



ANEXO I - PROJETO BÁSICO

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO Nº 2025.03.25.02
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00008.20250115/0009-62

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

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas da Secretaria de Meio Ambiente e Proteção Animal do município de Piquet Carneiro-CE.

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇUCAR CRISTAL 1 KG.	250.0	PACOTE	5,83	1.457,50
Especificação : PACOTE 1 KG- Açúcar tipo refinado, composição: origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação: adoçante, características adicionais: branco, validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data da entrega, pacote com 1 kg.					
2	ALHO KG	12.0	Quilograma	40,30	483,60
ALHO - De 1ª qualidade, tipo extra, produto tipo de alho comprido produzidas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e com a lâmina verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias.					
3	Biscoito popular		PACOTE	5,60	476,00
Biscoito popular doce- embalagem de 400 gramas - constituído de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, acondicionado em pacotes de 400 gramas.					
4	BISCOITO POPULAR SALGADO	150.0	PACOTE	5,97	895,50
Especificação : embalagem de 400 gramas - constituída de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas, enriquecido com ferro e ácido fólico, acondicionado em pacotes de 400 gramas.					
5	BISCOITO TIPO MARIA OU MAIZENA.	200.0	PACOTE	7,68	1.536,00
características técnicas: biscoito doce, tipo maria, 2 base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal interesterificada, manteiga, amido, leite em pó, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo, fermento químico bicarbonato de sódio, aromatizante, contém glúten. embalagem de 350g					
6	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	200.0	Unidade	7,06	1.412,00
apresentação quadrada, tipo cream cracker, constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses, constantes na embalagem.					
7	CALDO DE CARNE	80.0	UNIDADE	5,60	448,00
Matéria prima de boa qualidade; constituído predominantemente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e neteícos animais e vegetais, em embalagem metálica, resistente e atóxica com validade 12 meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. Peso aproximado 60g.					
8	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE	30.0	Quilograma	35,03	1.080,90
Carne Bovina de 1ª qualidade. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados da unidade - região, procedência, número de lote, data de validade, quantidade e o produto, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido máximo de até 25 kg por embalagem.					
9	CARNE BOVINA MOÍDA	30.0	Quilograma	27,48	824,40
CARNE BOVINA MOÍDA sem osso, sem pele, sem gordura, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e no máximo 10 % de sebo, embalada em embalagem própria, sem sujidade e ação de micróbios.					



10	CARNE BOVINA TIPO COSTELA	40.0	Quilograma	31,25	1.250,00
CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida em embalagem em filme pvc transparente ou seco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais					
11	CEBOLA BRANCA	20.0	Unidade	7,42	148,40
Cebola Branca Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada					
12	CEBOLA ROXA	20.0	Quilograma	7,54	150,80
Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada					
13	COLORAU	25.0	Pacote	1,36	34,00
COLORAU - PACOTE COM 100G Produto obtido a partir do urucum sem mistura. Embalagem primária em pacotes de 100 g, inviolados. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA					
14	CREME DE LEITE	60.0	Unidade	4,50	270,00
CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega					
15	EXTRATO DE TOMATE	50.0	Unidade	4,74	237,00
Em sachê, com polpa de tomate concentrada, açúcar, sódio, sem glúten. embalagem mínima de 300g					
16	FARINHA DE MANDIOCA	30.0	Quilograma	6,56	524,80
1 KG classe amarela, tipo I, grupo seco, com umidade inferior a 13%, em pacote (embalagem primária) transparente e resistente à umidade, contendo identificação do produto e peso líquido de 1 kg					
17	FARINHA DE MILHO	70.0	Pacote	3,21	224,70
FARINHA DE MILHO composição: 100% milho, cor amarela, flocada, pré-cozida, isenta de resíduos, impurezas color e odor não característico. Embalagem em polietileno, atóxico, transparente, contendo 500g					
18	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	70.0	Quilograma	7,54	527,80
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO De cor branca, livre de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens de 1kg, validade mínima 6 meses.					
19	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	70.0	Quilograma	7,55	528,50
De cor branca, livre de sujidade, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens de 1kg, validade mínima 6 meses					
20	FÉCULA DE MANDIOCA	100.0	Quilograma	8,45	845,00
FÉCULA DE MANDIOCA - EMB. DE 1KG FÉCULA DE MANDIOCA (GOMA), EMBALAGEM COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO, VALIDADE, PACOTE E 1.0 QUILOGRAMAS					
21	FEIJÃO DE CORDA 1 KG	45.0	Quilograma	9,45	425,25
Embalagem primária de 1 kg. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n. 9972/00 decreto n. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, isento e/ou impurozas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
22	FRANGO EM CORTES (PEITO)	50.0	Quilograma	20,21	1.010,50
FRANGO EM CORTES (PEITO). Embalagem: saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas					
23	LEITE EM PÓ 750G	50.0	Pacote	36,79	1.839,50
LEITE EM PÓ 750G Leite integral e mix de nutrientes, ferro, zinco e vitaminas A, C e D. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. embalagem mínima de 750g					
24	LINGUIÇA CALABRESA	35.0	Quilograma	35,11	1.228,85
A Condicionada em embalagem a vácuo, tipo "cry-o-vac", resistente, transparente, atóxico, devidamente rotulada de acordo com a Legislação vigente.					
25	MACARRÃO..	80.0	PACOTE	5,33	426,40
Especificação : MACARRÃO - TIPO ESPAGUETE 400g Tipo Espaguete - Sémola enriquecida com ferro e ácido fólico.					



Não deverá apresentar coloração, manchas, embalagem em sacos de polietileno, atóxico e contendo 400g a unidade. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade superior a 06 meses para consumo a partir da data de entrega.					
26	MARGARINA VEGETAL EXTRA-CREMOSA POTE C/ 500G	50.0	Unidade	9,09	454,50
Cremosa, com sal, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.					
27	OLEO DE SOJA.	80.0	UNIDADE	9,61	768,80
Especificação : OLEO DE SOJA 900ML refinado, 100% natural. Embalagem frasco de polietileno atóxico de 900ml, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade superior a 10 meses a partir da data de entrega					
28	OVOS DE GALINHA	60.0	BANDEJA	26,02	1.561,20
OVOS DE GALINHA LIMPOS, embalados dentro de bandejas com 30 unidades (embalagem primária)					
29	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.	80.0	PACOTE	10,29	823,20
Especificação : PÃO PARA CACHORRO QUENTE 50 GRAMA A UNIDADE, PACOTE COM 10 UNIDADES Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com normas da ANVISA), água, açúcar, sal, fermento biológico. Sendo que cada unidade deverá conter no mínimo 50g.					
30	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA	90.0	Quilograma	14,12	1.129,60
POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA					
31	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU	90.0	Quilograma	12,33	986,40
POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA					
32	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA	70.0	Quilograma	15,35	1.074,50
POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA					
33	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA	70.0	Quilograma	8,77	613,90
POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA					
34	PRESUNTO DE PERU	30.0	Quilograma	57,89	1.736,70
PRESUNTO DE PERU Presunto de peru, embalagem contendo a marca do fabricante, data de validade e certificação do produto. Produto em embalagem de 1kg.					
35	QUEIJO COALHO.	30.0	QUILO	37,13	1.113,90
Especificação : QUEIJO COALHO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL A VACUO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE, DADOS DE IDENTIFICACAO, INFORMACOES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, CERTIFICACAO SIF/SIA OU SIE. PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 45 DIAS, 01 QUILOGRAMAS					
36	QUEIJO TIPO MUSSARELA	30.0	Quilograma	57,14	1.714,20
QUEIJO TIPO MUSSARELA Queijo tipo mozzarella, fatiado, embalagem transparente, com especificação do produto na própria embalagem, data de fabricação, prazo de validade e indicação da marca do fabricante					
37	REFRIGERANTE SABOR COLA.	50.0	UNIDADE	11,57	578,50
Especificação : Refrigerante gasoso, em garrafa PET de 2 litros, sabor cola. REFRIGERANTE, sabor cola, acondicionada em embalagem contendo 2lt. Validade do produto não poderá ser inferior a 3 meses, contada a partir da data de entrega. Rotulagem contendo nome e CNPJ do fabricante, nome ou marca do produto, identificação do lote e data ou prazo de validade.					
38	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ.	50.0	UNIDADE	10,43	521,50
Especificação : Refrigerante gasoso, em garrafa PET de 2 litros, sabor guaraná. sabor guaraná, acondicionada em embalagem contendo 2lt. validade do produto não poderá ser inferior a 3 meses, contada a partir da data de entrega. Rotulagem contendo nome e CNPJ do fabricante, nome ou marca do produto, identificação do lote e data ou prazo de validade					
39	REFRIGERANTE SABOR LARANJA.	50.0	UNIDADE	10,48	524,00
Especificação : Refrigerante gasoso, em garrafa PET de 2 litros, sabor Laranja. sabor guaraná, acondicionada em embalagem contendo 2lt. validade do produto não poderá ser inferior a 3 meses, contada a partir da data de					



entrega. Rotulagem contendo nome e CNPJ do fabricante, nome ou marca do produto, identificação do lote e data ou prazo de validade					
40	SAL REFINADO.	12,0	QUILO	1,70	20,40
Especificação : Sal Refinado . refinado, iodado, não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas, umidade máxima de 0,2%. Embalagem de polietileno transparente e atóxico, de 1kg cada.Registro no órgão competente, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
41	SALSICHA 1KG.	40,0	QUILO	15,40	616,00
Especificação : Com teor reduzido de sódio, a salsicha leva carnes de ave e suíno e condimentos naturais.					
42	TEMPERO COMPLETO 500ML.	35,0	UNIDADE	5,53	193,55
Especificação : TEMPERO COMPLETO EMBALAGEM DE 500ML Embalagem primária 500ml. Composição: sal, alho, cebolinha, salsa, cebola, manjeriço e realçador de sabor glutamato monossódico INS 621. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
43	VINAGRE BRANCO 500ML	40,0	UNIDADE	2,14	85,60
Especificação : Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde					
44	ACHOCOLATADO EM PÓ..	60,0	PACOTE	18,81	1.128,60
Especificação : Achocolatado em pó vitamínico instantâneo, contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó integral, farinha micropulverizada de soja, cacau em pó, amido modificado, gordura vegetal de algodão, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (A, C, B1, B6, Niacina, Ferro Quelato e Zinco), emulsificante lecitina de soja, essência de baunilha e aroma artificial baunilha. Contém glúten. Alérgicos: contém leite de vaca, e derivados de soja. Armazenar em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem 700g), aluminizada, resistente e à prova de umidade, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses.					
45	RAPADURA	45,0	UNIDADE	6,38	287,10
Especificação : Rapadura De cana de açúcar, embalagem plástico, pacote, peso mínimo 500g. 1ª qualidade.					
46	ADOCANTE LIQUIDO 200ml	40,0	UNIDADE	14,77	590,80
200ml- Não contendo quantidades significativas de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem de 200ml.					
47	CAFE 250G.	300,0	PACOTE	15,42	4.626,00
Especificação : Café torrado e moído, tipo almofada, empacotado automaticamente (sem contato manual), Embalagem a vácuo de 250g, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade					
48	FRANGO EM CORTE (COXA E SOBRECOXA)	50,0	QUILO	18,34	917,00
Embalagem: saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas.					
49	FEIJÃO PRETO.	35,0	QUILO	11,63	407,05
Especificação : FEIJÃO PRETO, tipo 1, limpo, primeira qualidade, constituído no mínimo de 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitos, Embalagem primária plástica de 01kg					
50	LINGUIÇA TOSCANA.	40,0	QUILO	30,62	1.224,80
Especificação : LINGUIÇA TOSCANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, EM SACOS DE QUILO, POLIETILENO, COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO, E VALIDADE, PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF.					
51	MAIONESE 400G	40,0	SACHÊ	8,92	356,80
Especificação : Maionese tradicional Embalagem com sachê de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.					
52	MARGARINA VEGETAL 1KG	50,0	UNIDADE	15,24	762,00
MARGARINA VEGETAL 1KG cremosa com sal no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gordura trans, e embalada em pote de plástico de 1kg, enriquecida de vitaminas: apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cores peculiares, isenta de rancos e bolores: embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação					
53	MILHO PARA MUNGUNZÁ. (Pacote de 500g)	35,0	PACOTE	4,74	165,90
MILHO PARA MUNGUNZÁ (Pacote de 500g). Amarelo despolvilhado, tipo 1, após cozimento de verá manter -se					



macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violável, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
54	TEMPERO EM PÓ.	49,0	PACOTE	6,31	252,40
Especificação : Composto de sal, cebola*, condimento preparado de alho (contém alho), gordura vegetal, salsa*, polpa de limão, cúrcuma*, realçadores de sabor: glutamato monossódico, Inosinato dissódico e guanilato dissódico, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e antiemulstante fosfato tricálcico. PACOTES COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.					
55	CATCHUP	45,0	FRASCO	8,63	388,35
Especificação : a base de tomate, açúcar sal e vinagre - frasco com 400g					
56	FRANGO CONGELADO	35,0	Quilograma	14,36	502,60
Frango congelado, ausência de manchas, apresentando cor, odor característicos, embalagem de 1kg					
57	ARROZ AGULINHA	80,0	Quilograma	7,72	617,60
Arroz agulhinha, tipo 1, logo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima a de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 1 quilo.					

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

2. DA PESQUISA DE PREÇO

2.1. O Setor de Compras realizou ampla pesquisa de mercado levando-se em consideração todos os detalhes concernentes ao objeto a ser adquirido, e anexa-se ao processo os valores apurados e compilados em relatório, que visa subsidiar o Valor de Referência no montante de R\$ 45.028,85 (quarenta e cinco mil e vinte e oito reais e oitenta e cinco 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. Justifica-se a aquisição da presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas da Secretaria de Meio Ambiente e Proteção Animal é imprescindível para o cumprimento do dever de ofertar políticas públicas de qualidade durante o exercício de 2025. Os produtos devem ser fornecidos com o intuito de garantir uma alimentação saudável e adequada as necessidades dos usuários.

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\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos); no caso de outros serviços e compras;

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



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

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

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

(...)

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

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

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

Da Dispensa de Licitação - Art. 75, inciso II

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

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACRITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos produtos é de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da ordem de compra.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (24 (vinte 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 produtos deverão ser entregues em local indicado pela Secretaria detentora da ordem de compra.

5.4. Os produtos 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 produtos 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 produtos 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. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. O contrato terá vigência até 31. de dezembro de 2025.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

7.1.2. Encaminhar formalmente as demandas de serviços, de acordo com os critérios estabelecidos no Projeto Básico;

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

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

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

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

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

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

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

7.1.10. 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;

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

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

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

7.2. 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.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

8.1.6. 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;

8.1.7. 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;

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

8.1.9. 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;

8.1.10. 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;

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

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

8.1.13. 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;

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

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



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

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

8.1.18. 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;

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

8.1.20. 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;

8.1.21. 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 o mesmo, ocorrida que acontecido nas dependências da CONTRATANTE, inclusive por danos causados a terceiros;

8.1.22. Abster-se de operar ou desativar equipamentos ou recursos sem prévia autorização da CONTRATANTE;

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

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

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

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

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

11.1. 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.

11.2. 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.

11.4. 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.

12. DO PAGAMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. 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, existência financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. 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.

12.10. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento



ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.11. 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%

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

13.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

13.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

13.2.2. 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;

13.2.3. 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;

13.2.4. 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;

13.2.5. 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

13.2.6. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pela inexecução total do contrato.

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

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

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

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

13.4. 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.

13.5. 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.

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

14. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. 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.


15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas correrão a conta de dotações específica do orçamento do(a) Exercício 2025 Atividade 0801.181220112.2.082 Gerenciamento e Manutenção da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo.

Piquet Carneiro/CE, 25 de março de 2025


MARIA DE SOUSA PRIMO
RESPONSÁVEL

aprovo o Projeto Básico elaborado, por entender que ele cumpre todos os requisitos necessários para esta contratação.


Francisca Kelliane Vieira de Sousa
Ordenador de Despesas