



AVISO DE DISPENSA
DISPENSA Nº 004/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000011300132026

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Joaquim Gomes/AL, realizará Dispensa, com critério de julgamento menor preço, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 03, de 2024, e demais legislações aplicáveis.

DATA DO ENVIO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS DE PREÇOS:

INÍCIO REC. PROPOSTA: 28/01/2026, 11:00 horas.

FIM REC. PROPOSTA: 04/02/2026, 08:00 horas.

INÍCIO DISPUTA: 04/02/2026, 09:00 horas.

LOCAL DE ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA: <https://bnccompras.com/>.

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 de empresa para **AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR** para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2 A contratação será dividida em itens conforme tabela constante abaixo.

DESCRIÇÕES E QUANTITATIVOS:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNT.	VALOR TOTAL
1.	ABÓBORA – in natura, de 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, íntegra, sem lesões, rupturas e machucadas, sem danos físicos e mecânicos. Deverá ser entregue acondicionada	KG	100	R\$ 5,83	R\$ 583,00
2.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: água, sorbitol, edulcorantes: Ciclamato de Sódio e Sacarina Sódica e Conservadores: Ácido Benzoico e Metilparabeno. Não Contém Glúten. Embalagem contendo 100 ml.	UND	15	R\$ 8,94	R\$ 134,10
3.	ALFACE CRESPA IN NATURA – com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Unidade de aproximadamente 150g.	UND	100	R\$ 3,33	R\$ 333,00
4.	ALHO: de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes.	KG	20	R\$ 21,30	R\$ 426,00
5.	AMIDO DE MILHO - amido de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem com peso líquido de 500g. apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. apresentar na embalagem, rótulo	UND	20	R\$ 8,03	R\$ 160,60

	com composição e valor nutricional. embalagem de 500 g validade não inferior a 360 dias.				
6.	AÇÚCAR TIPO CRISTAL – cor e cheiro próprios, sabor doce, isento de larvas, material terroso e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plásticos atóxicos com peso líquido de 1kg.	KG	300	R\$ 5,97	R\$ 1.791,00
7.	ARROZ PARBOLIZADO - grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Peso líquido 5 kg por pacote. Embalagem de plástico transparente e intacta, com rótulo contendo as informações nutricionais, prazo de validade e lote. Data de fabricação recente, com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	KG	200	R\$ 6,77	R\$ 1.354,00
8.	AVEIA EM FLOCOS , integral isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	45	R\$ 3,79	R\$ 170,55
9.	BATATA DOCE em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto.	KG	100	R\$ 5,95	R\$ 595,00
10.	BATATA INGLESA – deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração amarelada uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Embalagem primária: deve ser acondicionada em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.	KG	150	R\$ 6,51	R\$ 976,50
11.	BETERRABA - Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições. Unidade: Quilograma.	KG	15	R\$ 6,31	R\$ 94,65
12.	BISCOITO DE MAISENA – embalagem em pacotes de 400g, de primeira qualidade, íntegro, fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico e estabilizante de lecitina de soja. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O produto deve ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (meses) a partir da data de entrega.	PCT	300	R\$ 7,24	R\$ 2.172,00

13.	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) - embalado em pacotes de 400g, de primeira qualidade, íntegro, fortificado com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico e estabilizante de lecitina de soja. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O produto deve ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (meses) a partir da data de entrega.	PCT	300	R\$ 6,61	R\$ 1.983,00
14.	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - Apresentação: torrado e moído, sem misturas, 1 qualidade com aspecto, cor e sabor característicos. Embalagem metalizada com 250 g, contendo data de fabricação e validade, com selo de pureza da ABIC. Fardo com 20 uni de 250 g e validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	UND	250	R\$ 16,04	R\$ 4.010,00
15.	CARNE BOVINA – tipo MUSCÚLO 1ª qualidade, congelada, industrializada, sem gordura aparente e sem osso, acondicionada em saco plástico de polietileno com 1 kg, em caixas contendo 10 unidades, totalizando 10 kg, com carimbo do SIF e de acordos com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com prazo de validade mínimo de 08 meses. Composição centesimal: proteína mínima de 22 gramas, gorduras totais máxima de 7,9 gramas, gorduras saturadas máxima de 3 gramas e sódio máximo de 38 mg.	KG	200	R\$ 30,13	R\$ 6.026,00
16.	CARNE BOVINA – tipo COCHÃO MOLE 1ª qualidade, congelada, industrializada, sem gordura aparente e sem osso, acondicionada em saco plástico de polietileno com 1 kg, em caixas contendo 10 unidades, totalizando 10 kg, com carimbo do SIF e de acordos com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com prazo de validade mínimo de 08 meses. Composição centesimal: proteína mínima de 22 gramas, gorduras totais máxima de 7,9 gramas, gorduras saturadas máxima de 3 gramas e sódio máximo de 38 mg.	KG	250	R\$ 41,57	R\$ 10.392,50
17.	CHÁ (camomila, boldo, cidreira e hortelã) – constituído de folhas e frutos maduros inteiros, de espécies vegetais genuínos dessecados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem apropriada para entrega de 10g. Caixa com 10 unidades	CX	45	R\$ 5,68	R\$ 255,60
18.	CEBOLA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	200	R\$ 8,51	R\$ 1.702,00
19.	CHUCHU - IN natura ,de tamanho médio, de primeira, inteiros, sem fermentos ou defeitos , tenros, sem manchas e com coloração uniforme	KG	80	R\$ 6,63	R\$ 530,40

20.	COENTRO em maço, fresco, folhas íntegras, brilhantes e viçosas, frescas, limpas, com coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO	100	R\$ 3,13	R\$ 313,00
21.	CENOURA – Características técnicas: sem folhas, média, tipo especial, composição das raízes de 12 à 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: quilogramas.	KG	150	R\$ 5,07	R\$ 760,50
22.	FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRE COXA - Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada, não temperado. Embalagem apropriada à vácuo de até 1 kg, com pele e osso, com adição de água de no máximo 4%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor 36 própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no SIF/DIPOA. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses	KG	400	R\$ 12,13	R\$ 4.852,00
23.	COLORAU (SEM SAL) – colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dissecado e moído, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos e a sua espécie acondicionada em saco plástico transparente e atóxico de 100g.	PCT	250	R\$ 1,30	R\$ 325,00
24.	EXTRATO DE TOMATE – simples, concentrado, em embalagem de 300g, de primeira qualidade, composto por tomate, açúcar e sal . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e data de fabricação.	UND	80	R\$ 4,89	R\$ 391,20
25.	FARINHA DE MANDIOCA – produto obtido pela moagem da mandioca, não poderão estar úmidos ou rançosos. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	KG	100	R\$ 7,34	R\$ 734,00
26.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - especial, acondicionada em embalagem de 01 Kg, contendo a descrição das características do produto, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 04 meses da data de entrega.	KG	20	R\$ 7,41	R\$ 148,20
27.	FEIJÃO – carioca tipo 1, cariquinha, tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sãos, apresentação 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno transparente, contendo 30 unidades em cada fardo, fechado hermeticamente, prazo de validade de no mínimo 08 meses da data da entrega. Fardo 30x01 Kg.	KG	150	R\$ 7,98	R\$ 1.197,00
28.	FERMENTO QUIMICO EM PÓ : de qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem em lata de 100g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso	UND	10	R\$ 5,37	R\$ 53,70

	líquido. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.				
29.	FÍGADO - De primeira qualidade, industrializado, sem inervações e gorduras, acondicionadas em embalagens de até 3 kg, com carimbo o SIF e de acordos com as normas do ministério da agricultura, pecuária, pecuária e abastecimento, com prazo de validade mínimo de 06 meses.	KG	45	R\$ 16,96	R\$ 763,20
30.	FLOCOS DE MILHO – farinha de milho tipo floção, flocos limpos, enriquecida com ferro e ácido fólico, desgerminados e secos por processo adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagens plásticas de 500g. Prazo de validade de no mínimo 8 meses, da data da entrega.	PCT	350	R\$ 3,25	R\$ 1.137,50
31.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO , filé de primeira, congelada, com identificação do fabricante – congelado com adição de água de no máximo 6%, peça com 01 Kg. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no SIF/DIPOA. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses.	KG	250	R\$ 19,23	R\$ 4.807,50
32.	INHAME in natura, de polpa branca, selecionado, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento; isento de substância terrosa, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	KG	120	R\$ 11,73	R\$ 1.407,60
33.	LEITE DE COCO - pasteurizado, homogeneizado. Composição: extrato de amêndoa de coco diluído para 25% de lipídios, caboximetilcelulose, benzoato de sódio e metabissulfito de sódio. Embalagem: garrafa de vidro, 500ml, resistente, com transparência e incolor, atóxica, sem perder a sua integralidade, identificando o fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 06 meses da data de entrega. Marca de boa qualidade, reconhecida no mercado. Caixa 12x500ml.	UND	50	R\$ 8,20	R\$ 410,00
34.	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, em embalagem aluminizada com 200g.	PCT	250	R\$ 9,89	R\$ 2.472,50
35.	LEITE DE VACA DESNATADO - padronizado, com 0 (zero) % de gordura, em embalagem aluminizada com 200g.	PCT	70	R\$ 6,19	R\$ 433,30
36.	LIMÃO IN NATURA - fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme, Sem danos físicos oriundos do transporte e manuseio.	KG	15	R\$ 4,60	R\$ 69,00
37.	MACARRÃO ESPAGUETE – Ingredientes: sêmola de trigo, ovos e corantes naturais de urucum. Embalagem de polietileno transparente, bem vedada, resistente, fechada hermeticamente, contendo 500g, isenta de qualquer	PCT	150	R\$ 5,81	R\$ 871,50

	substância estranha ou nociva. Prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega.				
38.	MACAXEIRA - congelada, descascada e embalada à vácuo, de primeira qualidade, compacta e firme, apresentando suficiente evolução de tamanho; cor e sabor típicos da espécie. isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, perfurações e defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Com identificação do produto e prazo de validade. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	KG	180	R\$ 5,56	R\$ 1.000,80
39.	MARGARINA – Margarina, com óleo interesterificado, com sal (65%de lipídeos) No rótulo deverá constar a denominação de produto e sua classificação – rotulagem nutricional obrigatória. Data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega. Unidades de 500g, sem gorduras trans. Marca reconhecida no mercado. Prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega.	UND	100	R\$ 5,96	R\$ 596,00
40.	MAIONESE emulsão gordurosa obtida com ovos e óleo vegetal, sem adição de condimentos e substâncias. Embalagem: 200g	UND	70	R\$ 8,90	R\$ 623,00
41.	MILHO PARA MUNGUZÁ - embalagem de 500g.	UND	30	R\$ 5,97	R\$ 179,10
42.	MILHO VERDE EM CONSERVA – Embalagem não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	UND	45	R\$ 4,65	R\$ 209,25
43.	ÓLEO DE SOJA – refinado, sem colesterol, 0% de gordura trans, contendo 1,7mg de vitamina, antioxidante, composto com ácido cítrico, sem glúten, em embalagem de 900ml.	GRF	100	R\$ 11,08	R\$ 1.108,00
44.	OVOS DE GALINHA – fresco, tamanho grande, unidade 50g. Apresentar certificado de inspeção estadual ou federal. Sem fungos, sem substancias tóxicas, acondicionado em embalagens apropriadas em bandeja com 30 unidades	BANDEJA	45	R\$ 19,09	R\$ 859,05
45.	PEIXE – tipo PESCADA BRANCA - inteiro, sem cabeça, sem vísceras de tamanho médio, com peso mínimo 200g, isento de sujidades, congelado, com identificação do fornecedor. Prazo de validade de no mínimo 8 meses, da data da entrega. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: O produto deverá estar congelado, separados por microfilme de polietileno transparente.	KG	80	R\$ 25,24	R\$ 2.019,20
46.	PEPINO de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	30	R\$ 7,05	R\$ 211,50
47.	PIMENTÃO - Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de	KG	30	R\$ 11,75	R\$ 352,50

	danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições. Unidade: Quilograma				
48.	POLPA DE FRUTA – integral, natural e congelada – sem conservantes não fermentados e não adoçados com embalagem plástica resistente, contendo data de fabricação e validade. Sabores: acerola, caju, goiaba, abacaxi e cajá.	KG	60	R\$ 11,78	R\$ 706,80
49.	REPOLHO – branco, liso, fresco, grão, tamanho e coloração uniformes, firme, com talo compacto e claro, sem lesões de origem física, ou mecânica, sem perfurações ou cortes.	Kg	80	R\$ 5,89	R\$ 471,20
50.	SAL – refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica. Embalagem de 1kg.	KG	30	R\$ 1,90	R\$ 57,00
51.	TEMPERO COMINHO – Isento de pimenta, embalados em pacotes de 100g, em plástico flexível, atóxico. Fardo com 10 pacotes de 100g, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade mínimo de 06 meses da data da entrega. Embalagem de 100g.	UND	120	R\$ 1,12	R\$ 134,40
52.	TOMATE - Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Tipo especial, pesando entre 100 à 200 g a unidade. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Quilograma.	KG	100	R\$ 8,38	R\$ 838,00
53.	VINAGRE - Condimento com vinagre de álcool, filtrado e pasteurizado, embalado pelo próprio fabricante em garrafa plástica atóxica, resistente, transparente, com 900ml, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade, caixa com 12 unidades de 900ml. Marca de boa qualidade reconhecida no mercado.	UND	100	R\$ 4,16	R\$ 416,00

1.3. Havendo mais itens ou lotes, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.5. Prazo de fornecimento será conforme o termo de referência.

1.6. Prazo do Contrato: 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitando a vigência máxima decimal.

2. DA PARTICIPAÇÃO DA DISPENSA

2.1 Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.1.2. Que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

2.1.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para

receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.1.4. 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 nº 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. 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;

2.2.1. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

2.2.2. sociedades cooperativas.

3. DA PARTICIPAÇÃO DA DISPENSA

3.1. Será realizada análise das propostas classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

3.2. O resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa.

3.3. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

3.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

a) contiver vícios insanáveis;

b) não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

f) 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 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.

g) 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;

h) 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.

i) Se houver indícios de inexecutabilidade 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.

j) 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.

k) O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

l) 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;

m) 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. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação deverão ser anexados no sistema <https://bnccompras.com/>.

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

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) 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).

c) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

4.1.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;

4.1.5. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação;

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

4.1.7. 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.

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

4.1.9. 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.

4.1.10. 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 ;

4.1.11. Os documentos exigidos para habilitação na presente contratação é constante na relação abaixo:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - Cartão CNPJ;
- b)** Contrato Social em vigor (Consolidado), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; exigindo-se, no caso de sociedade por ações, documentos de eleição de seus administradores; Estatuto Social devidamente registrado acompanhado a última ata de eleição de seus dirigentes devidamente registrados em se tratando de sociedades civis com ou sem fins lucrativos. Quando se tratar de empresa pública será apresentado cópia das leis que a instituiu; Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – MEI;
- c)** Regularidade para com a Fazenda Federal - Certidão Conjunta Negativa De Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- d)** Certidão Regularidade junto à Secretaria de Estado da Fazenda Pública Estadual;
- e)** Certidão Negativa de Débito do Município Sede da Empresa (CND Municipal);
- f)** Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS;
- g)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- h)** Cópia da Cédula de Identidade dos sócios da empresa ou dos representantes das entidades (RG);

5. DA CONTRATAÇÃO

5.1. Após a homologação e adjudicação e/ou Ratificação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

5.2. 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 e aceita pela Administração.

5.3. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

5.4. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

5.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitando a vigência máxima decimal.

5.6. 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.

6. DAS SANÇÕES

6.1. As Sanções pelo inadimplemento parcial ou total do contrato encontram-se descritos no Termo de Referência e na Minuta do Contrato.

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 O procedimento será divulgado **no site da Prefeitura e diário oficial dos municípios de Alagoas – AMA e no Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP.**

7.2 O procedimento será julgado pelo Setor de Compras do Município de JOAQUIM GOMES/AL, assim como os documentos de habilitação das empresas participantes que enviarem as documentações para o e-mail do setor responsável;

7.3 No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

- a)** republicar o presente aviso com uma nova data;

b) 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.

7.4. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso;

7.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da análise dos documentos, será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

7.6. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento observarão o horário de Brasília-DF;

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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.

Joaquim Gomes-AL, 28 de janeiro de 2026.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – MINUTA CONTRATUAL

Anderson Natalício da Silva
Agente de Contratação

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000011300132026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 A aquisição tem por objeto a aquisição de alimentação hospitalar, destinada a suprir as necessidades das unidades e serviços vinculados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Joaquim Gomes/AL, garantindo o fornecimento regular de refeições a pacientes, acompanhantes e profissionais da saúde.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por objeto o fornecimento de alimentação hospitalar, destinada a atender às necessidades das unidades e serviços vinculados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Joaquim Gomes/AL, garantindo o fornecimento contínuo de refeições a pacientes, acompanhantes e profissionais da área da saúde.

2.2. A alimentação hospitalar caracteriza-se como serviço público essencial e de natureza contínua, sendo indispensável para o adequado funcionamento das unidades de saúde e para a manutenção da assistência prestada aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS. A descontinuidade do fornecimento poderá ocasionar prejuízos à recuperação clínica dos pacientes, comprometer as rotinas assistenciais e afetar negativamente a qualidade dos serviços de saúde oferecidos à população.

2.3. Registra-se que o Processo Licitatório nº 0000112700062025, na modalidade Pregão nº 01/2026, encontra-se em andamento, inexistindo, até a presente data, contrato vigente que assegure o fornecimento regular da alimentação hospitalar. Considerando o tempo necessário para a conclusão do procedimento licitatório e a formalização do respectivo contrato, torna-se imprescindível a adoção de medidas administrativas que assegurem a continuidade do serviço, evitando prejuízos à Administração e aos usuários do sistema de saúde.

2.4. A contratação pretendida encontra respaldo na Lei Federal nº 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos, especialmente quanto à necessidade de garantir a continuidade dos serviços públicos essenciais, observando-se os princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade, da razoabilidade e do interesse público.

2.5. Diante do exposto, justifica-se a formalização do presente Termo de Referência, o qual estabelece as condições, especificações técnicas, quantitativos estimados e demais elementos necessários à contratação do fornecimento de alimentação hospitalar, de modo a assegurar a regularidade, a qualidade e a continuidade dos serviços de saúde prestados no Município de Joaquim Gomes/AL.

2.6. QUANTITATIVO:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANT.
------	----------------	---------	--------



1.	ABÓBORA – in natura, de 1ª qualidade, de tamanho e coloração uniformes, íntegra, sem lesões, rupturas e machucadas, sem danos físicos e mecânicos. Deverá ser entregue acondicionada	KG	100
2.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO : água, sorbitol, edulcorantes: Ciclamato de Sódio e Sacarina Sódica e Conservadores: Ácido Benzoico e Metilparabeno. Não Contém Glúten. Embalagem contendo 100 ml.	UND	15
3.	ALFACE CRESPA IN NATURA – com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Unidade de aproximadamente 150g.	UND	100
4.	ALHO : de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes.	KG	20
5.	AMIDO DE MILHO - amido de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem com peso líquido de 500g. apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. embalagem de 500 g validade não inferior a 360 dias.	UND	20
6.	AÇÚCAR TIPO CRISTAL – cor e cheiro próprios, sabor doce, isento de larvas, material terroso e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plásticos atóxicos com peso líquido de 1kg.	KG	300
7.	ARROZ PARBOLIZADO - grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Peso líquido 5 kg por pacote. Embalagem de plástico transparente e intacta, com rótulo contendo as informações nutricionais, prazo de validade e lote. Data de fabricação recente, com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	KG	200
8.	AVEIA EM FLOCOS , integral isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem de 170g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	45
9.	BATATA DOCE em bom estado de conservação. Isenta de enfermidades, de resíduos de substâncias nocivas à saúde e de odor estranho ao produto.	KG	100
10.	BATATA INGLESA – deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração amarelada uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Embalagem primária: deve ser acondicionada em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso.	KG	150
11.	BETERRABA - Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições. Unidade: Quilograma.	KG	15
12.	BISCOITO DE MAISENA – embalagem em pacotes de 400g, de primeira qualidade, íntegro, fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico e estabilizante de lecitina de soja. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O produto deve ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (meses) a partir da data de entrega.	PCT	300

13.	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) - embalado em pacotes de 400g, de primeira qualidade, íntegro, fortificado com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico e estabilizante de lecitina de soja. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O produto deve ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (meses) a partir da data de entrega.	PCT	300
14.	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - Apresentação: torrado e moído, sem misturas, 1 qualidade com aspecto, cor e sabor característicos. Embalagem metalizada com 250 g, contendo data de fabricação e validade, com selo de pureza da ABIC. Fardo com 20 uni de 250 g e validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	UND	250
15.	CARNE BOVINA – tipo MUSCULO 1ª qualidade, congelada, industrializada, sem gordura aparente e sem osso, acondicionada em saco plástico de polietileno com 1 kg, em caixas contendo 10 unidades, totalizando 10 kg, com carimbo do SIF e de acordos com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com prazo de validade mínimo de 08 meses. Composição centesimal: proteína mínima de 22 gramas, gorduras totais máxima de 7,9 gramas, gorduras saturadas máxima de 3 gramas e sódio máximo de 38 mg.	KG	200
16.	CARNE BOVINA – tipo COCHÃO MOLE 1ª qualidade, congelada, industrializada, sem gordura aparente e sem osso, acondicionada em saco plástico de polietileno com 1 kg, em caixas contendo 10 unidades, totalizando 10 kg, com carimbo do SIF e de acordos com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com prazo de validade mínimo de 08 meses. Composição centesimal: proteína mínima de 22 gramas, gorduras totais máxima de 7,9 gramas, gorduras saturadas máxima de 3 gramas e sódio máximo de 38 mg.	KG	250
17.	CHÁ (camomila, boldo, cidreira e hortelã) – constituído de folhas e frutos maduros inteiros, de espécies vegetais genuínos dessecados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem apropriada para entrega de 10g. Caixa com 10 unidades	CX	45
18.	CEBOLA - de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	200
19.	CHUCHU - IN natura ,de tamanho médio, de primeira, inteiros, sem ferimentos ou defeitos , tenros, sem manchas e com coloração uniforme	KG	80
20.	COENTRO em maço, fresco, folhas íntegras, brilhantes e viçosas, frescas, limpas, com coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO	100
21.	CENOURA – Características técnicas: sem folhas, média, tipo especial, composição das raízes de 12 à 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: quilogramas.	KG	150
22.	FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRE COXA - Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada, não temperado. Embalagem apropriada à vácuo de até 1 kg, com pele e osso, com adição de água de no máximo 4%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor 36 própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no SIF/DIPOA. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses	KG	400
23.	COLORAU (SEM SAL) – colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dissecado e moído, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos e a sua espécie acondicionada em saco plástico transparente e atóxico de 100g.	PCT	250
24.	EXTRATO DE TOMATE – simples, concentrado, em embalagem de 300g, de primeira qualidade, composto por tomate, açúcar e sal . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e data de fabricação.	UND	80

25.	FARINHA DE MANDIOCA – produto obtido pela moagem da mandioca, não poderão estar úmidos ou rançosos. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	KG	100
26.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - especial, acondicionada em embalagem de 01 Kg, contendo a descrição das características do produto, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 04 meses da data de entrega.	KG	20
27.	FEIJÃO – carioca tipo 1, cariøquinha, tipo 1, novo, constituídos de grãos inteiros e sãos, apresentação 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno transparente, contendo 30 unidades em cada fardo, fechado hermeticamente, prazo de validade de no mínimo 08 meses da data da entrega. Fardo 30x01 Kg.	KG	150
28.	FERMENTO QUIMICO EM PÓ: de qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem em lata de 100g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UND	10
29.	FÍGADO - De primeira qualidade, industrializado, sem inervações e gorduras, acondicionadas em embalagens de até 3 kg, com carimbo o SIF e de acordos com as normas do ministério da agricultura, pecuária, pecuária e abastecimento, com prazo de validade mínimo de 06 meses.	KG	45
30.	FLOCOS DE MILHO – farinha de milho tipo flocão, flocos limpos, enriquecida com ferro e ácido fólico, desgerminados e secos por processo adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagens plásticas de 500g. Prazo de validade de no mínimo 8 meses, da data da entrega.	PCT	350
31.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO , filé de primeira, congelada, com identificação do fabricante – congelado com adição de água de no máximo 6%, peça com 01 Kg. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro no SIF/DIPOA. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses.	KG	250
32.	INHAME in natura, de polpa branca, selecionado, fresco, de ótica qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento; isento de substância terrosa, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	KG	120
33.	LEITE DE COCO - pasteurizado, homogeneizado. Composição: extrato de amêndoa de coco diluído para 25% de lipídios, caboximetilcelulose, benzoato de sódio e metabissulfito de sódio. Embalagem: garrafa de vidro, 500ml, resistente, com transparência e incolor, atóxica, sem perder a sua integralidade, identificando o fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 06 meses da data de entrega. Marca de boa qualidade, reconhecida no mercado. Caixa 12x500ml.	UND	50
34.	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, em embalagem aluminizada com 200g.	PCT	250
35.	LEITE DE VACA DESNATADO - padronizado, com 0 (zero) % de gordura, em embalagem aluminizada com 200g.	PCT	70
36.	LIMÃO IN NATURA - fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme, Sem danos físicos oriundos do transporte e manuseio.	KG	15
37.	MACARRÃO ESPAGUETE – Ingredientes: sêmola de trigo, ovos e corantes naturais de urucum. Embalagem de polietileno transparente, bem vedada, resistente, fechada hermeticamente, contendo 500g, isenta de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega.	PCT	150
38.	MACAXEIRA - congelada, descascada e embalada à vácuo, de primeira qualidade, compacta e firme. apresentando suficiente evolução de tamanho; cor e sabor típicos da espécie. isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, perfurações e defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Com identificação do produto e prazo de validade. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	KG	180



39.	MARGARINA – Margarina, com óleo interesterificado, com sal (65%de lipídeos) No rótulo deverá constar a denominação de produto e sua classificação – rotulagem nutricional obrigatória. Data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega. Unidades de 500g, sem gorduras trans. Marca reconhecida no mercado. Prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega.	UND	100
40.	MAIONESE emulsão gordurosa obtida com ovos e óleo vegetal, sem adição de condimentos e substâncias. Embalagem: 200g	UND	70
41.	MILHO PARA MUNGUZÁ - embalagem de 500g.	UND	30
42.	MILHO VERDE EM CONSERVA – Embalagem não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	UND	45
43.	ÓLEO DE SOJA – refinado, sem colesterol, 0% de gordura trans, contendo 1,7mg de vitamina, antioxidante, composto com ácido cítrico, sem glúten, em embalagem de 900ml.	GRF	100
44.	OVOS DE GALINHA – fresco, tamanho grande, unidade 50g. Apresentar certificado de inspeção estadual ou federal. Sem fungos, sem substancias tóxicas, acondicionado em embalagens apropriadas em bandeja com 30 unidades	BANDEJA	45
45.	PEIXE – tipo PESCADA BRANCA - inteiro, sem cabeça, sem vísceras de tamanho médio, com peso mínimo 200g, isento de sujidades, congelado, com identificação do fornecedor. Prazo de validade de no mínimo 8 meses, da data da entrega. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: O produto deverá estar congelado, separados por microfilme de polietileno transparente.	KG	80
46.	PEPINO de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	30
47.	PIMENTÃO - Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições. Unidade: Quilograma	KG	30
48.	POLPA DE FRUTA – integral, natural e congelada – sem conservantes não fermentados e não adoçados com embalagem plástica resistente, contendo data de fabricação e validade. Sabores: acerola, caju, goiaba, abacaxi e cajá.	KG	60
49.	REPOLHO – branco, liso, fresco, graúdo, tamanho e coloração uniformes, firme, com talo compacto e claro, sem lesões de origem física, ou mecânica, sem perfurações ou cortes.	Kg	80
50.	SAL – refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica. Embalagem de 1kg.	KG	30
51.	TEMPERO COMINHO – Isento de pimenta, embalados em pacotes de 100g, em plástico flexível, atóxico. Fardo com 10 pacotes de 100g, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade mínimo de 06 meses da data da entrega. Embalagem de 100g.	UND	120
52.	TOMATE - Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Tipo especial, pesando entre 100 à 200 g a unidade. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Quilograma.	KG	100



53.	VINAGRE - Condimento com vinagre de álcool, filtrado e pasteurizado, embalado pelo próprio fabricante em garrafa plástica atóxica, resistente, transparente, com 900ml, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade, caixa com 12 unidades de 900ml. Marca de boa qualidade reconhecida no mercado.	UND	100
-----	---	-----	-----

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Qualificação Jurídica:

Cópia do **CNPJ** atualizado.

Certidão negativa de débitos fiscais (federal, estadual e municipal).

Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS) e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

Declaração de idoneidade e que não está impedida de contratar com a Administração Pública.

Comprovação de capacidade técnica:

A licitante deverá comprovar capacidade técnica compatível com o objeto da contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento anterior de dos equipamentos, em quantidades e características compatíveis com as previstas neste Termo de Referência.

Garantia: Os equipamentos fornecidos deverão ser novos, de primeira qualidade, atender integralmente às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e estar livres de quaisquer defeitos de fabricação.

Prazo de entrega: A empresa contratada deverá efetuar a entrega dos equipamentos no prazo máximo a ser definido no instrumento contratual, contado a partir da assinatura do contrato ou da emissão da ordem de fornecimento, no local indicado pela Administração, em perfeitas condições de uso e conforme as especificações estabelecidas.

Qualificação Técnica – Exigências Sanitárias: Alvará/Licença Sanitária vigente, emitido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com o objeto da contratação



4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 4.1. O prazo de entrega dos produtos é de **15 (QUINZE) dias**, contados do(a) emissão da ordem de fornecimento, em remessa única ou parceladamente.
- 4.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 4.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Praça Laurentino Gomes de Barros, SN – Centro, CEP: 57980-000.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- Fiscalização
- 5.6. A execução do contrato ou instrumento equivalente deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato.
- 5.7. A fiscalização do contrato ou instrumento equivalente será exercida pelo servidor **LINDEMBERG EMERSON DA SILVA**.



FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

5.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

5.8.1. O fiscal técnico do contrato anotará todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

5.8.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.8.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.8.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

5.8.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

5.8.6. O fiscal técnico do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

5.8.7. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal técnico do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

GESTOR DO CONTRATO

5.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

5.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.



5.11. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

5.12. A gestão do contrato ou instrumento equivalente será exercida pela servidora **KLAUYSLA KAYLANE GERÔNIMO FREITAS**.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

RECEBIMENTO

6.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo em até 30 dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante.

6.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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



LIQUIDAÇÃO

6.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

6.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

6.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

6.9.1. o prazo de validade;

6.9.2. a data da emissão;

6.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

6.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

6.9.5. o valor a pagar; e

6.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

6.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

6.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

6.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

6.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

FORMA DE PAGAMENTO

6.17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

6.19. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.19.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.20. O contratado 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.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO POR ITEM.

FORMA DE FORNECIMENTO

7.2. O fornecimento do objeto será integral.



EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

7.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e 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.

7.5. Caso conste na Consulta de Situação do interessado 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.

7.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.7. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

7.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.9. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

7.10. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.11. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.12. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.13. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.14. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

7.15. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.16. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

7.17. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.18. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

7.19. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.20. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

7.21. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

7.22. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).



7.23. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (art. 17 a 19 e 165).

7.24. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

7.25. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.26. 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 nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.27. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.28. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;

7.29. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.30. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.31. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre

7.32. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal 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.

7.33. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.34. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.



7.35. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.36. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

7.36.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

7.36.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

Joaquim Gomes/AL

Katyane de Barros Cavalcante Costa
Secretária Municipal de Saúde

Silva Maria Aguiar de Barros Pereira
Diretora do Hospital



MINUTA DE CONTRATO XXX/2026
DISPENSA Nº
Nº PROCESSO: XXXXXXXXXX

TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2026 PARA A CONTRATAÇÃO XXXXXXXXXXXXXXXX, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM GOMES/AL E A PESSOA JURÍDICA XXXXXXXXXXXXXXXX, NA FORMA AJUSTADA.

O MUNICÍPIO DE JOAQUIM GOMES-AL, inscrito no CNPJ nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na rua XXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado pelo sr(a) XXXXXXXXXXXXX, portador da Carteira da Identidade nº XXXXXXXX, expedida pela XXXXX e do CPF nº XXXXXXXXXXX, residente e domiciliado à Rua XXXXXXXXXXXXX, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa XXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o número XXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Sr(a) XXXXXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXXXX, expedida pela XXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente CONTRATO, decorrente da **DISPENSA ELETRÔNICA - Nº XX/2026**, Processo nºXXXXXXXXXX, nos termos da Lei nº 14.133/2021, com suas alterações, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A AQUISIÇÃO XXXXXXXXXXX, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Discriminação do objeto:

ITENS	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	XXXXXXXXXXXXXX	XXXX	xxx	R\$ XXXX	R\$ XXXX

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA.

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com vigência de **31 de dezembro 2026** a contar da assinatura do contrato.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO.

3.1 O valor do presente Termo de Contrato é de **R\$ XX.XXX,XX (VALOR NOMINAL)**.

3.2 O 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– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1..As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Programa de Trabalho:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Elemento de Despesa:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30º (trigésimo) dia de cada mês, podendo haver acordo entre as partes para pagamento semanal, quinzenal, ou conforme melhor venha a c, a contar da data de entrega da Nota Fiscal/Fatura e, de acordo com as exigências

administrativas em vigor. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado; estar a licitante em situação regular junto a União, Estado e Município de sua Jurisdição, bem como com a justiça do trabalho e o FGTS por ocasião do pagamento; indicação na fatura do nº da conta bancária, nº do banco e agência em que deverá ser efetuado o crédito.

5.2. Os pagamentos serão realizados mediante apresentação de nota fiscal, contendo:

- a) Data da emissão;
 - b) Estar endereçada ao setor financeiro da respectiva secretaria requisitante,
 - c) Valor unitário;
 - d) Valor total;
 - e) Especificação dos produtos
 - f) Nota Fiscal eletrônica em original ou a nota fiscal/fatura em primeira via original.
- 5.3. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão os mesmos restituídos à contratada para as correções necessárias.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO 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 IPCA, 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 – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1. Os serviços deverão ser prestados nos locais, condições e especificações constantes neste documento, na forma que segue:
- 8.2. Todos os serviços serão precedidos de requisição e posterior autorização através de uma Ordem de Fornecimento, solicitados pelas Secretarias Municipais Joaquim Gomes - AL.
- 8.3. Depois de autorizado o serviço pela Secretaria através da expedição da Ordem de Fornecimento, será iniciado o serviço conforme horário e dia estabelecido na ordem de fornecimento.

9. CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

- 9.1. A gestão e fiscalização serão realizadas respectivamente pelos servidores Klauysla Kaylane Gerônimo Freitas, e pelo senhor Sandoval Gomes de Lima, designados pela contratante.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES

10.1. A CONTRATADA:

10.1.1. *Deverá também dispor, quando da prestação dos serviços, de ferramental e instrumental técnico compatível e adequado para realização dos reparos, substituições e testes necessários;*

10.1.2. *Não transferir a terceiro, por qualquer forma, o presente contrato, nem subcontratar qualquer parte da prestação de serviço a que está obrigada, sem prévio consentimento, por escrito, da Secretaria Municipal de Administração.*

10.1.3. *Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução dos serviços os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, por escrito, com a devida comprovação.*

10.2. A CONTRATANTE:

10.2.1. *Proporcionar todas as facilidades para que o vencedor possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato;*

Acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

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

11.1.2. *der causa à inexecução total do contrato;*

11.1.3. *ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;*

11.1.4. *apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;*

11.1.5. *praticar ato fraudulento na execução do contrato;*

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

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

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.2.4. **Multa**: Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

12.1 O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

12.1.1 *Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos Artigos 137 ao 139 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas.*

12.1.2. *Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.*

12.2. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

12.1.2 *Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;*

12.1.3 *Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;*

12.1.4 *Indenizações e multas.*

12.3. O atraso superior a 40 dias autoriza a Administração a promover a RECISÃO do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS VEDAÇÕES

13.1 É VEDADO À CONTRATADA:

13.1.1 *Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;*

13.1.2 *Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.*

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. **124 ao 136** da Lei Federal nº 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.

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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, nos Diários Oficiais e no PNCP, no prazo previsto na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Justiça de Joaquim Gomes/AL, com sede na Comarca de Joaquim Gomes, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir qualquer questão oriunda do presente Instrumento Contratual.

17.2. E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, depois de lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato, em duas (02) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de duas (02) testemunhas abaixo assinadas.

JOAQUIM GOMES/AL, xx de XXXXXXXXX de 2026

Rita de Cássia Cavalcante Andrade de Moraes
Prefeita
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA