes sem caroço em conserva na salmoura (água e sa lem de vidro contendo 500 gramas do produto drenado.	l), sem adição	de conservantes
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
	de povilho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo pêta. Ingredientes básicos: polvilho, gordura v Embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. Rotulag		
55	Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten.	24.0	UND.



Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo 1 Kg. do produto. Rotulagem de		
acordo com as normas da ANVISA		
Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Iser caixa Tetra Pak contendo 1 Kg. do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA		
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, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros 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 n° 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	o, adicionado de
ngredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carr nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros ingredientes adicionais vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias e aditivos intencionais. Toc oresunto cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Re Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto n° 30.691, de 29/03/1952. Embalagem plástic Queijo muçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca	s: proteínas de or la a carne usada p egulamento de Ins	igem animal e/ou ara elaboração de peção Industrial e
57 in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.	35.0	Quilograma
Queijo muçarela.  Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca in natura p de origem animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.	asteurizado, ferme	ento lácteo, coalho
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. En unidades.	mbalagem primári	a: pacote com 50
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. E unidades.	mbalagem primári	ia: pacote com 50
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. Em unidades.	nbalagem primária	a: pacote com 50
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. En unidades.	nbalagem primária	a: pacote com 50
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 pi unidades do produto.	rimária: saco plás	tico contendo 10
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 p unidades do produto.	rimária: saco plás	stico contendo 10
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: do produto.	saco plástico cont	endo 10 unidades
65 Acendedor Fogão	12.0	Unidade
ACENDEDOR FOGÃO, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: PLÁSTICO RECARREGÁVEL COM ISQUEIRO	), CARACTERÍSTIC	CAS ADICIONAIS

- 1.2.1. Havendo mais de um Item faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Item, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



# 2. PARTICIPAÇÃO NA CONTRATAÇÃO DIRETA

- 2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no endereço eletrônico <a href="https://compras.m2atecnologia.com.br/">https://compras.m2atecnologia.com.br/</a>.
- 2.1.1. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos para cadastro no link <a href="https://compras.m2atecnologia.com.br/">https://compras.m2atecnologia.com.br/</a>, para acesso ao sistema e operacionalização.
- 2.1.2. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.
  - 2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:
- 2.2.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);
- 2.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:
- a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei  $n^{o}$  6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;



- 2.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;
- 2.2.3.2. aplica-se o disposto na alínea "c" também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;
- 2.2.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 2.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133/21 e desde que pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, não necessite de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.
- 2.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei  $n^{o}$  11.488, de 15 de junho de 2007.

# 3. INGRESSO NA CONTRATAÇÃO DIRETA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

- 3.1. O ingresso do fornecedor na contratação direta se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.
- 3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.
- 3.2.1. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.
- 3.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;
- 3.4.1. Os preços ofertados na proposta inicial, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



- 3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 3.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, Projeto Básico ou Projeto Executivo, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 3.8. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores poderão retirála, substituí-la ou modificá-la, <u>até a data e o horário estabelecidos para</u> <u>abertura do procedimento</u>.
- 3.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:
- 3.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3.9.2. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 3.9.3. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
- 3.9.4. que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;
- 3.9.5. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei  $n^0$  8.213/91.
- 3.9.6. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

# 4. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

- 4.1. Na data e horário indicado para abertura e julgamento da contratação direta, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.
- 4.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.



- 4.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.
- 4.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.
- 4.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da contratação direta.
- 4.3. Estando o preço compatível, será solicitado, se necessário, documentos complementares.
- 4.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
  - 4.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:
    - 4.5.1. contiver vícios insanáveis:
- 4.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;
- 4.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 4.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 4.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.
- 4.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços que:
- 4.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
- 4.6.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 4.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 4.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 4.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;



- 4.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 4.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 4.10. Se a proposta vencedora for desclassificado, será examinada a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 4.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 4.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

# 5. HABILITAÇÃO

5.1. Os Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Aviso de Contratação Direta, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

# 5.1.1. Habilitação Jurídica

- a) no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f) decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### 5.1.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da



Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta  $n^{\circ}$  1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- c) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:
- g) caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

#### 5.1.3. Qualificação Técnica

- a) Comprovação de aptidão compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- a.1. Os atestados deverão referir-se aos bens/serviços fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- a.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram fornecidos os bens.
- b) Declaração do fornecedor atestando que conhece todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.
- c) Em relação às fornecedoras cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:
- c.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na



localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts.  $4^{\circ}$ , inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ $2^{\circ}$  a  $6^{\circ}$  da Lei n. 5.764 de 1971;

- c.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- c.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
  - c.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- c.5. A comprovação de integração das respectivas quotaspartes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- c.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da dispensa;
- c.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 5.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) Registro Cadastral de Fornecedores do(a) Câmara Municipal de Granja;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); (Acórdão n° 1.793/2011 Plenário);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php). (Acórdão n° 1.793/2011 Plenário);
  - d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU.
- 5.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/);
- 5.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática



de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

- 5.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 5.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;
- 5.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 5.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 5.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do Cadastro de Fornecedores, nos documentos por ele abrangidos.
- 5.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do Cadastro de Fornecedores para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.
- 5.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 5.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhálos, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.
- 5.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 5.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 5.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 5.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.
- 5.8.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.



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

# 6. CONTRATAÇÃO

- 6.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 6.2.**O** adjudicatário terá o prazo de **05** (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.
- 6.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 6.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 6.3. O prazo de vigência da contratação prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.
- 6.4. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

#### 7. SANÇÕES

- 7.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
  - 7.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 7.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 7.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
  - 7.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 7.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 7.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 7.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;



- 7.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 7.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 7.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:
- 7.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da contratação direta
  - 7.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;
  - 7.1.12. praticar ato lesivo previsto no art.  $5^{\circ}$  da Lei  $n^{\circ}$  12.846, de  $1^{\circ}$  de agosto de 2013.
- 7.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência pela falta do subitem 7.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 7.1.1 a 7.1.12;.
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 7.1.2 a 7.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 7.1.8 a 7.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
  - 7.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
    - 7.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
    - 7.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
    - 7.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
    - 7.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 7.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 7.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da



perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

- 7.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 7.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 7.7. A apuração e o julgamento das infrações administrativas, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 7.8. O processamento do PAR Processo de Apuração de Responsabilidade, não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 7.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei  $n^{\circ}$  14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei  $n^{\circ}$  9.784, de 1999.
- 7.10. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

# 8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 8.1. O procedimento será divulgado no sítio eletrônico oficial do(a) Câmara Municipal de Granja e no(s) endereço(s) eletrônico(s) www.granja.ce.gov.br.
- 8.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:
  - 8.2.1. republicar o presente aviso com uma nova data;
- 8.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.
- 8.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.
  - 8.2.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.
- 8.3. As providências dos subitens 8.2.1 e 8.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados, procedimento deserto.
- 8.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.



- 8.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 8.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.
- 8.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 8.8. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.9. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 8.10. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.
- 8.11. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.
  - 8.12. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.
- 8.13. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
  - 8.13.1. ANEXO I Termo de referência/Projeto Básico;
  - 8.13.2. ANEXO II Minuta de Termo de Contrato.

Granja/CE, 20 de maio de 2024

ANTONIO JARBAS MOREIRA ANGELIM JUNIOR ORDENADOR DE DESPESAS 2024



# PROJETO BÁSICO AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO № 2024.05.16.01 PROCESSO ADMINISTRATIVO № 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 divida 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
	á, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar		o transporte e a
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
	apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte las para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	e e a conservaç	ção em condições
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
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipula lições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservação
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
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipula lições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservação
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
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipula lições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	te e a conservação
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
	primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação es adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	o, o transporte e	a conservação em
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
	e fruta de caju, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	saco plástico t	ransparente, com
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
	e fruta de Goiaba, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	saco plástico t	transparente, com
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
	e fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	ı saco plástico	transparente, com
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



	ıção do produto e prazo de validade Polpa de fruta de cajá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente	3F 0	Ouiloarama
11	ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade fruta de caiá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou	25.0	Quilograma
	e fruta de caja, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ição do produto e prazo de validade	saco piastico ti	ansparente, con
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
Aspecto aracterí 210 de 1	Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/ firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento o stico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDI 0/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada ilmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e	u manchas esv C nº.123 de 13/0 peito de frango d	erdeadas e odo 5/04 e Portaria nº
13	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
	alinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rac de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN		agem primária en
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
	primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ção em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar		o transporte e a
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
	ovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade.	ı saco plástico t	ransparente, con
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
sento de Vão deve	Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de e parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. F e ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, 3/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóx	Pó branco fino de RDC nº. 259 de 1	fácil escoamento 20/09/02, RDC nº
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
e sabor p	rado e Moído, embalagem à vácuo, 500g, características adicionais: de primeira qualidade oróprios. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café – abic, com ic		
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.
oroduto, numana.	Completo, tempero completo sem pimenta, embalagem primária plástica, em potes co inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a compror Composição Mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino etc. Obrigatório contes na embalagem, bem como o número do lote.	neter o armazen	amento e a saúde
19	Papel Filme, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estiravel, 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.
	me, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estiravel, largura 28, aplicação embalar vidraria o Complementar: Papel filme em PVC para envolver, proteger e conservar alimentos e out		comprimento 30
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	15.0	UND.



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 com ingi	e Carne em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do pro redientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	oduto, marca do	fabricante, rótulo
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
	e frango em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do pr redientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	oduto, marca do	fabricante, rótul
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
	de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de identificação do produto, ntes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	marca do fabric	ante, rótulo con
24	Margarina Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	60.0	UND.
Margarir	na Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e pra	azo 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
	n pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e Glúten. Lata de 400 gramas.	emulsificante lec	itina de soja. Nã
26	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	12.0	Quilograma
Sal Refir	nado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produ	to e prazo de val	idade.
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
básicos:	Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream C farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, leci no atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, Rotulagem de acordo com as normas da 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	itina de soja. Em	
	de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, ntes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	marca do fabri	cante, rótulo con
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
	doce pacote 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo o uido, data de fabricação e prazo de validade	com ingredientes	, valor nutriciona
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 Co identifica	mestível, vegetal, de milho, puro, fino, sem colesterol, rico em vitamina e, embalagem ação do produto e prazo de validade.	contendo no m	ínimo 900ml, cor
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.
	e Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo 200 gramas do microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a s		inviolada, livre d
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
Embalag	de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxio gem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do emp e 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
	o, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de uru ade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fib		
	o no mínimo 100g.		



raiito de	Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.		
35	Fécula 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
	le Mandioca. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalac transparente, contendo 1000g do produto, fardo com 30Kg. Rotulagem de acordo com as i		
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, microorgranísmos ou outras impurezas que venha a compromoter o armazenamento e saúde humana.	30.0	Pacote
ivre de	atado em pó, Enriquecido com vitaminas e ferro, com soro de leite, aroma natural de choc gordura trans. Embalagem primária laminada de alumínio de 200 a 100 gramas, ir granísmos ou outras impurezas que venha a compromoter o armazenamento e saúde huma	nviolada, livre de	
37	Bebida láctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, calcio 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.
	láctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, calcio e ferro), com leite pasteuriza Jem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 m		
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
	Salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138 2 meses. Pacote com 06 embalagens.	g, com prazo de	validade de pel
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.
Embalag	o diversos sabores, Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácid lem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo co 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.
com cob	z Felipe. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, ertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVI! rega do produto.	açúcar, coco. Em SA. Validade míni	balagem: bande ma de 05 dias d
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.
conserva	. Ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, al ador sorbato de potássio. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak con 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.
	le Leite Ingredientes básicos: creme de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e $\epsilon$ de 200g.	glúten. Embalage	em primária caix
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.
sento d	de tomate. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (n e fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com a 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
	ndensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.	e lactose, embala	agem: lata de r
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.
RDC nº 2	de milho flocada. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RI 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 2 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de poli	23/12/03, RDC nº	259 de 20/09/02
	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	30.0	UND.



retra Pa	k contendo no mínimo 170 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amas Ervilha em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de	ssamentos.	
47	conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo 200 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	25.0	UND.
	em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de conservado o 200 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	res. Embalagem	lata ou Tetra Pa
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
	o massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxios), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rot		
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 Ministerio da Saúde. Sabores variados	200.0	Garrafão
nsetos (	ante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem secundária: fardo com 6 que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de 6 labores 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 liquido 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
Produto indícios	Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá apresentar textura, não deve apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato liquido ou partes flácidas de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou dade. Registro no SIF.  Amendoim, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria	ou de consistên	cia anormal, co
51	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.
	im, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria saco polieti as e sujidades. Validade mínima de 06 meses a constar da data de entrega do produto	leno atóxico e re	esistente, livre o
52	Coco ralado acondicionado em embalagem metálica com 100g	24.0	Pacote
Coco ral	ado 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.
	em conserva. Azeitonas verdes sem caroço em conserva na salmoura (água e sa em de vidro contendo 500 gramas do produto drenado.	l), sem adição	de conservante
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
	de povilho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo pêta. Ingredientes básicos: polvilho, gordura v Embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. Rotulago		
55	Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido lático, 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.
acidulan	e. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, e te ácido lático, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento tra 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, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros 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.	30.0	Quilograma
ngredie nitrato d vegetal,	Embalagem plástica contendo 1 kg do produto fatiado. cozido. Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suntes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carne le sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros ingredientes adicionais: açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias e aditivos intencionais. Toda o cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Reg	de pernil de suín proteínas de ori a carne usada pa ulamento de Ins	o, sal, nitrito e/o gem animal e/o ara elaboração o peção Industrial
	de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Embalagem plástica		



	in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.		
	uçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca in natura pas n animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.	steurizado, fermer	to lácteo, coalho
58	Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Colher D unidades	escartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Em	balagem primária	: pacote com 50
59	Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Colher D unidades	escartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. En	nbalagem primária	: pacote com 50
60	Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Faca Des	scartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Emb	palagem primária:	pacote com 50
61	Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Garfo De unidades	escartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Emb i.	palagem primária:	pacote com 50
62	Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
	scartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem prio do produto.	mária: saco plásti	co contendo 10
63	Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
	scartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem pri do produto.	mária: saco plást	ico contendo 10
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 Fur do produ	ndo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: s to.	aco plástico conte	ndo 10 unidades
65	Acendedor Fogão	12.0	Unidade
	OOR FOGÃO, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: PLÁSTICO, EGÁVEL COM ISQUEIRO	CARACTERÍSTIC	AS ADICIONAIS:

- 1.3. O artigo 19 da Lei  $n^{\circ}$  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 §  $2^{\circ}$  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.



- **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 lux, 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\$ 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 expediente, promovendo bem-estar lanches durante 0 assim 0 Visitantes e Autoridades: produtividade.Atendimento а Como local 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 estaremos garantindo a segurança qualidade, alimentar de 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



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 n° 14.133 de 01 de abril de 2021, a exemplo da Lei n° 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



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;



- 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 Proejto 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;
- 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  $n^{o}$  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  $n^{o}$  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.  $5^{\circ}$  da Lei  $n^{\circ}$  12.846, de  $1^{\circ}$  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) 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



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



# ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO Nº 2024.05.16.01 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00099.20240506/0001-60

CAMAR E	KA MUNICII	PAL DE	GRANJ	Α
DE CDANIA	do(a)	::t-/-\	CNDI/ME ask	_

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O(A)

O(A) CAMARA	A MUNICIPAL DE	GRANJA, com se	ede no(a) ,	inscrito(a) n	o CNPJ/	MF sob o
, neste ato	representado(a)	pelo(a) Sr(a)	ANTONIO J	ARBAS MO	REIRA	ANGELIM
JUNIOR,	doravante	denomin	ıada			
o(a)			,	inscrito(a	a)	no
CPF/CNPJ				,		ediado(a)
no(a)		dorava	nte designa	da CONTRA	TADA, r	neste ato
representada	a pelo(a) Sr.(a	a)		ins	scrito	no CPF
$n^{\underline{o}}\ \dots\dots\dots$		, tendo en	n vista o q	jue consta	no Prod	cesso nº
00099.20240	)506/0001-60 e	em observância	às disposi	ções da Lei	nº 14.1	133 de 1
de abril de 2	2021, resolvem o	celebrar o prese	ente Termo	de Contrato	, decor	rente da
Dispensa Ele	etrônica de Lici	tação nº 2024	.05.16.01,	mediante	as clái	usulas e
condições a s	seguir enunciada	ıs.				

# 1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

- 1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS E PRODUTOS DE COPA E COZINHA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Aviso de Dispensa Eletrônica de Licitação, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
  - 1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
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,	40.0	Quilograma		



	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.				
	de primeira qualidade, apresentando grau ação em condições adequadas para o consum				o transporte e a
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	itos e iui vas.	
	de primeira qualidade, apresentando grau ação em condições adequadas para o consum				o transporte e a
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	itos e iui vas.	
Abacaxi,	de primeira qualidade, apresentando grac	ı de maturação	que permita supor	tar a manipulação,	o transporte e a
conserva	ação em condições adequadas para o consum	o, com ausência	de sujidades, parasi	itos 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		
	e primeira qualidade, apresentando grau a ação em condições adequadas para o consum				o transporte e a
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 identifica	e fruta de caju, de primeira qualidade, em ação do produto e prazo de validade	balagem em filr	me pvc transparent	e ou saco plástico	transparente, com
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		
	e fruta de Goiaba, de primeira qualidade, en ação do produto e prazo de validade	mbalagem em fi	lme pvc transparen	te ou saco plástico	transparente, com
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		
	e fruta de maracujá, de primeira qualidade, e ação do produto e prazo de validade	embalagem em	filme pvc transparer	nte ou saco plástico	transparente, com
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		
	e fruta de acerola, de primeira qualidade, el ação do produto e prazo de validade	mbalagem em fi	lme pvc transparen	te ou saco plástico	transparente, com
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		
	e fruta de cajá, de primeira qualidade, em ação do produto e prazo de validade	balagem em filr	ne pvc transparent	e ou saco plástico	transparente, com
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	60.0	Quilograma		



	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.						
	Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a						
SIF. Aspe	ecto firme, não amolecido e nem pegajoso.	Cor amarelo-ros	ado sem escurecim	ento ou manchas es	sverdeadas e odor		
caracterí	stico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/35	9 de 23/12/03. F	RDC nº.259 de 20/09	/02. RDC nº.123 de 3	13/05/04 e Portaria		
	e 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem						
	o individualmente. Embalagem secundária: o						
	Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio	ророна		a a a a rig da producio			
	(igual ou superior a 50g), branco, fresco e						
	limpo e sem rachaduras. Embalagem						
13		24.0	Bandeja				
	primária em bandejas de 30 unidades		-				
	envolvidas em invólucro de PVC atóxico e						
	rotulagem de acordo com a ANVISA.						
Ovo de d	jalinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou supe	erior a 50g), brai	nco, fresco e limpo e	sem rachaduras. En	nbalagem primária		
em band	ejas de 30 unidades envolvidas em invólucro	de PVC atóxico	e rotulagem de acord	do com a ANVISA.			
	-						
	Alho, de primeira qualidade, in natura,						
	apresentando grau de maturação, que						
14	permita suportar a manipulação, o	20.0	Quilograma				
	transporte e a conservação em condições		1				
	adequadas para o consumo, com						
	ausência de sujidades, parasitos e larvas.						
Alho, de	primeira qualidade, in natura, apresentando	grau de matura	cão, que permita su	portar a manipulação	o, o transporte e a		
	ção em condições adequadas para o consum						
000000		0, 00111 000011010	ac saj.aaacs, pa.as.				
1.5	qualidade, fresco embalagem em filme	45.0	0 "				
15	pvc transparente ou saco plástico	45.0	Quilograma				
	transparente, com identificação do						
	produto e prazo de validade.						
Carne Bo	ovina, moída, de primeira qualidade, fresco e	embalagem em	filme pvc transparer	nte ou saco plástico	transparente, com		
	ção do produto e prazo de validade.	3		•	•		
	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.						
16	Pó branco fino de fácil escoamento. Não	150.0	Quilograma				
10	deve ser empedrado. Rotulagem	130.0	Quilograffia				
	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.						
Acúcar	Açúcar Cristal branco origem vegetal consti	tuído da cacaro	so da cana do acúc	ar Iconto do matóri	a terroca livre de		
	, isento de parasitas e fungos, coloração ca						
	oamento. Não deve ser empedrado. Rotulage						
	9/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, le						
		:1 1110074/03).	Lilibalagelli pillilali	a. saco piastico de	polietile lo atoxico		
Contenut	o 1000g do produto. Café Torrado e Moído, embalagem à						
	vácuo, 500g, características adicionais:						
	de primeira qualidade, características,						
17	aspecto, cor, odor e sabor próprios. Com	120.0	Pacote				
	selo de pureza da associação brasileira		. 0000				
	de indústria do café – abic, com						
	identificação do produto e prazo de						
	validade.						
Café Tor	rado e Moído, embalagem à vácuo, 500g, cai	acterísticas adic	ionais: de primeira d	qualidade, caracterís	ticas, aspecto, cor,		
odor e sabor próprios. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café – abic, com identificação do produto e							
	validade.				•		
	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						
18	armazenamento e a saúde humana.	15.0	UND.				
	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.						



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.

	umana. Composição Minima: aino, sai, ceboii expressas na embalagem, bem como o núm		nta do reino etc. Ob	rigatorio conter a da	ta de l'abricação e
	Papel Filme, 28cm x 30m. filme plástico,				
	tipo estiravel, largura 28, aplicação				
19	embalar vidrarias, material pvc, comprimento 30. Descrição	15.0	LIND		
19	comprimento 30. Descrição Complementar: Papel filme em PVC para	15.0	UND.		
	envolver, proteger e conservar alimentos				
	e outros.				
Papel Fil	me, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estirav	el, largura 28, a	plicação embalar vio	drarias, material pvc,	comprimento 30.
Descriçã	o Complementar: Papel filme em PVC para er	nvolver, proteger	e conservar aliment	tos e outros.	
	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				
20	de papelão, conforme a praxe do	15.0	UND.		
	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.				
	umínio em rolo, isento de furos e rasgos, co				
	os individualmente, reembalados em caixa				
quantida	ide do produto até o uso. A embalagem	devera conter	externamente os u	ados de identificaça	io, procedericia e
quarrenaa	Caldo de Carne em caixa de papelão c/24				
	tabletes de 19g, com dados de				
21	identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor	8.0	CX.		
	nutricional, peso líquido, data de				
	fabricação e prazo de validade				
Caldo de	e Carne em caixa de papelão c/24 tabletes	de 19g, com d	ados de identifica	ção do produto, ma	rca do fabricante,
rótulo co	m ingredientes, valor nutricional, peso líquio	lo, data de fabrio	cação e prazo de val	idade	
	Caldo de frango em caixa de papelão				
	c/24 tabletes de 19g, com dados de				
22	identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor	8.0	Caixa		
	nutricional, peso líquido, data de				
	fabricação e prazo de validade.				
	e frango em caixa de papelão c/24 tabletes				rca do fabricante,
rotulo co	m ingredientes, valor nutricional, peso líquio	io, data de fabri	cação e prazo de vai	ldade.	
	Farinha de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de				
22	identificação do produto, marca do	60.0	Darata		
23	fabricante, rótulo com ingredientes,	60.0	Pacote		
	valor nutricional, peso líquido, data de				
Familiates	fabricação e prazo de validade.	20			6-1
	de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 50 redientes, valor nutricional, peso líquido, da				rabricante, rotulo
com mg	Margarina Vegetal, com sal, embalada	ta de labileação	c prazo ac vanadac		
2.4	em pote contendo 500g, com	60.0	LIND		
24	identificação do produto e prazo de	60.0	UND.		
	validade.				
Margarin	a Vegetal, com sal, embalada em pote conte	ndo 500g, com id	dentificação do prod	uto e prazo de valida	de.
	Leite em pó instantâneo. Composição:				
	Leite integral, vitaminas (C, A e D),				
25	pirofosfato férrico e emulsificante lecitina	60.0	Lata		
	de soja. Não Contém Glúten. Lata de 400				
1 - 24	gramas.		D)		-tet
	pó instantâneo. Composição: Leite integral, Glúten. Lata de 400 gramas.	vitaminas (C, A e	e ש), pirotostato terri	ico e emuisificante le	citina de soja. Nao
Conten	Sal Refinado, iodado, para consumo				
26	doméstico, pacote contendo 01kg, com	12.0	Ouilograma		
26	identificação do produto e prazo de	12.0	Quilograma		
	validade.				
Sal Refin	ado, iodado, para consumo doméstico, pacot	e contendo 01kg	, com identificação d	do produto e prazo de	e validade.
27	Biscoito Cream Cracker. Pacote com no	250.0	Pacote		
_,	mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada	250.0	, acote		
	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.				
básicos:	Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g farinha de trigo fortificada com ácido fólico o ileno atóxico, contendo no mínimo 350g do p	e ferro, açúcar, f	ermentos guímicos,	sal, lecitina de soja	a. Embalagem dupla
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 ingredier	de água e sal pacote com no mínimo 350g o ntes, valor nutricional, peso líquido, data de fa	com dados de id abricação e pra	dentificação do prod zo de validade	duto, marca do fal	oricante, rótulo com
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		
	doce pacote 400g com dados de identifical, peso líquido, data de fabricação e prazo		o, marca do fabr	ricante, rótulo com	ingredientes, valor
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		
	mestível, vegetal, de milho, puro, fino, sem c ação do produto e prazo de validade.	olesterol, rico en	n vitamina e, embal	agem contendo no	mínimo 900ml, com
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.		
	e Milho, aroma natural de milho. Embalado el os, microrganismos ou outras impurezas que				
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		
Embalag	de Trigo. Farinha de trigo com fermento. E em secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data e mofo, odores estranhos, substâncias nociva	de fabricação, v	alidade, registro do	empacotador conti	
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	205.	
quantida	o, composto por fubá enriquecido com ferro de significativa de proteínas, gorduras totais o no mínimo 100g.				
34	Palito de Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.	48.0	Caixa		
Palito de	Dente com ponta, embalagem com 100 palit	:0S.			
35	Fécula 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		
	e Mandioca. Isenta de matérias estranhas, im transparente, contendo 1000g do produto, fa				



	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, microorgranísmos ou outras impurezas que venha a compromoter o armazenamento e saúde humana.						
baunilha	atado em pó, Enriquecido com vitaminas e , livre de gordura trans. Embalagem primár nicroorgranísmos ou outras impurezas que ve Bebida láctea UHT sabor chocolate	ia laminada de a	alumínio de 200 a 1	00 gramas, inviolada			
37	(fonte: de vitaminas, calcio 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.				
	áctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitam em deve estar intacta, bem vedada e deve						
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				
	Salgado tipo amanteigado, embalagens sepa 2 meses. Pacote com 06 embalagens.	ıradas, fazendo ι	ım total de no mínim	no 138g, com prazo d	le validade de pelo		
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	150.0	UND.				
Embalag	│ 05 dias da data entrega do produto. o diversos sabores, Ingredientes básicos: far em: bandeja com cobertura plástica contei · mínima de 05 dias da data entrega do produ	ndo 500 g do p					
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.				
	z Felipe. Ingredientes básicos: farinha de tr com cobertura plástica contendo 500 g do p	-					
	as da data entrega do produto.  Catchup. Ingredientes básicos: Tomate,	Trouver Hotalag	l ac acordo com c	is normas au / ((V))	vanadae miimia		
41	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.				
	e Leite Ingredientes básicos: creme de leite e c de 200g.	e estabilizantes.	lsento de gordura tra	ans e glúten. Embalag	gem primária caixa		
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 ingred	lientes: tomate,	açúcar (máximo de	1%), sal (máximo de	5% de cloreto de		



	sento de fermentações. Não deve indicar progem em lata ou sachê contendo de 350 grama		eituoso. Rotulagem	de acordo com as n	ormas da ANVISA.		
211124143	Leite condensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite	p. du p. dudio.					
44	padronizado, açúcar e lactose,	24.0	Lata				
	embalagem: lata de no mínimo 395g rotulada com papel impresso, de 1ª						
Leite co	qualidade. ndensado - Especificação: leite condensado,	constituído de le	eite padronizado, ac	úcar e lactose, emba	alagem: lata de no		
mínimo	395g rotulada com papel impresso, de 1º qua	lidade.					
	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						
45	22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº	30.0	UND.				
	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						
Farinha	atóxico contendo 500g do produto. de milho flocada. Flocão de Milho précozido.	Produto deve sec	ruir a legislação vige	ante (RDC nº 273 de	22/00/05 - ANIVISA		
e RDC r	nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem ol	origatória (de ac	ordo com a RDC nº	360/359 de 23/12/0	3, RDC nº 259 de		
	2, RDC nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10 produto.	6/4/03). EMbaia	gem primaria: saco	piastico de polietileno	atoxico contendo		
	Milho verde em conserva. Produto deverá conter apenas milho verde, água e sal.						
46	Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo	30.0	UND.				
	no mínimo 170 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem						
Milho vo	amassamentos. Erde em conserva. Produto deverá conter apel	nas milho vordo	água o cal. Som adi	cão do conservadore	c Embalagom lata		
	Pak contendo no mínimo 170 gramas do pro						
	Ervilha em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem						
47	adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo 200 gramas	25.0	UND.				
	do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.						
	em conserva. Produto deverá conter apenas e tendo 200 gramas do produto drenado, integr				igem lata ou Tetra		
	Pão - Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente						
48	de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10	200.0	Pacote				
	pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem	200.0	. 40010				
Dão Dã	de acordo com as normas da ANVISA.  o massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco	nláctico tranco	vranta da naliatilana	atávica contando EC	Ma do produto (10		
unidade	s), fardo com 10 pacotes. Com número de r da ANVISA.						
	Refrigerante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem						
	secundária: fardo com 6 unidades. Livre de impurezas ou insetos que torne						
49	impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de	200.0	Garrafão				
	entrega. Registro no Ministerio da Saúde. Sabores variados						
	ante. Embalagem primária: garrafa PET de 2						
insetos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministerio da Saúde. Sabores variados							
	Salsicha Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá						
	apresentar textura, cor, odor e sabor característico. Produto não deve						
50	apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato liquido ou partes	50.0	Pacote				
30	flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será	30.0	i acote				
	tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou						
	coloração sem uniformidade. Registro no SIF.						
	Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 não deve apresentar superfície úmida e/ou						



	cios de fermentação pútrida. Não será tolera dade. Registro no SIF.	da a presença d	e manchas esverdea	adas ou pardacentas	ou coloração sem	
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.			
	m, produto de boa qualidade, sem, casca. P rezas e sujidades. Validade mínima de 06 mes				e resistente, livre	
52	Coco ralado acondicionado em embalagem metálica com 100g	24.0	Pacote			
Coco rala	ado acondicionado em embalagem metálica c	om 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.			
	em conserva. Azeitonas verdes sem caroç em de vidro contendo 500 gramas do produto		na salmoura (água	e sal), sem adição	de conservantes.	
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			
	de povilho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo p os. Embalagem primária: saco plástico contei					
55	Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido lático, 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.			
guar, aci	e. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, a idulante ácido lático, conservador sorbato de : caixa Tetra Pak contendo 1 Kg. do produto.	potássio, arom	atizantes, corantes	naturais. Isento de g		
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, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros 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 n° 30.691, de 29/03/1952. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto fatiado.	30.0	Quilograma		do adicionado do	
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, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros 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 p 57	oroduto fatiado.  Queijo muçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e	35.0	Quilograma			



	cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.				
	nuçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualio le origem animal, sal e cloreto de sódio. Emba				o, fermento lácteo,
58	Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote		
Colher Dunidade	Descartável Refeição. Colher em poliestireno n s.	a cor branca. Di	mensão (alt.) 165mr	n. Embalagem primá	ria: pacote com 50
59	Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote		
Colher D 50 unida	Descartável Sobremesa. Colher em poliestirendades.	o na cor branca.	Dimensão (alt.) 123	3mm. Embalagem pri	mária: pacote com
60	Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote		
Faca De unidade:	scartável Refeição. Faca em poliestireno na s.	cor branca. Dim	ensão (alt.) 165mm	ı. Embalagem primár	ia: pacote com 50
61	Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote		
Garfo De	escartável Refeição. Garfo em poliestireno na s.	cor branca. Din	nensão (alt.) 165mm	n. Embalagem primár	ia: pacote com 50
62	Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote		
	escartável Branco para Lanches. Prato desca s do produto.	rtável branco d	e 18 cm. Embalage	m primária: saco plá	stico contendo 10
63	Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote		
	escartável Branco para Refeições. Prato desc s do produto.	artável branco d	de 21 cm. Embalage	em primária: saco plá	stico contendo 10
64	Prato Fundo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote		
	undo Descartável Branco. Prato fundo descar s do produto.	tável branco de	e 15 cm. Embalager	m primária: saco plá	stico contendo 10
65	Acendedor Fogão	12.0	Unidade		
	DOR FOGÃO, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, EGÁVEL COM ISQUEIRO	TIPO: MANUA	L, MATERIAL: PLÁS	STICO, CARACTERÍST	TICAS ADICIONAIS:
2. CL	<b>ÁUSULA SEGUNDA - VIGÊN</b> 2.1. O prazo de vigência des	_	de Contrato	é aquele fixa	do no Termo

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de// e encerramento en//, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133 de 2021.										
3. CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO										
R\$					presente (					
esc	ecificado	):			•			,,		

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa



de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do(a) Câmara Municipal de Granja, na classificação abaixo: 9901.01.031.0001.2.127 - MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES LEGISLATIVAS, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903021 - Material de Consumo;

#### 5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Dispensa Eletrônica nº 2024.05.16.01.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

- 6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice do IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
  - 6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### 8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO



8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Dispensa Eletrônica  $n^{\underline{o}}$  ......

## 9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Dispensa Eletrônica de Licitação nº ......

# 10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do aviso de Dispensa Eletrônica de Licitação nº 2024.05.16.01.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do aviso de Dispensa Elrônica de Licitação  $n^{\varrho}$  ......

#### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - EXTINÇÃO

- 12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser extinto nos termos dos arts. 106 e 137, combinado com o art. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.
- 12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos previstas no art. 104 da Lei 14.133, de 2021.
- 12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
  - 12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
    - 12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
    - 12.4.3. Indenizações e multas.

# 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento dos bens/produtos sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

# 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES

- 14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei  $n^{\circ}$  14.133, de 2021.
- 14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite



de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, respeitado o art. 129 da Lei nº 14.133, de 2021..

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e normas e princípios gerais dos contratos.

# 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, na Imprensa Oficial, no sitio eletrônico e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no prazo previsto no art. 94 Lei  $n^{o}$  14.133, de 2021.

#### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Granja para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 151, da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

GRANJA/CE, c	le	de 20

CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA CNPJ/MF Nº 01.910.741/0001-72 ANTONIO JARBAS MOREIRA ANGELIM JUNIOR Responsável legal da CONTRATANTE

CONTRATADO
CPF/CNPJ Nº XXXXXXXXXX
Responsável legal da CONTRATADA

Plenário: Rua Valdemiro Cavalcante, S/N- Centro, Granja, Ceará CNPJ: 01.910.741/0001-72 - CEP: 62430000 - FONE: (88) 3624.0034



#### **TESTEMUNHAS:**

1.

2.



## **AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA**

A(O) CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA, torna público que realizará as 14:00, do dia 24 de maio de 2024, no endereço eletrônico compras.m2atecnologia.com.br, Dispensa nº 2024.05.16.01. Objeto: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS E PRODUTOS DE COPA E COZINHA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE GRANJA. Aviso de Contratação Direta à disposição na Comissão de Contratação, no endereço: Rua Valdemiro Cavalcante, S/N- Centro, Granja, Ceará e no endereço eletrônico: www.granja.ce.gov.br. Informações pelo telefone: (88) 3624-0034. Granja/CE, 21 de maio de 2024.

FRANCISCO DAS CHAGAS ANGELIM CARVALHO AGENTE DE CONTRATAÇÃO