

**AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 2024.03.21.01**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00010.20240205/0001-24**

A(O) Sec. Mun. Infra, por intermédio do seu Agente de Contratação, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados fará realizar Dispensa de Licitação sem disputa, com critério de julgamento pelo Menor Preço, Item, na hipótese do Art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 2006 e demais exigências previstas neste aviso de dispensa eletrônica e seus Anexos.

**DADOS DA SESSÃO PÚBLICA**

**Data da sessão de julgamento das propostas: 27 de março de 2024**

**Link:** <https://compras.m2atecnologia.com.br/>

**Horário de julgamento das propostas: 09:00 Hs**

**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, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. A contratação será dividida em Item, conforme tabela constante abaixo.

| ITEM   | DESCRIÇÃO                       | QTD   | UND     |
|--|---------------------------------|-------|---------|
| 1  | AÇUCAR CRISTAL 1 KG.            | 350.0 | PACOTE  |
| Especificação : PACOTE 1 KG- Açúcar tipo refinado, composição: origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação: adoçante, características adicionais: branco, validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses, a contar da data da entrega, pacote com 1 kg.   |                                 |       |         |
| 2  | ALHO KG                         | 5.0   | KG      |
| Especificação : ALHO - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias   |                                 |       |         |
| 3  | AMACIANTE PARA CARNE.           | 5.0   | UNIDADE |
| Especificação : Amaciante de carne tempero em pó tipo amaciante para carne contendo sal, amido, papaína, óleo ou gordura vegetal, cebola, salsa e alho desidratados com realçador de sabor (glutamato monossódico) antiemectante (a base de silício) e acidulante (ácido cítrico) com aspecto cheiro e sabor próprios isento de sujidades e materiais estranhos a espécie embalado em embalagem atóxica resistente e hermeticamente vedado acondicionado em vidro de 120g, devidamente identificado conforme legislação p/ rotulagem de alimentos e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 276/05 e suas alterações posteriores produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA |                                 |       |         |
| 4  | BISCOITO POPULAR DOCE.          | 40.0  | PACOTE  |
| Especificação : embalagem de 400 gramas - constituído de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, acondicionado em pacotes de 400 gramas.   |                                 |       |         |
| 5  | BISCOITO POPULAR SALGADO.       | 125.0 | PACOTE  |
| Especificação : embalagem de 400 gramas - constituído de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas, enriquecido com ferro e ácido fólico, acondicionado em pacotes de 400 gramas.   |                                 |       |         |
| 6  | BISCOITO TIPO MARIA OU MAIZENA. | 250.0 | PACOTE  |
| Especificação : características técnicas: biscoito doce, tipo maizena, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal interesterificada, manteiga, amido, leite em pó, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo, fermento químico bicarbonato de sódio, aromatizante. contém glúten. embalagem de 350g   |                                 |       |         |



|  |                                      |       |         |
|--|--------------------------------------|-------|---------|
| 7  | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. | 250.0 | PACOTE  |
| Especificação : apresentação quadrada, tipo cream cracker, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses, constantes na embalagem.   |                                      |       |         |
| 8  | CALDO DE CARNE..                     | 100.0 | UNIDADE |
| Especificação : Matéria prima de boa qualidade constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade 12 meses após a data de fabricação acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. Peso aproximado 57g.  |                                      |       |         |
| 9  | CARNE BOVÍNA DE 1ª QUALIDADE         | 12.0  | KG      |
| Carne Bovina de 1ª qualidade. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido máximo de até 05 kg por embalagem. |                                      |       |         |
| 10   | CARNE BOVÍNA MOÍDA                   | 25.0  | KG      |
| CARNE BOVINA MOÍDA sem osso, sem pelanca, sem gordura, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e no máximo 10 % de sebo, embalada em embalagem própria, sem sujidade e ação de microbios.  |                                      |       |         |
| 11   | CARNE BOVINA TIPO COSTELA            | 40.0  | KG      |
| CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais  |                                      |       |         |
| 12   | CEBOLA BRANCA..                      | 30.0  | KG      |
| Especificação : Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem plástica que permita a proteção do produto e a circulação de ar.  |                                      |       |         |
| 13   | CEBOLA ROXA                          | 20.0  | KG      |
| Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem plástica resistente etiquetada  |                                      |       |         |
| 14   | CENOURA                              | 24.0  | KG      |
| Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa   |                                      |       |         |
| 15   | CHEIRO VERDE MAÇO                    | 80.0  | MAÇOS   |
| Especificação : Com folhas lisas, firmes, viçosas de cor verde brilhante, com coloração de tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos.   |                                      |       |         |
| 16   | COLORAU.                             | 15.0  | PACOTE  |
| Especificação : COLORAU - PACOTE COM 100G Produto obtido a partir do urucum sem mistura. Embalagem primária em pacotes de 100 g, inviolados. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.  |                                      |       |         |
| 17   | CREME DE LEITE                       | 50.0  | UND     |
| CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega   |                                      |       |         |

|  |  |       |         |
|--|--|-------|---------|
| 18   | ERVAS DESIDRATADAS PARA CHÁ.   | 30.0  | KG      |
| Especificação : ENDRO, ERVA DOCE, CANELA OU CAMOMILA.  |  |       |         |
| 19   | EXTRATO DE TOMATE..  | 20.0  | UNIDADE |
| Especificação : Em sachê, com polpa de tomate concentrada, açúcar e sal. Sem glúten, embalagem mínima de 300g  |  |       |         |
| 20   | FARINHA DE MANDIOCA  | 50.0  | KG      |
| 1  | KG classe amarela, tipo I, grupo seca, subgrupo fina, com umidade inferior a 13%, em pacote (embalagem primária) transparente e resistente de material polietileno atóxico com identificação do produto e peso líquido de 1 kg |       |         |
| 21   | FARINHA DE MILHO   | 50.0  | PCT     |
| FARINHA DE MILHO composição: 100% milho, cor amarela, flocada, pré-cozida, isenta de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem em polietileno, atóxico, transparente, contendo 500g.   |  |       |         |
| 22   | FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO  | 50.0  | KG      |
| FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO De cor branca, livre de sujidade, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens de 1kg, validade mínima 6 meses.   |  |       |         |
| 23   | FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO..  | 50.0  | KG      |
| Especificação : De cor branca, livre de sujidade, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens de 1kg, validade mínima 6 meses.   |  |       |         |
| 24   | FÉCULA DE MANDIOCA..   | 70.0  | KG      |
| Especificação : FÉCULA DE MANDIOCA - EMB. DE 1KG FÉCULA, DE MANDIOCA (GOMA), EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PACOTE 1.0 QUILOGRAMAS   |  |       |         |
| 25   | FEIJÃO DE CORDA 1 KG   | 45.0  | KG      |
| Especificação : Embalagem primária de 1 kg, O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n. 9972/00 decreto n. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%- isento de parasitas e fungos, isento e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. |  |       |         |
| 26   | FRANGO EM CORTES (PEITO)   | 35.0  | KG      |
| Especificação : FRANGO EM CORTES (PEITO). Embalagem: saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas.  |  |       |         |
| 27   | LEITE EM PÓ 750G   | 65.0  | PACOTE  |
| Especificação : LEITE EM PÓ 750G Leite integral e mix de minerais ferro, zinco e vitaminas A, C e D .ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.CONTÉM LACTOSE.NÃO CONTÉM GLÚTEN. embalagem mínima de 750g.   |  |       |         |
| 28   | LINGUIÇA CALABRESA.  | 35.0  | KG      |
| Especificação : Acondicionada em embalagem a vácuo, tipo "cry -o-vac", resistente, transparente, atóxico, devidamente rotulada de acordo com a Legislação vigente.   |  |       |         |
| 29   | MACARRÃO   | 100.0 | PCT     |
| MACARRÃO - TIPO ESPAGUETE 400G Tipo Espaguete - Sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar bolor ou manchas. Embalagem em sacos de polietileno, atóxico e contendo 400g a unidade. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade superior a 08 meses para consumo a partir da data de entrega.   |  |       |         |
| 30   | MARGARINA VEGETAL EXTRA-CREMOSA POTE C/ 500G   | 15.0  | UNIDADE |
| Especificação : Cremosa, com sal, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas: apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cores peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.   |  |       |         |
| 31   | MILHO DE PIPOCA.   | 10.0  | PACOTE  |
| Especificação : DE PRIMEIRA QUALIDADE,BENEFICIADO,POLIDO,LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP   |  |       |         |

|  |                              |      |         |
|--|------------------------------|------|---------|
| 32   | OLEO DE SOJA..               | 80.0 | UNIDADE |
| Especificação : ÓLEO DE SOJA 900ML refinado, 100% natural. Embalagem frasco de polietileno atóxico de 900ml, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade superior a 10 meses a partir da data de entrega   |                              |      |         |
| 33   | OVOS DE GALINHA.             | 35.0 | BANDEJA |
| Especificação : OVOS DE GALINHA LIMPOS, embalados dentro de bandejas com 30 unidades (embalagem primária)  |                              |      |         |
| 34   | PÃO PARA CACHORRO QUENTE.    | 50.0 | PACOTE  |
| Especificação : PÃO PARA CACHORRO QUENTE 50 GRAMA A UNIDADE, PACOTE COM 10 UNIDADES Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com normas da ANVISA), água, açúcar, sal, fermento biológico. Sendo que cada unidade deverá conter no mínimo 50g.  |                              |      |         |
| 35   | PIMENTA DO REINO.            | 6.0  | PACOTE  |
| Especificação : CONDIMENTO PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO EM GRÃOS, 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM DE 500G.  |                              |      |         |
| 36   | POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA | 70.0 | KG      |
| EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA<br>(SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA  |                              |      |         |
| 37   | POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU   | 70.0 | KG      |
| EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA<br>(SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA  |                              |      |         |
| 38   | POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA | 50.0 | KG      |
| EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA<br>(SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA  |                              |      |         |
| 39   | POLPA DE FRUTA SABOR MANGA   | 70.0 | KG      |
| EMBALAGEM C/ 01 KG. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA<br>(SIF) RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA  |                              |      |         |
| 40   | PRESUNTO DE PERU.            | 30.0 | KG      |
| Especificação : Presunto de peru, embalagem contendo a marca do fabricante, data d e validade e certificação do produto. Produto em embalagem de 1kg.  |                              |      |         |
| 41   | QUEIJO COALHO.               | 10.0 | KG      |
| Especificação : QUEIJO COALHO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL A VACUO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE, DADOS DE IDENTIFICACAO, INFORMACOES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, CERTIFICACAO SIF/SIM OU SIE. PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 45 DIAS, 01 QUILOGRAMAS  |                              |      |         |
| 42   | QUEIJO TIPO MUSSARELA..      | 50.0 | KG      |
| Especificação : Queijo tipo mozzarella, fatiado, embalagem transparente, com especificação do produto na própria embalagem, data de fabricação, prazo de validade e indicação da marca do fabricante   |                              |      |         |
| 43   | REFRIGERANTE SABOR COLA.     | 50.0 | UNIDADE |
| Especificação : Refrigerante gasoso, em garrafa PET de 2 litros, sabor cola. REFRIGERANTE, sabor cola, acondicionada em embalagem contendo 2lt, validade do produto não poderá ser inferior a 3 meses, contada a partir da data de entrega. Rotulagem contendo nome e CNPJ do fabricante, nome ou marca do produto, identificação do lote e data ou prazo de validade. |                              |      |         |
| 44   | REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ.  | 40.0 | UNIDADE |
| Especificação : Refrigerante gasoso, em garrafa PET de 2 litros, sabor guaraná. sabor guaraná, acondicionada em embalagem contendo 2lt, validade d o produto não poderá ser inferior a 3 meses, contada a partir da data de entrega. Rotulagem contendo nome e CNPJ do fabricante, nome ou marca do produto, identificação do lote e data ou prazo de validade         |                              |      |         |
| 45   | REFRIGERANTE SABOR LARANJA.  | 50.0 | UNIDADE |
| Especificação : Refrigerante gasoso, em garrafa PET de 2 litros, sabor Laranja. sabor guaraná, acondicionada em embalagem contendo 2lt, validade d o produto não poderá ser inferior a 3 meses, contada a partir da data de entrega. Rotulagem contendo nome e CNPJ do fabricante, nome ou marca do produto, identificação do lote e data ou prazo de validade         |                              |      |         |
| 46   | SAL REFINADO.                | 8.0  | KG      |



|  |                                    |       |         |
|--|------------------------------------|-------|---------|
| Especificação : Sal Refinado . refinado, iodado, não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas, umidade máxima de 0,2%. Embalagem de polietileno transparente e atóxico, de 1kg cada.Registro no órgão competente, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.  |                                    |       |         |
| 47   | SALSICHA 1KG.                      | 50.0  | KG      |
| Especificação : Com teor reduzido de sódio, a salsicha leva carnes de ave e suíno e condimentos naturais.  |                                    |       |         |
| 48   | SARDINHA 130G..                    | 25.0  | UNIDADE |
| Especificação : SARDINHA 130G acondicionados em lata de 130g, própria para consumo humano, livre s de qualquer odor atípico, de microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer a saúde humana.   |                                    |       |         |
| 49   | TEMPERO COMPLETO 500ML.            | 25.0  | UNIDADE |
| Especificação : TEMPERO COMPLETO EMBALAGEM DE 500ML Embalagem primaria 500ml. Composição: sal, alho, cebolinha, salsa, cebola, manjerição e realçador de sabor glutamato monossódico INS 621. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.   |                                    |       |         |
| 50   | TOMATE                             | 24.0  | KG      |
| TOMATE - Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho  |                                    |       |         |
| 51   | VINAGRE BRANCO 500ML               | 30.0  | UNIDADE |
| Especificação : Embalagem com 500 ml, com dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto devera ter registro no Ministerio da Agricultura e/ou Ministerio da Saude   |                                    |       |         |
| 52   | ACHOCOLATADO EM PÓ..               | 20.0  | PACOTE  |
| Especificação : Achocolatado em pó vitaminco ? instantâneo, contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó integral, farinha micronizada de soja, cacau em pó, amido modificado, gordura vegetal de algodão, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (A, C, B1, B6, Niacina, Ferro Quelato e Zinco), emulsificante lecitina de soja, espessante goma guar e aroma artificial baunilha. Contém glúten. Alérgicos: conté leite de vaca e derivados de soja. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem 700g), aluminizada, resistente e fechado hermeticamente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. |                                    |       |         |
| 53   | BANANA PRATA                       | 70.0  | KG      |
| Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra   |                                    |       |         |
| 54   | BATATA INGLESA                     | 36.0  | KG      |
| BATATA INGLESA comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa   |                                    |       |         |
| 55   | BETERRABA                          | 12.0  | KG      |
| BETERRABA - Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, temos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície   |                                    |       |         |
| 56   | RAPADURA..                         | 20.0  | UNIDADE |
| Especificação : Rapadura De cana de açúcar, embalagem plástica, pacote, peso minimo 500g. 1ª qualidade.  |                                    |       |         |
| 57   | ADOÇANTE LÍQUIDO.                  | 20.0  | UNIDADE |
| Especificação : 200ml- -Não contendo quantidades significativas de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem de 200ml.   |                                    |       |         |
| 58   | CAFÉ 250G.                         | 500.0 | PACOTE  |
| Especificação : Café torrado e moído, tipo almofada, empacotado automaticamente (sem contato manual). Embalagem a vácuo de 250g, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café ? ABIC. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade   |                                    |       |         |
| 59   | FRANGO EM CORTE (COXA E SOBRECOXA) | 15.0  | KG      |
| Especificação : FRANGO EM CORTES (COXA E SOBRE COXA). Embalagem: saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, apresentando data de fabricação e validade devidamente preenchidas.  |                                    |       |         |
| 60   | FEIJÃO PRETO.                      | 15.0  | KG      |
| Especificação : FEIJÃO PRETO, tipo 1, limpo, primeira qualidade, constituído no mínimo de 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitos, Embalagem primária plástica de 01kg  |                                    |       |         |



|  |                       |       |        |
|--|-----------------------|-------|--------|
| 61   | LINGUIÇA TOSCANA.     | 18.0  | KG     |
| Especificação : LINGUIÇA TOSCANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, EM SACOS DE QUILO, POLIETILENO, COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO, E VALIDADE, PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF.  |                       |       |        |
| 62   | MAIONESE 400G         | 15.0  | SACHÊ  |
| Especificação : Maionese tradicional Embalagem com em sachê de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.   |                       |       |        |
| 63   | MARGARINA VEGETAL 1KG | 50.0  | UND    |
| cremosa com sal no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gordura trans, embalada em pote de plástico de 1kg, enriquecida de vitaminas: apresentação, aspecto, cheiro, sabor ecorpeculares, isenta de rancor e bolores: embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. |                       |       |        |
| 64   | MILHO PARA MUGUNZÁ    | 20.0  | PCT    |
| (Pacote de 500g). Amarela despelculada, tipo 1, após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.                      |                       |       |        |
| 65   | TEMPERO EM PÓ.        | 15.0  | PACOTE |
| Especificação : Composto de sal, cebola*, condimento preparado de alho (contém alho), gordura vegetal, salsa*, polpa de limão, cúrcuma*, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e antiumectante fosfato tricálcico. PACOTES COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.  |                       |       |        |
| 66   | AZEITONA              | 15.0  | SACHÊ  |
| Especificação : AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, em sachê mínimo de 120g, produto selecionado, que apresentem tamanho, cor, maturação e espessura uniformes  |                       |       |        |
| 67   | CATCHUP               | 12.0  | FRASCO |
| Especificação : a base de tomate, açúcar sal e vinagre - frasco com 400g   |                       |       |        |
| 68   | FRANGO CONGELADO      | 30.0  | KG     |
| Frango congelado, ausência de manchas, apresentando cor, odor característicos, embalagem de 1kg  |                       |       |        |
| 69   | ARROZ AGULINHA        | 125.0 | KG     |
| Especificação : Arroz agulhinha, tipo I, logo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima a de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 1 quilo.   |                       |       |        |

1.2.1. Havendo mais de um Item faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Item, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2. PARTICIPAÇÃO NA CONTRATAÇÃO DIRETA

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no endereço eletrônico <https://compras.m2atecnologia.com.br/>.

2.1.1. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos para cadastro no link <https://compras.m2atecnologia.com.br/>, para acesso ao sistema e operacionalização.

2.1.2. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

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

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

2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

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

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

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

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 e desde que pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, não necessite de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

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 CONTRATAÇÃO DIRETA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL**

3.1. O ingresso do fornecedor na contratação direta 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 na proposta inicial, 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, Projeto Básico ou Projeto Executivo, 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 poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la, **até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.**

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO**

4.1. Na data e horário indicado para abertura e julgamento da contratação direta, 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 contratação direta.

4.3. Estando o preço compatível, será solicitado, se necessário, documentos complementares.

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 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 vencedora for desclassificada, será examinada a proposta 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 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Aviso de Contratação Direta, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

### **5.1.1. Habilitação Jurídica**

a) no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) 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](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

c) 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;

d) 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;

e) 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;

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

g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **5.1.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista**

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) 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;

c) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) 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;

e) 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;

f) 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;

g) 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;

#### **5.1.3. Qualificação Econômico-Financeira**

a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

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

b.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.

b.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.

c) 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:

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

c.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 5%.(cinco por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

#### **5.1.4. Qualificação Técnica**

a) Comprovação de aptidão compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

a.1. Os atestados deverão referir-se aos bens/serviços fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

a.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, quando solicitado pela administração, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram fornecidos os bens.

b) Em relação às fornecedoras cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

b.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;



b.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual - DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

b.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

b.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

b.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

b.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da dispensa;

b.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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) Registro Cadastral de Fornecedores do(a) Sec. Mun. Infra;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)); (Acórdão nº 1.793/2011 - Plenário);

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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)). (Acórdão nº 1.793/2011 - Plenário);

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 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.

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 Cadastro de Fornecedores, nos documentos por ele abrangidos.

5.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do Cadastro de Fornecedores 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. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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

5.9. 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 05 (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.

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 03 (três) 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 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 contratação direta

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 7.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 7.1.1 a 7.1.12;

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 7.1.2 a 7.1.7 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 7.1.8 a 7.1.12, 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. A apuração e o julgamento das infrações administrativas, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

7.9. 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.

7.10. 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 sítio eletrônico oficial do(a) Sec. Mun. Infra e no(s) endereço(s) eletrônico(s) <http://precodereferencia.m2atecnologia.com.br/>.

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 8.2.1 e 8.2.2 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 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 - Termo de referência/Projeto Básico;

8.13.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato.

Piquet Carneiro/CE, 18 de março de 2024

*assinado eletronicamente*  
**FRANCISCO NICLEZIO BEZERRA VIEIRA**  
ORDENADOR(A) DE DESPESAS  
MATRICULA Nº 034/2022