



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS CODÓ

Núcleo de Licitações Compras e Contratos - Campus Codó - NLCC-COD

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 01/2023

(Processo Administrativo nº 23249.020986.2023-21)

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DO MARANHÃO - CAMPUS CODÓ**, por meio do NÚCLEO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS (NLCC-COD), 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: 24/05/2023

Link: www.gov.br/compras/pt-br/

Horário da Fase de Lances: 8:00 às 15:00

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição por dispensa de licitação de **materiais de consumo** para atender a demanda dos setores SAN-COD(Setor de Alimentação e Nutrição - Codó), DPAD-COD(Departamento de Produção e Apoio Didático - Codó) e NMPT-COD(Núcleo de Manutenção Predial e Transporte - Codó) do Instituto Federal do Maranhão - Campus Codó, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. 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.

1.3. A contratação será dividida em item único, conforme tabela constante abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Hipoclorito de Sódio. Aspecto físico: solução aquosa; concentração: 2,0 a 2,5% de cloro ativo. Aplicação: higienização de alimentos.	437156	Litro	20	R\$ 6,80	R\$ 136,00
2	Placa Corte. Material: polipropileno; comprimento: 100 cm; largura: 50 cm; aplicação: copa/cozinha; cor: branca ; espessura: 1 cm; características adicionais: proteção antibacteriana.	437199	Unid.	4	R\$ 260,00	R\$ 1.040,00
3	Placa Corte. Material: polietileno; comprimento: 50 cm; largura: 30 cm; cor: amarela ; espessura: 1,50 cm.	334889	Unid.	4	R\$ 77,50	R\$ 310,00

4	Placa Corte. Material: polietileno; comprimento: 50 cm; largura: 30 cm; cor: verde ; espessura: 1,30 cm.	416161	Unid.	4	R\$ 106,54	R\$ 426,16
5	Faca Mesa. Material lâmina: aço inoxidável; material cabo: aço inoxidável; cor cabo: não aplicável.	240329	Unid.	500	R\$ 2,49	R\$ 1.245,00
6	Garfo Mesa. Material corpo: aço inoxidável; material cabo: aço inoxidável; tipo: mesa; características adicionais: liso e polido; comprimento: 19 cm.	437871	Unid.	500	R\$ 2,89	R\$ 1.445,00
7	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 10 litros ; espessura: 5 mm; características adicionais: tampa e alça.	315516	Unid.	4	R\$ 82,93	R\$ 331,72
8	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 14 litros ; altura: 15 cm; espessura: 5 mm; características adicionais: 2 alças reforçadas e tampa; diâmetro: 30 cm.	339864	Unid.	4	R\$ 111,61	R\$ 446,44
9	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 20 litros ; altura: 18 cm; espessura: 5 mm; características adicionais: com tampa e alças reforçadas; Nº 38; diâmetro: 38 cm.	319836	Unid.	6	R\$ 129,90	R\$ 779,40
10	Caçarola. Material: alumínio; tamanho: Nº 50; capacidade aproximada: 42 litros ; altura aproximada: 21 cm, espessura: 5 mm; características adicionais: tampa e alças reforçadas.	222452	Unid.	6	R\$ 226,33	R\$ 1.357,98
11	Amido base: de mandioca ; grupo: fécula ; subgrupo: pó; acidez: polvilho azedo ; aspecto físico: tipo 1.	481086	Kg	30	R\$ 10,80	R\$ 324,00
12	Amido base: de mandioca ; grupo: fécula ; subgrupo: pó; acidez: polvilho doce ; aspecto físico: tipo 1.	462474	Kg	30	R\$ 11,06	R\$ 331,80
13	Bebida tipo: vodka .	422867	Garrafa 1L	12	R\$ 42,58	R\$ 510,96
14	Bicarbonato de sódio. Aspecto físico: pó branco, fino, peso molecular: 84,01 G/MOL. Fórmula química: NaHCO_3 ; grau de pureza: mínima de 99%. Característica adicional: reagente P.A. Número de referência química*: Cas 144-55-8.	412637	kg	1	R\$ 10,01	R\$ 10,01
15	Cacau , apresentação: pó. Prazo validade mínimo: 12 meses.	463532	Pacote 500 g	30	R\$ 36,00	R\$ 1.080,00

16	Carne bovina in natura. Tipo Corte: patinho . Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: congelado.	447448	Kg	30	R\$ 44,76	R\$ 1.342,80
17	Carne de ave in natura. Tipo animal: frango . Tipo corte: peito . Apresentação: inteiro. Estado de conservação: congelado. Processamento: com pele, com osso.	447596	Kg	35	R\$ 16,50	R\$ 577,50
18	Carne suína in natura. Tipo corte: pernil . Apresentação: peça inteira. Processamento: com osso, com pele. Estado de conservação: congelado.	447523	Kg	30	R\$ 24,22	R\$ 726,60
19	Coalho . Apresentação: líquido .	281590	Embalagem 200 mL	10	R\$ 15,91	R\$ 159,10
20	Côco ralado . Ingredientes: amêndoa de côco. Apresentação: desidratado e triturado. Características adicionais: desengordurado e desidratado. Aplicação: alimentação de pessoal.	258358	Pacote 1 Kg	10	R\$ 24,70	R\$ 247,00
21	Condimento tipo: alho . Apresentação: pó .	463859	Embalagem 500 g	2	R\$ 12,19	R\$ 24,38
22	Condimento tipo: açafrão . Apresentação: pó .	463857	Kg	1	R\$ 13,40	R\$ 13,40
23	Condimento tipo: páprica . Apresentação: pó .	463917	Embalagem 500 g	2	R\$ 7,90	R\$ 15,80
24	Condimento tipo: pimenta calabresa . Apresentação: semente.	463925	Kg	1	R\$ 24,90	R\$ 24,90
25	Condimento tipo: urucum . Apresentação: pó .	463937	Kg	2	R\$ 10,15	R\$ 20,30
26	Creme de leite . Teor gordura: 21 A 40%. Processamento: Uht. Tratamento: homogeneizado.	446535	Embalagem 200 g	54	R\$ 4,70	R\$ 253,80
27	Doce em tablete . Tipo: banana. Peso: 20 g.	481267	Embalagem 100 Unid.	10	R\$ 17,98	R\$ 179,80
28	Farinha de rosca . Base: de pão torrado. Apresentação: granulos finos/médios.	459152	Embalagem 500 g	20	R\$ 10,44	R\$ 208,80
29	Farinha de trigo . Grupo: industrial. Tipo: tipo 1; especial; ingrediente adicional: sem fermento .	465332	Embalagem de 25 kg	20	R\$ 165,00	R\$ 3.300,00
30	Farinha de trigo . Grupo: Doméstico. Tipo: tipo 1; especial; ingrediente adicional: com fermento ; fortificada com ferro e ácido fólico.	460265	Kg	500	R\$ 6,77	R\$ 3.385,00
31	Fermento tipo: biológico seco. Apresentação: pó granulado.	459596	Embalagem de 500 g	10	R\$ 21,50	R\$ 215,00
32	Fermento tipo: lático . Apresentação: pó .	459599	Embalagem de 250 g	30	R\$ 5,29	R\$ 158,70
33	Fermento tipo: químico . Apresentação: pó .	459586	Embalagem de 100 g	50	R\$ 3,61	R\$ 180,50

34	Frios: presunto de pernil . Tipo preparação: cozido; composição: sem capa de gordura. Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: resfriado.	447771	Kg	30	R\$ 25,90	R\$ 777,00
35	Fruta tipo: abacaxi . Apresentação: natural.	464443	Kg	20	R\$ 8,80	R\$ 176,00
36	Fruta tipo: goiaba vermelha . Apresentação: natural.	464392	Kg	20	R\$ 10,00	R\$ 200,00
37	Fruta tipo: laranja bahia/ laranja umbigo . Apresentação: natural.	464395	Kg	20	R\$ 5,50	R\$ 110,00
38	Fruta tipo: maçã red/ maçã argentina . Apresentação: natural.	464402	Kg	20	R\$ 6,84	R\$ 136,80
39	Fruta tipo: maracujá azedo/ maracujá amarelo . Apresentação: natural.	464415	Kg	20	R\$ 8,00	R\$ 160,00
40	Gordura vegetal tipo: margarina ; subtipo: cremosa. Composição básica: mínimo de 80% de gordura. Sabor: com sal.	463699	Balde 15 kg	5	R\$ 170,00	R\$ 850,00
41	Legume in natura tipo: batata inglesa . Apresentação: orgânico.	463762	Kg	20	R\$ 6,50	R\$ 130,00
42	Legume in natura tipo: cebola branca . Apresentação: orgânico.	463784	Kg	20	R\$ 7,56	R\$ 151,20
43	Legume in natura tipo: cenoura . Apresentação: orgânico.	463773	Kg	20	R\$ 6,49	R\$ 129,80
44	Legume in natura tipo: tomate salada .	463806	Kg	40	R\$ 7,37	R\$ 294,80
45	Leite em pó . Solubilidade: instantâneo. Teor gordura: integral. Origem: de vaca.	446019	Embalagem 200 g	80	R\$ 11,93	R\$ 954,40
46	Leite fluido . Origem: de vaca. Tipo: C. Teor gordura: integral. Processamento: pasteurizado.	446005	Saco 1 L	200	R\$ 10,20	R\$ 2.040,00
47	Massa de tomate tipo: extrato concentrado. Composição: tradicional. Apresentação: creme.	459670	Embalagem 340 g	54	R\$ 2,39	R\$ 129,06
48	Óleo vegetal . Matéria prima: soja. Tipo: degomado.	416665	Litro	24	R\$ 13,50	R\$ 324,00
49	Pectina . Aspecto físico: pó grosso, esbranquiçado à pardo, quase inodoro, origem: frutas cítricas. Peso molecular: 20.000 A 400.000 G/MOL. Grau de pureza: mínimo de 74% de ácido galacturônico em base seca. Número de referência química: Cas 9000-69-5.	374741	Kg	2	R\$ 135,06	R\$ 270,12
50	Peixe in natura. Tipo corte: eviscerado e sem cabeça. Variedade: tambaqui . Estado de conservação: fresco. Apresentação: com pele.	448968	Kg	35	R\$ 18,50	R\$ 647,50

51	Polpa de fruta, tipo: abacaxi . Apresentação: congelada.	464468	Kg	40	R\$ 10,00	R\$ 400,00
52	Polpa de fruta, tipo: acerola . Apresentação: congelada.	464484	Kg	40	R\$ 13,67	R\$ 546,80
53	Polpa de fruta, tipo: bacuri . Apresentação: congelada.	464498	Kg	40	R\$ 22,50	R\$ 900,00
54	Polpa de fruta, tipo: goiaba vermelha. Apresentação: congelada.	464514	Kg	40	R\$ 10,31	R\$ 412,40
55	Polpa de fruta, tipo: maracujá . Apresentação: congelada.	464474	kg	40	R\$ 12,17	R\$ 486,80
56	Preparado panificação tipo: melhorador de farinha . Composição: ácido ascórbico e alfa amilase. Apresentação: pó.	467538	Kg	3	R\$ 61,80	R\$ 185,40
57	Queijo origem: de vaca. Variedade: coalho . Tipo: fresco. Apresentação: peça.	447072	Kg	20	R\$ 38,11	R\$ 762,20
58	Queijo origem: de vaca. Variedade: muçarela . Apresentação: peça.	446633	Kg	25	R\$ 44,86	R\$ 1.121,50
59	Vinagre . Matéria-prima: vinho branco. Tipo: neutro. Acidez: 4 PER. Aspecto físico: líquido. Aspecto visual: límpido e sem depósitos.	249818	Frasco 750 mL	12	R\$ 5,99	R\$ 71,88
60	Compressor refrigeração . Potência: 3HP; aplicação: câmara frigorífica; 380V; trifásico; 60HZ; para uso com gás R-22; igual ou similar ao modelo MT036-9VM da marca DANFOSS.	352760	Unid.	1	R\$ 3.388,27	R\$ 3.388,27
TOTAL						R\$ 36.563,78

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, disponível no endereço eletrônico < <https://www.gov.br/compras/pt-br> >.

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:

- 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;
- 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).

2.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133/21.

2.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

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.
- 3.10. Fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso).
- 3.10.1. Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.
 - 3.10.1.1. Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;
 - 3.10.2. O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
 - 3.10.3. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.

4. FASE DE LANCES

- 4.1. A partir das 8:00h 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.
- 4.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 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 percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de **2% (dois por cento)**.
- 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 60 **(sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.5.1. contiver 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.

5.8. 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.

5.9. 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.

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

5.9.2. 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.

5.10. 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.

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

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

5.13. 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 sítios 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.

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

6.9. 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.

6.9.1. 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

6.10. 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 **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso

de Contratação Direta.

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. 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 **15% (quinze 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;

Codó-MA, 18 de maio de 2023

Sebastião Learte Santos

Diretor Geral em Exercício

Portaria nº 145/2023, de 16/05/2023, D.O.U em 17/05/2023

Assinado eletronicamente

ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1. 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*, 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* 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* 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;

Documento assinado eletronicamente por:

- **Sebastiao Learte Santos, DIRETOR(A) - CD3 - DAP-COD**, em 18/05/2023 16:02:07.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/05/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifma.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 637011

Código de Autenticação: a17b7b938e



Termo de Referência 3/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2023	158293-INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS CODO	DELBANA PEREIRA RODRIGUES	03/05/2023 10:55 (v 3.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda;		23249.020986.2023-21

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de material de consumo, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Hipoclorito de Sódio. Aspecto físico: solução aquosa; concentração: 2,0 a 2,5% de cloro ativo. Aplicação: higienização de alimentos.	437156	Litro	20	R\$ 6,80	R\$ 136,00
2	Placa Corte. Material: polipropileno; comprimento: 100 cm; largura: 50 cm; aplicação: copa/cozinha; cor: branca; espessura: 1 cm; características adicionais: proteção antibacteriana.	437199	Unid.	4	R\$ 260,00	R\$ 1.040,00
3	Placa Corte. Material: polietileno; comprimento: 50 cm; largura: 30 cm; cor: amarela; espessura: 1,50 cm.	334889	Unid.	4	R\$ 77,50	R\$ 310,00
4	Placa Corte. Material: polietileno; comprimento: 50 cm; largura: 30 cm; cor: verde; espessura: 1,30 cm.	416161	Unid.	4	R\$ 106,54	R\$ 426,16
	Faca Mesa. Material lâmina: aço					

5	inoxidável; material cabo: aço inoxidável; cor cabo: não aplicável.	240329	Unid.	500	R\$ 2,49	R\$ 1.245,00
6	Garfo Mesa. Material corpo: aço inoxidável; material cabo: aço inoxidável; tipo: mesa; características adicionais: liso e polido; comprimento: 19 cm.	437871	Unid.	500	R\$ 2,89	R\$ 1.445,00
7	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 10 litros ; espessura: 5 mm; características adicionais: tampa e alça.	315516	Unid.	4	R\$ 82,93	R\$ 331,72
8	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 14 litros ; altura: 15 cm; espessura: 5 mm; características adicionais: 2 alças reforçadas e tampa; diâmetro: 30 cm.	339864	Unid.	4	R\$ 111,61	R\$ 446,44
9	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 20 litros ; altura: 18 cm; espessura: 5 mm; características adicionais: com tampa e alças reforçadas; Nº 38; diâmetro: 38 cm.	319836	Unid.	6	R\$ 129,90	R\$ 779,40
10	Caçarola. Material: alumínio; tamanho: Nº 50; capacidade aproximada: 42 litros ; altura aproximada: 21 cm, espessura: 5 mm; características adicionais: tampa e alças reforçadas.	222452	Unid.	6	R\$ 226,33	R\$ 1.357,98
11	Amido base: de mandioca ; grupo: fécua ; subgrupo: pó; acidez: polvilho azedo ; aspecto físico: tipo 1.	481086	Kg	30	R\$ 10,80	R\$ 324,00
12	Amido base: de mandioca ; grupo: fécua ; subgrupo: pó; acidez: polvilho doce ; aspecto físico: tipo 1.	462474	Kg	30	R\$ 11,06	R\$ 331,80
13	Bebida tipo: vodka .	422867	Garrafa 1L	12	R\$ 42,58	R\$ 510,96
14	Bicarbonato de sódio. Aspecto físico: pó branco, fino, peso molecular: 84,01 G/MOL. Fórmula química: NaHCO_3 ; grau de pureza: mínima de 99%. Característica adicional: reagente	412636	kg	1	R\$ 10,01	R\$ 10,01

	P.A. Número de referência química*: Cas 144-55-8.					
15	Cacau , apresentação: pó. Prazo validade mínimo: 12 meses.	463532	Pacote 500 g	30	R\$ 36,00	R\$ 1.080,00
16	Carne bovina in natura. Tipo Corte: patinho . Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: congelado.	447448	Kg	30	R\$ 44,76	R\$ 1.342,80
17	Carne de ave in natura. Tipo animal: frango . Tipo corte: peito . Apresentação: inteiro. Estado de conservação: congelado. Processamento: com pele, com osso.	447596	Kg	35	R\$ 16,50	R\$ 577,50
18	Carne suína in natura. Tipo corte: pernil . Apresentação: peça inteira. Processamento: com osso, com pele. Estado de conservação: congelado.	447523	Kg	30	R\$ 24,22	R\$ 726,60
19	Coalho . Apresentação: líquido .	447072	Embalagem 200 mL	10	R\$ 15,91	R\$ 159,10
20	Côco ralado . Ingredientes: amêndoa de côco. Apresentação: desidratado e triturado. Características adicionais: desengordurado e desidratado. Aplicação: alimentação de pessoal.	258358	Pacote 1 Kg	10	R\$ 24,70	R\$ 247,00
21	Condimento tipo: alho . Apresentação: pó .	463859	Embalagem 500 g	2	R\$ 12,19	R\$ 24,38
22	Condimento tipo: açafrão . Apresentação: pó.	463857	Kg	1	R\$ 13,40	R\$ 13,40
23	Condimento tipo: páprica . Apresentação: pó.	463917	Embalagem 500 g	2	R\$ 7,90	R\$ 15,80
24	Condimento tipo: pimenta calabresa . Apresentação: semente.	463925	Kg	1	R\$ 24,90	R\$ 24,90
25	Condimento tipo: urucum . Apresentação: pó.	463937	Kg	2	R\$ 10,15	R\$ 20,30

26	Creme de leite. Teor gordura: 21 A 40%. Processamento: UHT. Tratamento: homogeneizado.	446535	Embalagem 200 g	54	R\$ 4,70	R\$ 253,80
27	Doce em tablete. Tipo: banana. Peso: 20 g.	481267	Embalagem 100 Unid.	10	R\$ 17,98	R\$ 179,80
28	Farinha de rosca. Base: de pão torrado. Apresentação: granulos finos/médios.	459152	Embalagem 500 g	20	R\$ 10,44	R\$ 208,80
29	Farinha de trigo. Grupo: industrial. Tipo: tipo 1; especial; ingrediente adicional: sem fermento.	465332	Embalagem de 25 kg	20	R\$ 165,00	R\$ 3.300,00
30	Farinha de trigo. Grupo: Doméstico. Tipo: tipo 1; especial; ingrediente adicional: com fermento ; fortificada com ferro e ácido fólico.	460265	Kg	500	R\$ 6,77	R\$ 3.385,00
31	Fermento tipo: biológico seco. Apresentação: pó granulado.	459596	Embalagem de 500 g	10	R\$ 21,50	R\$ 215,00
32	Fermento tipo: lático. Apresentação: pó.	459599	Embalagem de 250 g	30	R\$ 5,29	R\$ 158,70
33	Fermento tipo: químico. Apresentação: pó.	459586	Embalagem de 100 g	50	R\$ 3,61	R\$ 180,50
34	Frios: presunto de pernil. Tipo preparação: cozido; composição: sem capa de gordura. Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: resfriado.	447771	Kg	30	R\$ 25,90	R\$ 777,00
35	Fruta tipo: abacaxi. Apresentação: natural.	464443	Kg	20	R\$ 8,80	R\$ 176,00
36	Fruta tipo: goiaba vermelha. Apresentação: natural.	464392	Kg	20	R\$ 10,00	R\$ 200,00
37	Fruta tipo: laranja bahia/ laranja umbigo. Apresentação: natural.	464395	Kg	20	R\$ 5,50	R\$ 110,00
38	Fruta tipo: maçã red/ maçã argentina. Apresentação: natural.	464402	Kg	20	R\$ 6,84	R\$ 136,80
39	Fruta tipo: maracujá azedo/ maracujá amarelo. Apresentação: natural.	464415	Kg	20	R\$ 8,00	R\$ 160,00
40	Gordura vegetal tipo: margarina; subtipo: cremosa. Composição básica: mínimo de 80% de gordura. Sabor: com sal.	463699	Balde 15 kg	5	R\$ 170,00	R\$ 850,00

41	Legume in natura tipo: batata inglesa . Apresentação: orgânico.	463762	Kg	20	R\$ 6,50	R\$ 130,00
42	Legume in natura tipo: cebola branca . Apresentação: orgânico.	463784	Kg	20	R\$ 7,56	R\$ 151,20
43	Legume in natura tipo: cenoura . Apresentação: orgânico.	463773	Kg	20	R\$ 6,49	R\$ 129,80
44	Legume in natura tipo: tomate salada .	463806	Kg	40	R\$ 7,37	R\$ 294,80
45	Leite em pó . Solubilidade: instantâneo. Teor gordura: integral. Origem: de vaca.	446019	Embalagem 200 g	80	R\$ 11,93	R\$ 954,40
46	Leite fluido . Origem: de vaca. Tipo: C. Teor gordura: integral. Processamento: pasteurizado.	446005	Saco 1 L	200	R\$ 10,20	R\$ 2.040,00
47	Massa de tomate tipo: extrato concentrado. Composição: tradicional. Apresentação: creme.	459670	Embalagem 340 g	54	R\$ 2,39	R\$ 129,06
48	Óleo vegetal . Matéria prima: soja. Tipo: degomado.	416665	L	24	R\$ 13,50	R\$ 324,00
49	Pectina . Aspecto físico: pó grosso, esbranquiçado à pardo, quase inodoro, origem: frutas cítricas. Peso molecular: 20.000 A 400.000 G/MOL. Grau de pureza: mínimo de 74% de ácido galacturônico em base seca. Número de referência química: Cas 9000-69-5.	374741	Kg	2	R\$ 135,06	R\$ 270,12
50	Peixe in natura. Tipo corte: eviscerado e sem cabeça. Variedade: tambaqui . Estado de conservação: fresco. Apresentação: com pele.	448968	Kg	35	R\$ 18,50	R\$ 647,50
51	Polpa de fruta, tipo: abacaxi . Apresentação: congelada.	464468	Kg	40	R\$ 10,00	R\$ 400,00
52	Polpa de fruta, tipo: acerola . Apresentação: congelada.	464484	Kg	40	R\$ 13,67	R\$ 546,80
53	Polpa de fruta, tipo: bacuri . Apresentação: congelada.	464498	Kg	40	R\$ 22,50	R\$ 900,00
54	Polpa de fruta, tipo: goiaba vermelha . Apresentação: congelada.	464514	Kg	40	R\$ 10,31	R\$ 412,40

55	Polpa de fruta, tipo: maracujá . Apresentação: congelada.	464474	kg	40	R\$ 12,17	R\$ 486,80
56	Preparado panificação tipo: melhorador de farinha . Composição: ácido ascórbico e alfa amilase. Apresentação: pó.	467538	Kg	3	R\$ 61,80	R\$ 185,40
57	Queijo origem: de vaca. Variedade: coalho . Tipo: fresco. Apresentação: peça.	447072	Kg	20	R\$ 38,11	R\$ 762,20
58	Queijo origem: de vaca. Variedade: muçarela . Apresentação: peça.	446633	Kg	25	R\$ 44,86	R\$ 1.121,50
59	Vinagre . Matéria-prima: vinho branco. Tipo: neutro. Acidez: 4 PER. Aspecto físico: líquido. Aspecto visual: límpido e sem depósitos.	249818	Frasco 750 mL	12	R\$ 5,99	R\$ 71,88
60	Compressor refrigeração . Potência: 3HP; aplicação: câmara frigorífica; 380V; trifásico; 60HZ; para uso com gás R-22; igual ou similar ao modelo MT036-9VM da marca DANFOSS.	352760	Unid.	1	R\$ 3.388,27	R\$ 3.388,27
TOTAL						R\$ 36.563,78

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. Quanto aos itens objetos desta contratação, será obrigatório o atendimento de legislação vigente, de acordo com a natureza de cada item.

1.5. As empresas vencedoras da presente dispensa de licitação terão prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos para entrega do material, contado a partir da data de recebimento da Nota de Empenho.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O procedimento a ser adotado será a dispensa de licitação, observando-se as normas e orientações contidas na Lei nº 14.133, de 01.04.2021, e legislações correlatas.

2.2. Quanto às necessidades relacionadas à presente contratação, listam-se:

a) A adequação das condições para o preparo de refeições à comunidade acadêmica do IFMA Campus Codó;

b) Realização de atividades que envolvem o laboratório de agroindústria/alimentos, atendendo demanda de aulas práticas dos cursos de Técnico em Agroindústria, Técnico em Agropecuária, Bacharelado em Agronomia, Licenciatura em Ciências Agrária e tecnologia de Alimentos do IFMA - Campus Codó; e

c) Reativação da câmara frigorífica da instituição para armazenamento de carnes, haja vista que há muito tempo a mesma encontra-se sem utilização, em virtude de queima do compressor e também da necessidade de reforma de sua estrutura física.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023 conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10735145000194-0-000017/2023

II) Data de publicação no PNCP: 14/02/2023

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	ID DO ITEM NO PCA	CLASSE/GRUPO	IDENTIFICADOR DA FUTURA CONTRATAÇÃO
1	Hipoclorito de Sódio. Aspecto físico: solução aquosa; concentração: 2,0 a 2,5% de cloro ativo. Aplicação: higienização de alimentos.	437156	332	6810 - Produtos químicos	158293-22/2022
2	Placa Corte. Material: polipropileno; comprimento: 100 cm; largura: 50 cm; aplicação: copa/cozinha; cor: branca ; espessura: 1 cm; características adicionais: proteção antibacteriana.	437199	820	9390 - Produtos diversos não metálicos	158293-45/2022
3	Placa Corte. Material: polietileno; comprimento: 50 cm; largura: 30 cm; cor: amarela ; espessura: 1,50 cm.	334889	331	9390 - Produtos diversos não metálicos	158293-22/2022
4	Placa Corte. Material: polietileno; comprimento: 50 cm; largura: 30 cm; cor: verde ; espessura: 1,30 cm.	416161	330	9390 - Produtos diversos não metálicos	158293-22/2022
5	Faca Mesa. Material lâmina: aço inoxidável; material cabo: aço inoxidável; cor cabo: não aplicável.	240329	328	7340 - Cutelaria e talheres	158293-22/2022
6	Garfo Mesa. Material corpo: aço inoxidável; material cabo: aço inoxidável; tipo: mesa; características adicionais: liso e polido; comprimento: 19 cm.	437871	283	7340 - Cutelaria e talheres	158293-22/2022
7	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 10 litros ; espessura: 5 mm; características adicionais:	315516	277	7330 - Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	158293-22/2022

	tampa e alça.				
8	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 14 litros ; altura: 15 cm; espessura: 5 mm; características adicionais: 2 alças reforçadas e tampa; diâmetro: 30 cm.	339864	276	7330 - Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	158293-22/2022
9	Caçarola. Material: alumínio; capacidade: 20 litros ; altura: 18 cm; espessura: 5 mm; características adicionais: com tampa e alças reforçadas; N° 38; diâmetro: 38 cm.	319836	275	7330 - Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	158293-22/2022
10	Caçarola. Material: alumínio; tamanho: N° 50; capacidade aproximada: 42 litros ; altura aproximada: 21 cm, espessura: 5 mm; características adicionais: tampa e alças reforçadas.	222452	274	7330 - Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	158293-22/2022
11	Amido base: de mandioca ; grupo: fécula ; subgrupo: pó; acidez: polvilho azedo ; aspecto físico: tipo 1.	481086	728	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022
12	Amido base: de mandioca ; grupo: fécula; subgrupo: pó; acidez: polvilho doce ; aspecto físico: tipo 1.	462474	731	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022
13	Bebida tipo: vodka .	422867	973	8965 - Bebidas alcólicas	158293-7/2023
14	Bicarbonato de sódio. Aspecto físico: pó branco, fino, peso molecular: 84,01 G/MOL. Fórmula química: NaHCO_3 ; grau de pureza: mínima de 99%. Característica adicional: reagente P.A. Número de referência química*: Cas 144-55-8.	412636	691	6810 - Produtos químicos	158293-44/2022
15	Cacau , apresentação: pó. Prazo validade mínimo: 12 meses.	463532	695	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
	Carne bovina in natura. Tipo Corte: patinho . Apresentação:			8905 - Carnes, aves e	

16	peça inteira. Estado de conservação: congelado.	447448	714	peixes	158293-46/2022
17	Carne de ave in natura. Tipo animal: frango . Tipo corte: peito . Apresentação: inteiro. Estado de conservação: congelado. Processamento: com pele, com osso.	447596	718	8905 - Carnes, aves e peixes	158293-46/2022
18	Carne suína in natura. Tipo corte: pernil . Apresentação: peça inteira. Processamento: com osso, com pele. Estado de conservação: congelado.	447523	719	8905 - Carnes, aves e peixes	158293-46/2022
19	Coalho . Apresentação: líquido .	447072	753	8910 - Ovos e laticínios	158293-46/2022
20	Côco ralado . Ingredientes: amêndoa de côco. Apresentação: desidratado e triturado. Características adicionais: desengordurado e desidratado. Aplicação: alimentação de pessoal.	258358	696	8925 - Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares	158293-46/2022
21	Condimento tipo: alho . Apresentação: pó .	463859	782	8950 - Condimentos e produtos correlatos	158293-46/2022
22	Condimento tipo: açafrão . Apresentação: pó.	463857	740	8950 - Condimentos e produtos correlatos	158293-46/2022
23	Condimento tipo: páprica . Apresentação: pó.	463917	738	8950 - Condimentos e produtos correlatos	158293-46/2022
24	Condimento tipo: pimenta calabresa . Apresentação: semente.	463925	734	8950 - Condimentos e produtos correlatos	158293-46/2022
25	Condimento tipo: urucum . Apresentação: pó.	463937	739	8950 - Condimentos e produtos correlatos	158293-46/2022
26	Creme de leite . Teor gordura: 21 A 40%. Processamento: UHT. Tratamento: homogeneizado.	446535	736	8910 - Ovos e laticínios	158293-46/2022
27	Doce em tablete . Tipo: banana. Peso: 20 g.	481267	775	8925 - Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares	158293-46/2022
28	Farinha de rosca . Base: de pão torrado. Apresentação: granulos finos/médios.	459152	971	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-7/2023
29	Farinha de trigo . Grupo: industrial. Tipo: tipo 1; especial; ingrediente adicional: sem fermento .	465332	756	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022

30	Farinha de trigo. Grupo: Doméstico. Tipo: tipo 1; especial; ingrediente adicional: com fermento ; fortificada com ferro e ácido fólico.	460265	699	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022
31	Fermento tipo: biológico seco. Apresentação: pó granulado.	459596	791	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022
32	Fermento tipo: lático . Apresentação: pó.	459599	741	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022
33	Fermento tipo: químico . Apresentação: pó.	459586	758	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022
34	Frios: presunto de pernil . Tipo preparação: cozido; composição: sem capa de gordura. Apresentação: peça inteira. Estado de conservação: resfriado.	447771	972	8905 - Carnes, aves e peixes	158293-7/2023
35	Fruta tipo: abacaxi . Apresentação: natural.	464443	790	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
36	Fruta tipo: goiaba vermelha . Apresentação: natural.	464392	752	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
37	Fruta tipo: laranja bahia/ laranja umbigo . Apresentação: natural.	464395	697	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
38	Fruta tipo: maçã red/ maçã argentina . Apresentação: natural.	464402	751	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
39	Fruta tipo: maracujá azedo/ maracujá amarelo . Apresentação: natural.	464415	776	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
40	Gordura vegetal tipo: margarina ; subtipo: cremosa. Composição básica: mínimo de 80% de gordura. Sabor: com sal.	463699	745	8945 - Óleos e gorduras comestíveis	158293-46/2022
41	Legume in natura tipo: batata inglesa . Apresentação: orgânico.	463762	716	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
42	Legume in natura tipo: cebola branca . Apresentação: orgânico.	463784	747	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
43	Legume in natura tipo: cenoura . Apresentação: orgânico.	463773	715	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
44	Legume in natura tipo: tomate salada .	463806	746	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-46/2022
45	Leite em pó . Solubilidade: instantâneo. Teor gordura:	446019	698	8910 - Ovos e laticínios	158293-46/2022

	integral. Origem: de vaca.				
46	Leite fluido. Origem: de vaca. Tipo: C. Teor gordura: integral. Processamento: pasteurizado.	446005	784	8910 - Ovos e laticínios	158293-46/2022
47	Massa de tomate tipo: extrato concentrado. Composição: tradicional. Apresentação: creme.	459670	721	8950 - Condimentos e produtos correlatos	158293-46/2022
48	Óleo vegetal. Matéria prima: soja. Tipo: degomado.	416665	786	8710 - forragens e alimentos	158293-46/2022
49	Pectina. Aspecto físico: pó grosso, esbranquiçado à pardo, quase inodoro, origem: frutas cítricas. Peso molecular: 20.000 A 400.000 G/MOL. Grau de pureza: mínimo de 74% de ácido galacturônico em base seca. Número de referência química: Cas 9000-69-5.	374741	643	6810 - Produtos químicos	158293-44/2022
50	Peixe in natura. Tipo corte: eviscerado e sem cabeça. Variedade: tambaqui . Estado de conservação: fresco. Apresentação: com pele.	448968	749	8905 - Carnes, aves e peixes	158293-46/2022
51	Polpa de fruta, tipo: abacaxi . Apresentação: congelada.	464468	974	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-7/2023
52	Polpa de fruta, tipo: acerola . Apresentação: congelada.	464484	980	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-7/2023
53	Polpa de fruta, tipo: bacuri . Apresentação: congelada.	464498	981	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-7/2023
54	Polpa de fruta, tipo: goiaba vermelha. Apresentação: congelada.	464514	977	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-7/2023
55	Polpa de fruta, tipo: maracujá . Apresentação: congelada.	464474	978	8915 - Frutas, verduras e legumes	158293-7/2023
56	Preparado panificação tipo: melhorador de farinha . Composição: ácido ascórbico e alfa amilase. Apresentação: pó.	467538	717	8920 - Produtos de panificação e cereais	158293-46/2022
57	Queijo origem: de vaca. Variedade: coalho . Tipo: fresco. Apresentação: peça.	447072	753	8910 - Ovos e laticínios	158293-46/2022
58	Queijo origem: de vaca. Variedade: muçarela . Apresentação: peça.	446633	754	8910 - Ovos e laticínios	158293-46/2022

59	Vinagre. Matéria-prima: vinho branco. Tipo: neutro. Acidez: 4 PER. Aspecto físico: líquido. Aspecto visual: límpido e sem depósitos.	249818	781	8950 - Condimentos e produtos correlatos	158293-46/2022
60	Compressor refrigeração. Potência: 3HP; aplicação: câmara frigorífica; 380V; trifásico; 60HZ; para uso com gás R-22; igual ou similar ao modelo MT036-9VM da marca DANFOSS.	352760	947	4130 - Componentes de equipamentos para refrigeração e ar condicionado	158293-11/2022

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A solução a ser adotada será a dispensa de licitação, dado que o valor global pretendido é inferior ao valor-limite para que a licitação seja dispensável, nos termos do art. 75 da Lei nº 14.333, de 01/04/2021.

3.2. Por se tratar de dispensa de licitação, a Nota de Empenho da despesa terá força de contrato, conforme prevê o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. Em razão do valor total ser inferior a R\$ 80.000,00 será priorizada a participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP), conforme artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)..

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, quando aplicável;

4.1.2. Utilize o menor volume possível de embalagens, dando preferência a materiais recicláveis (ou material reciclado, atóxico, biodegradável, quando possível, a fim de reduzir o impacto ambiental oriundo da produção desses insumos.

Subcontratação

4.1.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 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 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Instituto Federal do Maranhão – Campus Codó, situado no Povoado Poraquê, S/N – Zona Rural. Codó-MA.

5.5. O recebimento do material ficará a cargo do Almojarifado deste Campus, no horário de 08 às 11h e 14 às 17h, de segunda a sexta-feira.

5.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia

5.6. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avançadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante indicado pela Instituição, a fim de que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na contratação, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.6.1. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, a contratada será notificada para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

6.6. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para este Campus.

6.7. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para sua contratação.

6.8. Substituir no prazo máximo de 05 (cinco) dias qualquer material/produto que apresente sinais de avarias ou que não esteja de acordo com as especificações técnicas dos materiais propostos.

6.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do material no Almoxarifado, incluindo as entregas feitas por transportadoras.

6.10. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados por este Campus, sobre o material ofertado.

6.11. Entregar o material de uma única vez, obedecendo aos prazos de fabricação e validade estipulados.

OBRIGAÇÕES DO INSTITUTO FEDERAL DO MARANHÃO-CAMPUS CODÓ

6.12. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo de venda.

6.13. Rejeitar, no todo ou em parte, o material entregue em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor.

6.14. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

6.15. Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas no material fornecido, para imediata substituição.

6.16. Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais antes do pagamento.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, 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 termo detalhado.

7.4. 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.

7.5. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. 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.

7.7. 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.

Liquidação

7.8. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.8.1. 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](#).

7.9. 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. 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;

7.11. 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](#).

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

Prazo de pagamento

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.21.1. 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.

7.22. 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.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de DISPENSA DE LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

- a) Enquadramento como Microempresa e Empresa de Pequeno Porte de acordo com o Decreto nº 8.538/2015, Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014 bem como as Sociedades Cooperativas que se enquadrem no art. 34 da lei 11.488 de 15 de junho de 2007
- b) Atuar no ramo pertinente ao objeto da presente dispensa de licitação;
- c) Estar com situação fiscal regular (Receita Federal, Estadual, FGTS e Certidão Trabalhista);
- d) Não estar impedido de contratar com a Administração Pública;
- e) Não esteja sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresa e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- f) Não tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.
- g) Não tenha como sócios, dirigentes ou responsável técnico servidores ou parentes de servidores até o 3º grau em linha reta ou colateral do Instituto Federal do Maranhão.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 36.563,78

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 36.563,78 (trinta e seis mil, quinhentos e sessenta e três reais e setenta e oito centavos), conforme custos unitários apostos no item 1.1. deste Termo de Referência.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DELBANA PEREIRA RODRIGUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/04/2023 às 14:34:14.

FERNANDO BRAGA RIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/04/2023 às 09:48:13.

HERBETH SILVA SANTOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 03/05/2023 às 10:55:55.

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência

Assunto: Termo de Referência
Assinado por: Delbana Rodrigues
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 04/05/2023 11:17:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 04/05/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifma.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 510956

Código de Autenticação: dfa2f29955

