



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE AVALIAÇÃO DA ILHA DA MARAMBAIA

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 900/0/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 63172.002127/2024-97

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA

Torna-se público que a Marinha do Brasil, por intermédio do Centro de Avaliação da Ilha da Marambaia, realizará Dispensa Eletrônica, 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, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021 e demais legislação aplicável.

Data da sessão:

Link:

Horário da Fase de Lances: _____ às _____

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para **Aquisição de Itens, utensílios e palamentas de cozinha** nas condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. A aquisição ocorrerá conforme descrito no Termo de Referência.

1.3. A aquisição ocorrerá por um único lote, contendo os itens descritos no Termo de Referência, ou seja, o fornecedor deverá enviar uma única 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.

2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Comprasnet 4.0.

2.1.1. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no Manual do Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, para acesso ao sistema e operacionalização.

2.1.2. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao

provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

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

2.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

- a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei 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;

2.2.3.2. aplica-se o disposto na alínea "c" também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

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

2.2.5. sociedades cooperativas.

3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

3.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

3.2.1. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

3.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

3.4.1. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

3.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o *Termo de Referência*, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.8. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores **NÃO** poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la.

3.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

3.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.9.2. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

3.9.3.que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

3.9.4.que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

3.9.5.que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

3.9.6.que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4. FASE DE LANCES

4.1. A partir da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.

4.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

4.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

4.3.1.O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como "lances intermediários" para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

4.3.2.O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R\$ 10,00 (dez reais)

4.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

4.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

4.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.

4.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

4.7.1.O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

5.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

5.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

5.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

5.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.

5.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

5.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 30 (trinta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.5.1. conter vícios insanáveis;

5.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

5.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

5.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

5.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

5.6.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

5.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

5.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

5.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

5.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

5.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

5.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

6. HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.

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

a) 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 Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

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

6.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

6.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

6.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

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

6.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

6.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

6.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sites eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

6.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

6.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

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

6.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

6.8.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

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

7. CONTRATAÇÃO

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

7.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

7.2.1. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

7.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

7.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

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

7.3.3. 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.

7.4. O prazo de vigência da contratação é de 60 dias.

7.5. 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.

8. SANÇÕES

8.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

8.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

8.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

8.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

8.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

8.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

8.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

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

8.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.3.1.a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.3.2.as peculiaridades do caso concreto;

8.3.3.as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.3.4.os danos que dela provierem para a Administração Pública;

8.3.5.a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

8.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

8.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

8.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

8.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

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

8.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O procedimento será divulgado no Comprasnet 4.0 e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

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

9.2.1. republicar o presente aviso com uma nova data;

9.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

9.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.


9.2.3. Fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

9.3. As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto)

9.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

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

Mangaratiba, RJ, 13 de NOVEMBRO de 2024.


JORGE LUIZ DA SILVA COELHO
Capitão de Mar e Guerra (FN)
Ordenador de Despesas



MARINHA DO BRASIL

CENTRO DE AVALIAÇÃO DA ILHA DA MARAMBAIA

ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO **PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 63172.002127/2024-97**

1 Habilitação jurídica:

- 1.1** no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.2** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 1.3** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.4** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 1.5** decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 1.6** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2 Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- 2.1** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.2** 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

02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

3 Qualificação Econômico-Financeira:

- 3.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);;
- 3.2 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 3.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
 - 3.3.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 3.3.2 As empresas criadas no exercício financeiro da contratação direta deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - 3.3.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
 - 3.3.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

3.4 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor

4 Qualificação Técnica

4.1 Registro ou inscrição da empresa em entidade profissional, em plena validade;

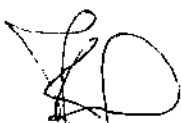
4.2 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta dispensa, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.2.1.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

4.2.1.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

4.3 Declaração do fornecedor atestando que conhece todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

4.3.1 Fica assegurado direito à realização de vistoria prévia, na forma prevista no Termo de Referência.



JORGE LUIZ DA SILVA COELHO

Capitão de Mar e Guerra (FN)

Ordenador de Despesas



MARINHA DO BRASIL
CENTRO DE AVALIAÇÃO DA ILHA DA MARAMBAIA

TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Administrativo nº 63172.002127/2024-97

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).
- 1.1. Aquisição de **Itens, utensílios e Palamentas de cozinha** para utilização do Centro de Avaliação da Ilha da Marambaia, **por meio de um único lote, contendo os itens descritos e especificados** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UF	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	Maçarico Clulinário com 3 refis	Cor: Preta. Tipo de fonte de energia Propano. Tipo de material Plástico, Aço. Dimensões do produto 14,5 x 5,5 x 9 cm; 160 g. Com 3 refis de recarga. Consumo: 80g/hora. Ignição automática: Sim. Regulador de chama: Sim.	UN	1	R\$ 113,69	R\$ 113,69
2	Mandoline Fatiador Profissional 18 Tipos De Corte Aço Inox	Sem lâminas removíveis - Construção robusta. - Lâminas de aço inoxidável - Fatia julienne e cortes de waffle (Prussiana) - Ajustável e espessura waffle - 1mm / 3,5 milímetros / 5,5 milímetros / 7,5 milímetros - Julienne fatias grossas e finas - Material: Plástico / Aço Inox / chapa INOX - Cor única Itens inclusos na embalagem: 1x Mandolin Fatiador de Legumes. 8 cortes julienne em diferentes medidas 4 cortes em fatias rodela em diferentes medidas 4 cortes em fatias onduladas em diferentes medidas	UN	2	R\$ 403,60	807,20
3	Canecão tipo hotel	CANECAO HOTEL/RESTAURANTE ALUMINIO 2,1 LITROS	UN	1	R\$ 112,93	R\$ 112,93
4	Chaleira inox média (2L)	Tipo de material Aço inoxidável. Capacidade 2 Litros. Com sistema de aviso sonoro que soa quando a água estiver quente. Dimensões do produto 18 x 21 x 20 cm; 400 g	UN	1	R\$ 135,14	R\$ 135,14

5	Colher de polietileno - 30 cm	Material: Polietileno de alta densidade (PEAD). Dimensões: Comprimento de 30 cm, largura da concha de 8 cm. Resistência: Até 120°C. Uso: Preparações que exigem resistência a altas temperaturas. Dimensões do produto 30 x 4 x 4 cm; 150 g	UN	1	R\$ 114,45	R\$ 114,45
6	Colher de polietileno - 35 cm	Material: Polietileno de alta densidade (PEAD). Dimensões: Comprimento de 35 cm, largura da concha de 9 cm. Resistência: Até 120°C. Uso: Preparações maiores ou panelas de grande capacidade.	UN	1	R\$ 132,18	R\$ 132,18
7	Cutelo - 6 polegadas	Altura : 2,00 cm. Largura: 8,00 cm. Comprimento: 29,00 cm. Espessura: 4 mm. Material Principal: Aço Inox	UN	1	R\$ 108,17	R\$ 108,17
8	Espremedor de batata - Grande	Espremedor Amassador de Batatas Legumes Extra Grande Reforçado . Dimensões do produto 30 x 14 x 12 cm; 690 g. Material: Aço Inoxidável,	UN	1	R\$ 203,20	R\$ 203,20
9	Faca Chef 10"	Especificações técnicas da Faca para carne Inox 10" Cabo Madeira Material Lâmina: Aço inox Material cabo: Madeira vermelha Material rebite: Alumínio Peso: 0,1950 kg Medida Embalagem: 23 x 90 x 425 mm (c x L x a) Medida Produto: 381 x 65 x 18 mm (c x L x a)	UN	1	R\$ 143,98	R\$ 143,98
10	Frigideira antiaderent e com borda 20 cm	Frigideira 20cm Antiaderente Com tampa de Vidro. Tipo de material Alumínio. Dimensões do produto 20 cm de diâmetro. Revestimento profissional antiaderente reforçado que dura até 5x mais, permitindo preparar suas receitas sem óleo e sem deixar seu alimento grudar Base espessa de 2.4mm, que auxilia para melhor distribuição do calor proporcionando um cozimento mais rápido e uniforme	UN	1	R\$ 62,77	R\$ 62,77
11	Frigideira antiaderent e com borda	Frigideira 25cm Antiaderente Com tampa de Vidro. Tipo de material Alumínio. Dimensões do produto 25 cm de diâmetro	UN	1	R\$ 93,94	R\$ 93,94

	25 cm	Revestimento profissional antiaderente reforçado que dura até 5x mais, permitindo preparar suas receitas sem óleo e sem deixar seu alimento grudar Base espessa de 2.4mm, que auxilia para melhor distribuição do calor proporcionando um cozimento mais rápido e uniforme				
12	Frigideira antiaderent e com borda 30 cm	Frigideira 30cm Antiaderente Com tampa de Vidro. Tipo de material Alumínio. Dimensões do produto 30 cm de diâmetro Revestimento profissional antiaderente reforçado que dura até 5x mais, permitindo preparar suas receitas sem óleo e sem deixar seu alimento grudar Base espessa de 2.4mm, que auxilia para melhor distribuição do calor proporcionando um cozimento mais rápido e uniforme	UN	1	R\$ 129,00	R\$ 129,00
13	Frigideira Profissional antiaderent e com borda 40 cm	Cabo de aço inox. Dimensões do produto 40 cm de diâmetro Corpo de alumínio com espessura de 2,2 mm que proporciona cozimento rápido e uniforme. Revestimento interno e externo de antiaderente Starflon Excellent que não gruda, é fácil de limpar, mais durável e não é prejudicial à saúde, pois é livre de PFOA. Pode ser levado ao forno para gratinar ou finalizar pratos, na temperatura máxima de 260 °C.	UN	1	R\$ 644,60	R\$ 644,60
14	Luva Térmica Alta Temperat ura - Par	Material: Silicone . Dimensões do produto 34C x 19L centímetros. Superfície antiderrapante	UN	4	R\$ 175,19	R\$ 700,76
15	Frigideira Wok 28 cm	Corpo de alumínio com espessura de 1,4 mm que proporciona cozimento rápido e uniforme. Revestimento interno e externo de antiaderente Starflon Max que não gruda, é fácil de limpar, mais durável e não é prejudicial à saúde, pois é livre de PFOA. Cabo de baquelite antitérmico que oferece segurança durante o manuseio. Características especiais Antiaderente. Dimensões do produto 44,9 x 28 x 14 cm;	UN	1	R\$ 150,76	R\$ 150,76

		410 g				
16	Panela Industrial de Alumínio com Tampa N: 22	CARACTERÍSTICAS;- Tipo: Caçarola Industrial. Material Alumínio. Acompanha Tampa: Sim. Material da Tampa: Alumínio. Super Resistentes. Excelente Durabilidade.Não Enferruja. MEDIDAS APROXIMADAS:N22. Diâmetro: 22 cm. Altura: 11 cm. Capacidade: 3,7L	UN	1	R\$ 184,60	R\$ 184,60
17	Panela Industrial de Alumínio com Tampa N: 25	CARACTERÍSTICAS;- Tipo: Caçarola Industrial. Material Alumínio. Acompanha Tampa: Sim. Material da Tampa: Alumínio. Super Resistentes. Excelente Durabilidade.Não Enferruja. MEDIDAS APROXIMADAS:N25. Diâmetro: 25 cm. Altura: 12 cm. Capacidade: 6,8L.	UN	1	R\$ 307,46	R\$ 307,46
18	Panela Industrial de Alumínio com Tampa N: 30	CARACTERÍSTICAS;- Tipo: Caçarola Industrial. Material Alumínio. Acompanha Tampa: Sim. Material da Tampa: Alumínio. Super Resistentes. Excelente Durabilidade.Não Enferruja. MEDIDAS APROXIMADAS:N30. Diâmetro: 25 cm. Altura: 14 cm. Capacidade: 7,8L.	UN	1	R\$ 342,40	R\$ 342,40
19	Pegador de Carnes tipo pinça com ponta de Silicone	Dimensões do produto 33 x 3,6 x 3,5 cm; 0,14 g. Ponta de Silicone. Resistente a 240graus.	UN	4	R\$ 88,00	R\$ 352,00
20	Pirex Vidro Pequeno	Material Vidro transparente. Medicas 15cm(L) x 26cm) x 4,5cm (A). Capacidade 1L	UN	3	R\$ 92,22	R\$ 276,66
21	Pirex Vidro Médio	Material Vidro transparente. Medicas 20cm(L) x 34cm) x 5,0cm (A). Capacidade 2,2L	UN	3	R\$ 124,69	R\$ 374,07
22	Pirex Vidro Grande	Material Vidro transparente. Medicas 23,4cm(L) x 34,5cm) x 5,0cm (A). Capacidade 3L	UN	3	R\$ 175,41	R\$ 526,23
23	Tábua de Corte Amarela 50 x 30 cm	Tabua de corte em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD. Tamanho: altura: 8mm X largura: 500mm X comprimento : 300mm	UN	1	R\$ 173,17	R\$ 173,17
24	Tábua de Corte Azul 50 x 30 cm	Tabua de corte em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD. Tamanho: altura: 8mm X largura: 500mm X comprimento : 300mm	UN	1	R\$ 122,56	R\$ 122,56

25	Tábua de Corte Branca 50 x 30 cm	Tabua de corte em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD. Tamanho: altura: 8mm X largura: 500mm X comprimento : 300mm	UN	1	R\$ 126,32	R\$ 126,32
26	Tábua de Corte Verde 50 x 30 cm	Tabua de corte em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD. Tamanho: altura: 8mm X largura: 500mm X comprimento : 300mm	UN	1	R\$ 128,54	R\$ 128,54
27	Tábua de Corte Vermelha 50 x 30 cm	Tabua de corte em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD. Tamanho: altura: 8mm X largura: 500mm X comprimento : 300mm	UN	1	R\$ 133,66	R\$ 133,66
28	Mixer	Processador Alimentos - Processador Alimentos Material Corpo: Plástico , Função Disco: Mixer/Triturador , Tensão: 110 V, Potência: 100 W, Características Adicionais: Capacidade: 350ML, Lâminas: Inox	UN	1	R\$ 439,25	R\$ 439,25
TOTAL					R\$ 7.139,69	

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) meses contados da data de empenho do bem, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.4. **O custo estimado total da contratação é de R\$ 7.139,69 (sete mil cento e trinta e nove reais e sessenta e nove centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.**

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

2.1. O Centro de Avaliação da Ilha da Marambaia (CADIM) desempenha uma função estratégica ao receber tropas nacionais e estrangeiras para treinamento e adestramento além de hospedar autoridades civis e militares de alto escalão em suas acomodações de trânsito e residências oficiais. Entre os hóspedes frequentes estão Oficiais Gerais, Ministros de Estado, Deputados, Senadores e, ocasionalmente, o Presidente da República.

Para proporcionar o nível de excelência esperado, é fundamental que as instalações estejam equipadas com utensílios de cozinha de alta qualidade, capazes de garantir conforto, segurança e eficiência no preparo de refeições.

Para atender a essa necessidade, o CADIM precisa adquirir itens específicos para equipar adequadamente as cozinhas dessas acomodações, assegurando que os hóspedes possam desfrutar de um serviço eficiente e que atenda a segurança alimentar, em conformidade com os princípios de economicidade, eficiência e sustentabilidade estabelecidos pela Lei 14.133/2021.

A escolha dos itens de cozinha se baseia nas demandas específicas das residências oficiais e na necessidade de manter a qualidade e a segurança no preparo dos alimentos. Os

utensílios escolhidos atendem a diferentes funções indispensáveis para o bom funcionamento das cozinhas e são descritos a seguir:

- **Maçarico Culinário com 3 Refis:** Essencial para a finalização de pratos e caramelização de sobremesas, agregando valor estético e técnico às refeições servidas, o que é importante no atendimento de alto padrão exigido para as autoridades.
- **Mandoline Fatiador Profissional com 18 Tipos de Corte:** Proporciona rapidez, precisão e uniformidade nos cortes de frutas e legumes, fundamentais para a apresentação dos pratos e eficiência no preparo.
- **Canecão Tipo Hotel e Chaleira Inox Média (2L):** Ferramentas essenciais para o aquecimento rápido de líquidos, ambas com estrutura durável e fácil manutenção, especialmente importantes em uma cozinha de uso frequente.
- **Colheres de Polietileno (30 cm e 35 cm):** Resistentes e seguras, essas colheres são ideais para o manuseio de alimentos quentes e em grandes volumes, promovendo segurança alimentar.
- **Cutelo - 6 Polegadas e Faca Chef 10":** Itens indispensáveis para o preparo de carnes e outros alimentos, garantindo cortes precisos e eficientes em qualquer tipo de preparo.
- **Espremedor de Batata - Grande:** Facilita o preparo de pratos à base de purê, garantindo a consistência e qualidade esperadas em pratos servidos a autoridades.
- **Frigideiras Antiaderentes (várias dimensões) e Frigideira Profissional com Borda de 40 cm:** A variedade de tamanhos atende a diferentes demandas de preparo, e o revestimento antiaderente é essencial para evitar a aderência de alimentos e assegurar a fácil higienização.
- **Luva Térmica de Alta Temperatura (Par):** Garante a segurança ao manusear itens quentes, protegendo contra queimaduras e facilitando o trabalho seguro na cozinha.
- **Frigideira Wok de 28 cm:** Ideal para o preparo de alimentos salteados e refogados, o design do wok distribui o calor de maneira uniforme e garante versatilidade no preparo de diferentes pratos.

- **Painéis Industriais de Alumínio com Tampa (Nº 22, 25 e 30):** Essenciais para o preparo de grandes quantidades de alimentos, essas painéis são altamente duráveis e adequadas ao uso intenso.
- **Pegador de Carnes Tipo Pinça com Ponta de Silicone:** Ferramenta prática e segura para o manuseio de carnes e outros alimentos, com ponta em silicone para proteção contra o calor.
- **Pirex de Vidro (Pequeno, Médio e Grande):** Essenciais para a preparação e armazenamento de alimentos em diversas quantidades. A versatilidade do pirex permite seu uso no forno, micro-ondas e geladeira, adaptando-se a diferentes preparos.
- **Tábuas de Corte (50 x 30 cm) nas Cores Amarela, Azul, Branca, Vermelha e Verde:** Essenciais para prevenir a contaminação cruzada, as tábuas coloridas seguem boas práticas de manipulação de alimentos, conforme orientações sanitárias, cada cor sendo destinada a um tipo de alimento específico.

A aquisição desses itens proporcionará impactos positivos na operação do CADIM:

- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Equipar as cozinhas com utensílios apropriados e seguros reforça as práticas de segurança alimentar e reduz o risco de contaminação.
- **Redução de Custos Operacionais:** A durabilidade dos materiais e utensílios selecionados reduz a necessidade de reposição e manutenção, promovendo eficiência de custos.
- **Sustentabilidade e Economia de Recursos:** Itens duráveis e de fácil manutenção são mais sustentáveis, gerando menor impacto ambiental e promovendo práticas de uso consciente.

A aquisição dos itens descritos é fundamental para o atendimento de alto padrão do CADIM, possibilitando uma infraestrutura de cozinha eficiente, segura e em conformidade com as diretrizes de economicidade, eficiência e sustentabilidade da Lei 14.133/2021. Esses utensílios são essenciais para garantir o conforto, a segurança e a qualidade no atendimento a autoridades, refletindo o compromisso do CADIM com um serviço de hospitalidade de excelência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

3.1. A solução proposta para a aquisição dos utensílios de cozinha do Centro de Avaliação da Ilha da Marambaia (CADIM) abrange o ciclo de vida completo dos produtos, desde a concepção e planejamento até o descarte, assegurando conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Observando-se as seguintes fases da aquisição e ciclo de vida:

a) Planejamento e Concepção

A escolha dos utensílios visa atender à alta demanda e aos padrões de excelência esperados no atendimento de autoridades e tropas, com especificações que garantem qualidade, durabilidade e segurança alimentar.

b) Aquisição

Todos os itens devem atender a normas técnicas (ABNT, INMETRO) e boas práticas de segurança alimentar (RDC 216/2004, ANVISA). A descrição dos produtos assegura materiais resistentes e de fácil manutenção, como frigideiras com revestimento antiaderente e utensílios de aço inoxidável.

c) Utilização

Os itens escolhidos promovem eficiência operacional e segurança no preparo de alimentos. A inclusão de utensílios específicos, como tábuas de corte coloridas, contribui para a prevenção de contaminação cruzada.

d) Manutenção

Os produtos especificados são duráveis e fáceis de manter, com garantias que permitem a substituição de partes e reduzem custos operacionais. A longevidade dos materiais minimiza a necessidade de reposição frequente.

e) Descarte Sustentável

Os utensílios, como alumínio e aço inoxidável, são recicláveis, promovendo um descarte que atende às diretrizes de sustentabilidade, conforme os princípios de economicidade e responsabilidade ambiental.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade:

4.1.1.1. O fornecedor deverá atender aos critérios de sustentabilidade constantes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.2. O objeto de aquisição deverá atender as normas constantes da

4.1.1.3. Na presente contratação não será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s).

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.4. Uma vez que o bem será entregue em parcela única e o pagamento será efetuado após o recebimento e conformidade do material, entende-se que é possível a dispensa de garantia de contratação sem causar prejuízo a Administração.

4.5 O item deve ter as características elencadas no quadro do item 1.1 deste Termo de Referência.

4.6 Para o fornecimento dos utensílios de cozinha descritos, é essencial que as normas técnicas e regulamentos de segurança sejam seguidos rigorosamente para garantir a segurança e a conformidade com padrões de qualidade. Dessa forma, faz-se necessário que o fornecedor cumpra ao mínimo as seguintes normas:

4.6.1 Normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas)

a) **NBR 15637-1** - Utensílios de cozinha metálicos: especificações gerais e requisitos de segurança para garantir que os utensílios sejam seguros para uso em altas temperaturas e não liberem substâncias tóxicas.

b) **NBR 14762** - Talheres e utensílios metálicos: especificações para resistência e acabamento, assegurando que materiais como aço inoxidável atendam a padrões de durabilidade e segurança.

c) **NBR 16963** - Produtos de polietileno: requisitos para colheres de polietileno, verificando a resistência térmica e a segurança no contato com alimentos quentes.

4.6.2 Normas de Segurança Alimentar e Sanitária

a) **RDC nº 216/2004 (ANVISA)** - Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. A aquisição dos utensílios deve considerar a conformidade com os princípios de higiene e segurança alimentar, especialmente na prevenção da contaminação cruzada com o uso de tábuas de corte coloridas.

b) **RDC nº 20/2023 (ANVISA)** - Normas atualizadas que envolvem materiais e utensílios que entram em contato com alimentos, especificando que não devem liberar substâncias nocivas que possam comprometer a saúde do consumidor.

4.6.3 Normas de Qualidade para Materiais em Contato com Alimentos

Termo de Referência - Compras - Lei nº 14.133/21 - Contratação Direta

Atualização: Junho/2022

a) **ISO 8442** – Equipamentos de cozinha e talheres: segurança de materiais e resistência à corrosão, abrangendo itens como facas e utensílios de aço inoxidável.

b) **ISO 22000** – Sistemas de gestão de segurança alimentar, caso o fornecedor tenha certificação para a fabricação de produtos seguros para a manipulação de alimentos.

4.6.4 Diretrizes de Segurança para Utensílios Térmicos e de Alta Temperatura

a) **NBR 11848** – Isolantes térmicos: esta norma pode se aplicar a luvas térmicas, garantindo que materiais usados na fabricação tenham a resistência adequada para proteção contra altas temperaturas.

b) **NBR 16334** – Utensílios de cozinha antiaderentes: padronização para frigideiras antiaderentes e sua resistência ao calor e durabilidade.

4.6.5 Normas para Pirex e Vidros Resistentes

NBR 13582 – Vidros resistentes ao calor para uso em contato com alimentos. Especifica os requisitos de segurança para pirex, assegurando que não haja risco de quebra sob variações térmicas.

4.6.6 Normas Técnicas para Painéis Industriais

a) **NBR 12935** – Painéis e caldeirões de alumínio com e sem revestimento: especificações que determinam a espessura mínima, a resistência e a segurança para uso intensivo.

b) **NBR 15358** – Alumínio em utensílios de cozinha: deve garantir que não ocorra contaminação por metais pesados, preservando a segurança dos alimentos.

4.6.7 Certificações de Conformidade

a) **Certificação INMETRO** – É importante que os fornecedores tenham produtos certificados pelo INMETRO para garantir que os utensílios atendam a padrões de qualidade e segurança estabelecidos no Brasil.

b) **Certificações ISO** – Se possível, buscar fornecedores que contem com certificações ISO específicas que garantam boas práticas na fabricação e no controle de qualidade.

4.6.8 Práticas de Sustentabilidade e Conformidade com a Lei 14.133/2021

Diretrizes de sustentabilidade devem ser observadas, como a utilização de materiais recicláveis ou biodegradáveis sempre que possível. A escolha de fornecedores que sigam

práticas sustentáveis alinhadas com as diretrizes de eficiência e economicidade da Lei de Licitações é fundamental.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Professor Levi Miranda, s/n, Itacuruçá, Mangaratiba/RJ, CEP: 23.860-000, no Ponto de Apoio, sem taxa ou ônus para este Centro. **Responsável pelo Contato da Organização Militar:** Supervisor de Serviço do ponto de Apoio. Telefone: (21) 3789-4281 e (21) 99681-4338 ou (21) 97271-7788 - **Primeiro-Sargento (PL) Espindula.**

5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (dias) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

5.6.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

6. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)

6.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, cinco (5) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

6.2. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

6.3. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

- 6.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.
- 6.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.
- 6.6. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.
- 6.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.
- 6.8. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.
- 6.9. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.
- 6.10. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.
- 6.11. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.
- 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)**
- 7.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 7.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 7.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
- 7.3.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 7.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

7.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

7.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

7.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

7.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

7.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §1º).

7.9. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

7.10. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR MEDIANTE O USO DO SISTEMA DE DISPENSA ELETRÔNICA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)

8.1. 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 nº 14.133/2021 (indicar um dos incisos do art. 75, da Lei nº 14.133/2021, conforme o caso concreto), que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

8.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

8.3. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

8.4. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

8.4.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional 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.

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

8.4.3. 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.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

9.2 Natureza de Despesa: 449052
Plano Interno: C415DV3ZI11
PTRES: 246740
Fonte de Recurso: 1000000000

9.3 Natureza de Despesa: 339030
Plano Interno: B4D0FC102DD
PTRES: 174713
Fonte de Recurso: 1000000000


Mangaratiba, RJ 12 de NOVENBRO de 2024.


JOEYUSA

Capitão de Mar e Guerra (RM1-FN)
Encarregado das Residências Oficiais

APROVO O TERMO DE REFERÊNCIA:

Mangaratiba, RJ 13 de NOVENBRO de 2024.


JORGE LUIZ DA SILVA COELHO
Capitão de Mar e Guerra (FN)
Ordenador de Despesas