COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FL_____

Aviso de

DISPENSA ELETRÔNICA

001/2024

CONTRATANTE (MUNICIPIO DE SANTANA DO MATOS)

Secretaria Municipal de Educação

OBJETO

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM CARACTER EMERGENCIAL PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 189.565,95 (cento e oitenta e nove mil quinhentos e sessenta e cinco reais e noventa e cinco centavos)

PERÍODO DE PROPOSTAS

De **29/02/2024** às **08:29h**
Até **29/02/2024** às **09:29h**

PERÍODO DE LANCES

De **29/02/2024** às **09:30h**
Até **29/02/2024** às **10:00h**

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Sumário

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA 3
2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA. 16
3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL 17
4. FASE DE LANCES 18
5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO 19
6. HABILITAÇÃO 21
7. CONTRATAÇÃO 22
8. SANÇÕES 23
9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 25

FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM CARACTER EMERGENCIAL PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

Torna-se público que a Secretaria Municipal de Educação, por meio da Comissão Permanente de Contratação de Santana do Matos/RN, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento *MENOR PREÇO*, na hipótese do art. 75, *inciso* VIII**,** 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: 28/02/2024
Link: **www.portaldecompraspublicas.com.br**
Horário da Fase de Lances: 8:30 às 10:30hrs

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação por dispensa de licitação de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. *A contratação será dividida em itens/lotes **ou** ocorrerá em item/lote único**,** conforme tabela constante abaixo.*

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.
1	ABACAXI DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE CONFORME EMISSÃO DE PEDIDO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE CONFORME EMISSÃO DE PEDIDO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR.	UNID.	1130
2	AÇUCAR COMUM - TIPO CRISTAL: CONTER NO MÍNIMO 99,3 % DE SACAROSE DEVERÁ SER FABRICADO DE SUCO DE CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (ROTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO “AÇÚCAR”, SEGUIDO DO TIPO E A CLASSIFICAÇÃO. APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150

3	ALHO: DE 1° IN NATURA, GRUPO BRANCO, TIPO ESPECIAL. PRODUTO CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES E INTACTOS, COM BRILHO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES E CORTES, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, NÃO APRESENTAR BROTAMENTOS, PODRIDÃO E MOFO, O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS – RESOLUÇÃO – CNNPA Nº 12, DE 1978).	KG	76
5	ARROZ PARBOILIZADO: TIPO I, GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARBOILIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES EIMPUREZAS (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	900
6	BANANA: PRATA EXTRA, IN NATURA, PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	380
7	BATATA INGLESA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO DEVE CONTER TERRA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS, POLPA MACIA SEM PERFURAÇÕES OU PONTOS PRETOS, CASCAS SEM CORTES OU PERFURAÇÕES E TAMANHO MÉDIO POR RAIZ, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	169

8	BEBIDA LÁCTEA: SABOR MORANGO, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, MISTURA HOMOGÊNEA, ISENTO DE ESTUFAMENTO, MOFO, SEM PRECIPITAÇÃO INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE PASTEURIZADO; SORO DE QUEIJO PASTEURIZADO E DESNATADO, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA, FERMENTO LÁCTEO, E ESTABILIZANTES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 01 LITRO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	L	860
9	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM-CRACKER, DE TEXTURA CROCANTE, COM ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 400 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1218
10	CARNE BOVINA MOÍDA CARNE BOVINA IN NATURA, DE PRIMEIRA, MOIDA, ESPECIFICAÇÃO: COM ATÉ 5% DE GORDURA, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS; ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICAS DA ESPÉCIE, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, PESO LÍQUIDO 1 OU 2 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS LACRADAS, SEM AGUA OU GELO EM EXCESSO E SEM RACHADURAS OU FUROS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I,F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	450

11	CARNE BOVINA: CARNE DE PRIMEIRA, RESFRIADA; COXÃO MOLE OU PATINHO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS; ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICAS DA ESPÉCIE, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS, ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, PESO LÍQUIDO 1 OU 2 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS LACRADA, SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I,F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	584
12	CEBOLA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, TIPO BRANCA, CASCA PROTETORA, BRANCA, IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO FRESCO, BULBOS DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA PROTETORA FIRME, SEM RUPTURAS, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. COLORAÇÃO AMARELO DOURADO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E BROTAMENTO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	287
13	CEBOLINHA VERDE: MAÇO COM NO MÍNIMO 100G. IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, AROMA E COR PROPRIOS, COM FOLHAS SEM LESÕES, PERFURAÇÕES E CORTES, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS FRESCAS INTEGRAS, SEM MANCHAS OU RESSECAMENTO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE CONFORME EMISSÃO DE PEDIDO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR.	UNID.	630
14	CENOURA: IN NATURA, 1A QUALIDADE, FRESCA, COM TAMANHO MÉDIO ENTRE 10 A 17 CM DE COMPRIMENTO, COLORAÇÃO LARANJA INTENSA E COM CASCA SÃ. ISENTA DE LESÕES, PIGMENTAÇÃO VERDE OU ROXA NA PARTE SUPERIOR, FOLHAS, RACHADURAS, PODRIDÃO, CORTES NA CASCA, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE ENTREGA EM CAIXAS PLÁSTICAS	KG	259

	RESISTENTES E LIMPAS, CONFORME A QUANTIDADE SOLICITADA. CAPACIDADE MÁXIMA DA EMBALAGEM 20 KG.		
15	CHARQUE- CHARQUE BOVINO DIANTEIRO, SADIO, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, A VÁCUO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 0,5 KG ATÉ 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, FABRICAÇÃO, VALOR NUTRICIONAL, COMPOSIÇÃO, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	112
16	CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, NÃO DEVEM CONTER TERRA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA. ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS, POLPA MACIA SEM PERFURAÇÕES OU PONTOS PRETOS, CASCAS SEM CORTES OU PERFURAÇÕES E TAMANHO MÉDIO POR RAIZ.	KG	199
17	COENTRO: MAÇO COM NO MÍNIMO 100G, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS..	UNID	710
18	COLORÍFICO: CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA EMBALAGEM 100G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	700

19	COSTELA BOVINA: PRODUTO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TIRAS SERRADAS DE 06 CM A 08 CM, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS; ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICAS DA ESPÉCIE, SEM CARTILAGENS E NERVOS, ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, PESO LÍQUIDO 1 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS LACRADA, SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I,F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	660
20	EXTRATO DE TOMATE: O EXTRATO DE TOMATE DEVE CONTER APENAS TOMATES SELECIONADOS, SAL, AÇÚCAR, SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES. SEM ADITIVOS E CONSERVANTES. EMBALAGEM SACHÊ DE 300 G. EMBALAGEM PRIMAÁRIA: EMBALAGEM APROPRIADA EM SACHÊ PLÁSTICOS COM CAPACIDADE PARA ATÉ 340 G. SECUNDARIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTES, LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 5 KG PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	375
21	FARINHA DE MANDIOCA CRUA TIPO 1, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, OBTIDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA SADIAS, DEVIDAMENTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, INTACTA, CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	85

22	FEIJÃO BRANCO: TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIE. NOVO, PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, MARCA DO FABRICANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, INTACTA, CONTENDO 1 KG. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESETAR VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	KG	253
23	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, INTACTA, CONTENDO 1 KG. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	226
24	FEIJÃO PRETO: FEIJÃO CLASSE PRETO, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, INTACTA, CONTENDO 1 KG. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	226
25	FLOCOS DE MILHO: AMARELA EM FLOCOS: GRUPO SECA, 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 500G. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO, APRESENTANDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 2 P/P E NO MÍNIMO 1,5% P/P DE PROTÍDEOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 34 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHAS – DECRETO 12.486, DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOS SOLDADA, DE 500G. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	PCT	1240

26	FRANGO: PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, SEM CARCAÇA, CONGELADO, LIMPO, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, A VÁCUO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS LACRADA, SEM AGUA OU GELO EM EXCESSO E SEM RACHADURAS OU FUROS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM, S.I.E OU S.I,F), PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1100
27	JERIMUN: DE 1° QUALIDADE. IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCA, CASCA LISA E FIRME. ISENTO DE BROTO, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	KG	223
28	LARANJA: DE PRIMEIRA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	1850

29	LEITE EM PÓ INTEGRAL: O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 3,5% DE GORDURA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO 200G. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1810
30	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, MALTODEXTRINA, SÓDIO, CÁLCIO, FERRO, ZINCO, VITAMINAS A,D E C. APRESENTANDO PORÇÃO DE 26G; 82 KCAL, 15G DE CARBOIDRATOS (9,3 AÇÚCARES, 4,4G GLICOSE, 4,3 DE GALACTOSE, 0G LACTOSE),), 4,7 G DE PROTEÍNAS, 4,9 G GORDURAS TOTAIS, 100 MG DE SÓDIO (NA), 191 MG DE CÁLCIO. FORTIFICADO COM VITAMINAS: A, D E C. COM EMBALAGENS APROPRIADAS DE 200 G. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NOME DO FABRICANTE, Nº DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	75
31	MACARRÃO: TIPO ESPAGUETE, 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO “COM OVOS” (COM NO MÍNIMO MACARRÃO: TIPO ESPAGUETE, 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS	PCT	930

	E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO “COM OVOS” (COM NO MÍNIMO MACARRÃO: TIPO ESPAGUETE, 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO “COM OVOS” (COM NO MÍNIMOMACARRÃO: TIPO ESPAGUETE, 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO (...)		
32	MACAXEIRA: DE 1ª , IN NATURA, TENRO (MACIO), GRAÚDO, PROCEDER DE SPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCAS, TER ATINGIDO O GRAU DE EVOLUÇÃO E MATURAÇÃO, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE BROTOS, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS..	KG	253
33	MAMÃO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PAPAIA OU FORMOSA, IN NATURA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	543
34	MANTEIGA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADITIVOS E GORDURA TRANS. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, INTACTA, CONTENDO 500ML. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	130
35	MARGARINA COM SAL: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS E CONTER NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, COM RECOMENDAÇÃO	UNID.	50

	PARA USO CULINÁRIO - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA, CONTENDO 500G. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA.		
36	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM BASQUETA, GRAÚDA, REDONDA. DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA E COR PRÓPRIOS, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES SEM PERFURAÇÕES, MANCHAS,, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA.	KG	280
37	MELÃO JAPONÊS: DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM BASQUETA, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. AROMA E COR PRÓPRIOS, SEM PERFURAÇÕES, MANCHAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO C A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	678
38	ÓLEO DE SOJA: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO PODERÁ SER DE ORIGEM TRANGÊNICA. ACONDICIONADO EM RECIPIENTE (DE LATA, OU GARRAFA PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO 900 ML, ISENTO DE MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, VOLUME INSATISFATÓRIO E ABAULAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	60
39	OVO BRANCO DE GALINHA, PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, TIPO GRANDE (50G), ÍNTEGRO, TAMANHO UNIFORME E COR BRANCA, PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, CASCA LISA, POUCO POROSA, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM RACHADURAS, ISENTO DE PODRIDÃO E FUNGOS. A GEMA DEVE SE TRANSLÚCIDA,	BAND	372

	FIRME, CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO. A CLARA DEVE SE APRESENTAR TRANSPARENTE, DENSA, FIRME, ESPESSA, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E INTACTAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR. CONTENDO 30 UNIDADES, NO ROTULO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.APRESENTAR		
40	PÃO: TIPO HOT DOG, PESANDO 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	PCT	275
41	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.	KG	26
42	POLPA DE FRUTA: SABOR ACEROLA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR E SIMILARES, DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, COM ESPECIFICAÇÕES DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	229
43	POLPA DE FRUTA: SABOR CAJÁ, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR E SIMILARES, DE CORANTES ARTIFICIAIS E ADITIVOS QUÍMICOS, SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. ISENTA DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL E	KG	229

	QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, COM ESPECIFICAÇÕES DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
44	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: APRESENTADA EM GRÃOS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATOXICO, CONTENDO 500G; ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	392
45	SAL MARINHO IODADO REFINADO: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 1 KG, E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO – A EMBALAGEM DEVE CONTER: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	100
46	TOMATE: TOMATE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. FRESCO. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES.	KG	100

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

1.3. 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.

PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Portal de Compras Públicas, disponível no endereço eletrônico **www.portaldecompraspublicas.com.br.**

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

1.3.2. 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.

1.4. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

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

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

1.4.3. 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

1.4.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

1.4.3.2. 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;

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

2. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

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

2.2. 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.

2.2.1. 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 infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

2.4. 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;

2.4.1. 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.

2.5. 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.

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

2.7. 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.

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

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

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

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

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

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

2.9.5. 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.

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

2.10. *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).*

2.10.1. *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.*

2.10.1.1. Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;

2.10.2. *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.*

2.10.3. *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.*

3. FASE DE LANCES

3.1. A partir das 8:30h 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.

3.2. 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.

3.2.1. *O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.*

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

3.2.3. 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.

3.2.4. 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$ 0,40(quarenta centavos).*

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

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

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

3.6. 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.

3.6.1. 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.

4. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

4.1. 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.

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

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

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

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

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

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

4.5. SERÁ DESCLASSIFICADA A PROPOSTA VENCEDORA QUE:

4.5.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. HABILITAÇÃO

5.1. Os 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.

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

a) 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;

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

5.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

5.3.1. 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.

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

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

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

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

5.7. *O fornecedor provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.*

5.7.1. *Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do fornecedor nos remanescentes.*

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

5.9. 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.

5.9.1. 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

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

6. CONTRATAÇÃO

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

6.2. O adjudicatário terá o prazo de 02(três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

6.2.1. *Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 02 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.*

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

6.3. O prazo de vigência da contratação é de 03(três) meses prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.

6.4. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

7. SANÇÕES

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

7.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

7.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 2% (dois 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;

7.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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.

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

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

8.2.1. republicar o presente aviso com uma nova data;

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

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

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

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

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

8.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

8.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento 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.

8.8. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.9. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

8.10. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

8.11. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

8.12. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

8.13. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

8.13.1. *ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação*

8.13.2. *ANEXO II - Termo de Referência;*

8.13.3. *ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.*

Santana do Matos/RN 22 de fevereiro de 2024

Maria Alice Silva
Prefeita

Jane Kelly Soares da Silva
Secretária de Educação Cultura

ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

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 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

1.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

1.7 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;

3.2 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

3.2.1 As empresas criadas no exercício financeiro da dispensa deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

3.2.2 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 comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

3.3.1 As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de *10%(dez por cento)* do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

4 Qualificação Técnica

4.1 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.

4.1.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

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

4.1.1.2 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.