

MINUTA DE AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 0526PD**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00009.20260128/0001-40**

A Prefeitura Municipal de Ipaporanga, 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, Lote, 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: 12 de fevereiro de 2026.

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

Horário de julgamento das propostas: 10 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 Lote, conforme tabela constante abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ARMÁRIO DE LIMPEZA - Armário organizador vertical em aço carbono de alta resistência (chapa #24 ou #26), com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática epóxi. Estrutura de duas portas de abrir com reforço interno, ventilação tipo veneziana e fechamento por chave ou pitão para cadeado. Interna	2.0	Unidade
ARMÁRIO DE LIMPEZA - Armário organizador vertical em aço carbono de alta resistência (chapa #24 ou #26), com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática epóxi. Estrutura de duas portas de abrir com reforço interno, ventilação tipo veneziana e fechamento por chave ou pitão para cadeado. Internamente dotado de divisão vertical, sendo um lado com vão livre para vassouras/rodos e o outro com 03 a 04 prateleiras para produtos e baldes. Dimensões aproximadas de 1800x600x400mm (AxLxP), montado sobre pés em polipropileno ou sapatas niveladoras para proteção contra umidade, com capacidade de carga mínima de 15kg por prateleira.			
2	AVENTAL EM NAPA - Avental de corpo inteiro (modelo frente única) com alça de pescoço e tiras laterais para amarração na cintura. Possui bolso frontal centralizado para apoio de utensílios e acabamento reforçado nas bordas. Tamanho único padrão, cobrindo do peito até a altura dos joelhos, indicado p	6.0	Unidade
AVENTAL EM NAPA - Avental de corpo inteiro (modelo frente única) com alça de pescoço e tiras laterais			



para amarração na cintura. Possui bolso frontal centralizado para apoio de utensílios e acabamento reforçado nas bordas. Tamanho único padrão, cobrindo do peito até a altura dos joelhos, indicado para proteção do uniforme em serviços de manipulação de alimentos e cocção.			
3	BACIA COM TAMPA TRANSPARENTE. 24 CM X 22 CM X10CM - Bacia organizadora em formato retangular ou quadrado, com capacidade compatível com as dimensões de 24 cm de comprimento, 22 cm de largura e 10 cm de altura. Acompanha tampa transparente que permite a visualização do conteúdo e garante a vedação c	6.0	Unidade
BACIA COM TAMPA TRANSPARENTE. 24 CM X 22 CM X10CM - Bacia organizadora em formato retangular ou quadrado, com capacidade compatível com as dimensões de 24 cm de comprimento, 22 cm de largura e 10 cm de altura. Acompanha tampa transparente que permite a visualização do conteúdo e garante a vedação contra resíduos externos. Ideal para armazenamento e transporte de alimentos ou materiais diversos, empilhável e de fácil higienização.			
4	BACIA EM PLÁSTICO 50 LITROS - Bacia em plástico 50 litros, design redonda, resistente, capacidade 50 litros. Medidas aproximadas 60cm(diâmetro) 27,5cm(altura)	3.0	Unidade
BACIA EM PLÁSTICO 50 LITROS - Bacia em plástico 50 litros, design redonda, resistente, capacidade 50 litros. Medidas aproximadas 60cm(diâmetro) 27,5cm(altura)			
5	BACIA EM PLÁSTICO 73 LITROS - Bacia em plástico 73 litros, reforçada com alças, design redonda, resistente, capacidade 73 litros.	3.0	Unidade
BACIA EM PLÁSTICO 73 LITROS - Bacia em plástico 73 litros, reforçada com alças, design redonda, resistente, capacidade 73 litros.			
6	BANDEJA DE INOX - Bandeja de serviço em aço inoxidável, com acabamento polido e bordas elevadas para maior segurança no manuseio. Resistente à corrosão e altas temperaturas, facilitando a higienização constante. Ideal para servir refeições, organizar utensílios ou apoiar materiais em ambientes de c	10.0	Unidade
BANDEJA DE INOX - Bandeja de serviço em aço inoxidável, com acabamento polido e bordas elevadas para maior segurança no manuseio. Resistente à corrosão e altas temperaturas, facilitando a higienização constante. Ideal para servir refeições, organizar utensílios ou apoiar materiais em ambientes de cozinha e refeitório.			
7	BANDEJA DE PLÁSTICO 45X35CM - Bandeja retangular em plástico de alta resistência (tipo polipropileno), com dimensões de 45 cm de comprimento por 35 cm de largura. Possui superfície texturizada para evitar o deslizamento de pratos e copos e bordas reforçadas para facilitar o transporte. Empilhável e	10.0	Unidade
BANDEJA DE PLÁSTICO 45X35CM - Bandeja retangular em plástico de alta resistência (tipo polipropileno), com dimensões de 45 cm de comprimento por 35 cm de largura. Possui superfície texturizada para evitar o deslizamento de pratos e copos e bordas reforçadas para facilitar o transporte. Empilhável e leve, indicada para uso intenso em refeitórios e lanchonetes.			
8	BALDE COM TAMPA - Balde plástico multiuso com alça reforçada para transporte seguro. Acompanha tampa com encaixe de vedação que protege o conteúdo contra contaminações externas e evita o derramamento de líquidos. Estrutura resistente a impactos, ideal para armazenamento de insumos, limpeza pesada o	6.0	Unidade
BALDE COM TAMPA - Balde plástico multiuso com alça reforçada para transporte seguro. Acompanha tampa com encaixe de vedação que protege o conteúdo contra contaminações externas e evita o derramamento de líquidos. Estrutura resistente a impactos, ideal para armazenamento de insumos, limpeza pesada ou transporte de detritos.			
9	CAÇAROLA 6,2 LITROS - Caçarola nº 26, caçarola hotel em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 26cm. Capacidade de 6,2 litros. Apresentar certificado com número de registro do Inmetro 011825/2022.	4.0	Unidade
CAÇAROLA 6,2 LITROS - Caçarola nº 26, caçarola hotel em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 26cm. Capacidade de 6,2 litros. Apresentar certificado com número de registro do Inmetro 011825/2022.			
10	CAÇAROLA 12 LITROS - Caçarola de 12 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 30 a 36 cm e altura entre 18 e 25 cm. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, podendo variar em peso conforme o material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais.	3.0	Unidade
CAÇAROLA 12 LITROS - Caçarola de 12 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 30 a 36 cm e altura entre			



18 e 25 cm. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, podendo variar em peso conforme o material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais.			
11	CAÇAROLA DE 22 LITROS - Caçarola de 22 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 38 a 45 cm e altura entre 22 e 30 cm. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, com peso proporcional ao material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais para manuseio seguro.	3.0	Unidade
CAÇAROLA DE 22 LITROS - Caçarola de 22 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 38 a 45 cm e altura entre 22 e 30 cm. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, com peso proporcional ao material. Geralmente acompanha tampa e alças laterais para manuseio seguro.			
12	CAÇAROLA DE 50 LITROS - Caçarola de 50 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 50 a 60 cm e altura entre 35 e 40 cm, variando conforme o material. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, sendo o peso proporcional ao material (podendo chegar a mais de 10 kg no ferro fundido). Geralment	2.0	Unidade
CAÇAROLA DE 50 LITROS - Caçarola de 50 litros, deve possuir diâmetro aproximado de 50 a 60 cm e altura entre 35 e 40 cm, variando conforme o material. Fabricada em alumínio, aço inox ou ferro fundido, sendo o peso proporcional ao material (podendo chegar a mais de 10 kg no ferro fundido). Geralmente acompanha tampa e alças reforçadas para manuseio seguro.			
13	CAIXA ORGANIZADORA DE PLÁSTICO 37L COM ALÇA - Caixa organizadora multiuso com capacidade volumétrica de 37 litros, fabricada em plástico resistente a impactos. Possui corpo translúcido ou opaco com travas laterais (alças) que garantem o fechamento seguro da tampa e facilitam o transporte manual. Es	10.0	Unidade
CAIXA ORGANIZADORA DE PLÁSTICO 37L COM ALÇA - Caixa organizadora multiuso com capacidade volumétrica de 37 litros, fabricada em plástico resistente a impactos. Possui corpo translúcido ou opaco com travas laterais (alças) que garantem o fechamento seguro da tampa e facilitam o transporte manual. Estrutura empilhável e de fácil higienização, ideal para armazenamento de materiais diversos, mantendo-os protegidos contra poeira e umidade.			
14	CALDERÃO 22 LITROS - Calderão nº32, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 32cm. Capacidade aproximada de 22 litros.	2.0	Unidade
CALDERÃO 22 LITROS - Calderão nº32, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 32cm. Capacidade aproximada de 22 litros.			
15	CALDERÃO 3,7 LITROS - Calderão nº 22, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 22cm. Capacidade aproximada de 3,7 litros.	2.0	Unidade
CALDERÃO 3,7 LITROS - Calderão nº 22, em alumínio, lixado com alças reforçadas e tampa em alumínio com diâmetro de 22cm. Capacidade aproximada de 3,7 litros.			
16	CANECA DE INOX GRANDE - Caneca com alça fabricada em aço inox capacidade de 1,5l, com um design moderno preservando a beleza e sofisticação em sua mesa trazendo muito mais charme.	3.0	Unidade
CANECA DE INOX GRANDE - Caneca com alça fabricada em aço inox capacidade de 1,5l, com um design moderno preservando a beleza e sofisticação em sua mesa trazendo muito mais charme.			
17	CARRINHO DE LIMPEZA (RODO E VASSOURA INDUSTRIAL) - Materiais resistentes a produtos de limpeza: corpo em polipropileno (PP) ou HDPE, ou estrutura metálica reforçada com plásticos resistentes. Rodízios/casters de boa qualidade: rodas não marcantes, preferencialmente com rolamentos vedados, diâmetro	4.0	Conjunto
CARRINHO DE LIMPEZA (RODO E VASSOURA INDUSTRIAL) - Materiais resistentes a produtos de limpeza: corpo em polipropileno (PP) ou HDPE, ou estrutura metálica reforçada com plásticos resistentes. Rodízios/casters de boa qualidade: rodas não marcantes, preferencialmente com rolamentos vedados, diâmetro adequado para transitar por pisos escolares (tiles, concreto, rampas) ~100 150 mm ou mais. Compartimentos bem organizados: prateleiras ou bandejas para produtos de limpeza, suporte para vassouras/rodos, saco de lixo ou compartimento para resíduos, área para esfregão/balde, etc. Separação de itens limpos e sujos, segurança (inclusive para evitar que crianças em uma escola acessem produtos químicos) — compartimento fechável ou bandejas superiores. Mobilidade e ergonomia: carrinho com largura adequada para passar por corredores escolares, manuseio confortável, e quando parado um freio ou roda que trave. Fácil limpeza e manutenção: superfícies lisas, cantos que não acumulem sujeira, que o próprio carrinho seja fácil de higienizar.			



18	COLHER DE PAU MADEIRA 45CM - Colher de pau madeira, modelo industrial 45cm, comprimento total da colher 45cm.	2.0	Unidade
COLHER DE PAU MADEIRA 45CM - Colher de pau madeira, modelo industrial 45cm, comprimento total da colher 45cm.			
19	COLHER DE PAU MADEIRA 60CM - Colher de pau, madeira, modelo industrial 60cm, comprimento total de colher 60cm	2.0	Unidade
COLHER DE PAU MADEIRA 60CM - Colher de pau, madeira, modelo industrial 60cm, comprimento total de colher 60cm			
20	COLHER DE SOPA - Colher de mesa em aço inoxidável com acabamento polido e bojo em formato simétrico e bordas arredondadas. Possui cabo anatômico que proporciona conforto no manuseio e resistência à flexão. Item durável, resistente a altas temperaturas e processos de lavagem industrial, ideal para o	450.0	Unidade
COLHER DE SOPA - Colher de mesa em aço inoxidável com acabamento polido e bojo em formato simétrico e bordas arredondadas. Possui cabo anatômico que proporciona conforto no manuseio e resistência à flexão. Item durável, resistente a altas temperaturas e processos de lavagem industrial, ideal para o consumo de sopas, caldos e refeições principais.			
21	COLHER PARA COZINHA DE ARROZ EM INOX 31CM - Colher de servir feita em aço inoxidável com acabamento polido, comprimento total aproximado de 31 cm, ideal para servir arroz e outros alimentos na cozinha. O material inox confere durabilidade, resistência à corrosão e fácil limpeza. Possui pá larga par	5.0	Unidade
COLHER PARA COZINHA DE ARROZ EM INOX 31CM - Colher de servir feita em aço inoxidável com acabamento polido, comprimento total aproximado de 31 cm, ideal para servir arroz e outros alimentos na cozinha. O material inox confere durabilidade, resistência à corrosão e fácil limpeza. Possui pá larga para porções generosas e cabo longo para conforto no manuseio.			
22	COLHER PARA SERVIR MASSA EM INOX 31CM - Colher fabricada em aço inoxidável, com 31 cm de comprimento, resistente, durável e de fácil limpeza, indicada para servir massas e outros alimentos, adequada para uso doméstico ou profissional.	3.0	Unidade
COLHER PARA SERVIR MASSA EM INOX 31CM - Colher fabricada em aço inoxidável, com 31 cm de comprimento, resistente, durável e de fácil limpeza, indicada para servir massas e outros alimentos, adequada para uso doméstico ou profissional.			
23	CONCHA DE ALUMÍNIO DE 30CM - Concha fabricada em alumínio fundido com acabamento polido. Possui comprimento total aproximado de 30 cm, bojo com diâmetro médio entre 7 e 8 cm e cabo em alumínio maciço com furo para pendurar. Leve, resistente à corrosão e de fácil limpeza, indicada para uso no preparo	5.0	Unidade
CONCHA DE ALUMÍNIO DE 30CM - Concha fabricada em alumínio fundido com acabamento polido. Possui comprimento total aproximado de 30 cm, bojo com diâmetro médio entre 7 e 8 cm e cabo em alumínio maciço com furo para pendurar. Leve, resistente à corrosão e de fácil limpeza, indicada para uso no preparo e serviço de sopas, caldos, molhos e alimentos líquidos em geral.			
24	CONCHA ALUMÍNIO DE 50CM - Concha em alumínio polido, com 50 cm de comprimento, leve, resistente e de fácil limpeza, indicada para servir sopas, caldos e alimentos líquidos em recipientes profundos.	5.0	Unidade
CONCHA ALUMÍNIO DE 50CM - Concha em alumínio polido, com 50 cm de comprimento, leve, resistente e de fácil limpeza, indicada para servir sopas, caldos e alimentos líquidos em recipientes profundos.			
25	CONJUNTO 6 TAÇAS - Conjunto com 06 taças para água paulista, capacidade 250ml.	6.0	Conjunto
CONJUNTO 6 TAÇAS - Conjunto com 06 taças para água paulista, capacidade 250ml.			
26	CONJUNTO 6 XÍCARAS - Conjunto composto por 6 xícaras com capacidade individual de 90 ml, indicado para servir café, chá ou outras bebidas quentes, ideal para uso doméstico ou profissional.	7.0	Conjunto
CONJUNTO 6 XÍCARAS - Conjunto composto por 6 xícaras com capacidade individual de 90 ml, indicado para servir café, chá ou outras bebidas quentes, ideal para uso doméstico ou profissional.			
27	CONJUNTO DE DEPÓSITOS DE PLÁSTICO. KIT COM 05 - Conjunto de depósito de plástico, Kit com 05 itens (02 depósitos de 580 ml, 02 depósitos de 390ml e 01 depósito de 300ml.)	4.0	Kit
CONJUNTO DE DEPÓSITOS DE PLÁSTICO. KIT COM 05 - Conjunto de depósito de plástico, Kit com 05 itens			



(02 depósitos de 580 ml, 02 depósitos de 390ml e 01 depósito de 300ml.)			
28	CONJUNTO DE POTE DE MANTIMENTOS, 5 PEÇAS - Juego de recipientes para armazenamento de mantimentos secos, composto por 5 peças de tamanhos graduais. Fabricados em material resistente com tampas de vedação por encaixe ou rosca, que preservam a integridade dos alimentos. Design empilhável para otimizaç	2.0	Jogo
CONJUNTO DE POTE DE MANTIMENTOS, 5 PEÇAS - Juego de recipientes para armazenamento de mantimentos secos, composto por 5 peças de tamanhos graduais. Fabricados em material resistente com tampas de vedação por encaixe ou rosca, que preservam a integridade dos alimentos. Design empilhável para otimização de espaço em armários e despensas.			
29	ESCORREDOR DE LOUÇA GRANDE - Escorredor de pratos e utensílios com capacidade ampliada, apresentando divisórias para pratos, copos e porta-talheres acoplado. Estrutura rígida e resistente, projetada para permitir o escoamento eficiente da água e a secagem natural da louça.	2.0	Unidade
ESCORREDOR DE LOUÇA GRANDE - Escorredor de pratos e utensílios com capacidade ampliada, apresentando divisórias para pratos, copos e porta-talheres acoplado. Estrutura rígida e resistente, projetada para permitir o escoamento eficiente da água e a secagem natural da louça.			
30	ESCORREDOR DE ARROZ / MACARRÃO INOX - Utensílio culinário em aço inoxidável com furações de precisão em toda a base e laterais. Possui bordas reforçadas e, preferencialmente, alças laterais ou base de apoio para manuseio seguro durante o escoamento de água quente. Altamente durável e resistente à o	4.0	Unidade
ESCORREDOR DE ARROZ / MACARRÃO INOX - Utensílio culinário em aço inoxidável com furações de precisão em toda a base e laterais. Possui bordas reforçadas e, preferencialmente, alças laterais ou base de apoio para manuseio seguro durante o escoamento de água quente. Altamente durável e resistente à oxidação.			
31	FACA - Faca de uso individual para refeições, produzida em aço inoxidável monobloco ou com cabo injetado de alta resistência. Possui lâmina com serrilha suave e ponta arredondada, garantindo corte eficiente de alimentos cozidos e segurança no manuseio à mesa. Resistente a processos de lavagem autom	450.0	Unidade
FACA - Faca de uso individual para refeições, produzida em aço inoxidável monobloco ou com cabo injetado de alta resistência. Possui lâmina com serrilha suave e ponta arredondada, garantindo corte eficiente de alimentos cozidos e segurança no manuseio à mesa. Resistente a processos de lavagem automática.			
32	FACA 9 POLEGADAS EM INOX - Faca 9 polegadas, faca em inox, cabo 9 polegadas. Medidas aproximadas 357mm.	2.0	Unidade
FACA 9 POLEGADAS EM INOX - Faca 9 polegadas, faca em inox, cabo 9 polegadas. Medidas aproximadas 357mm.			
33	FACA PARA CARNE PROFISSIONAL 6 - Faca para carne profissional 6, com lâmina em aço inox e cabo de polipropileno.	3.0	Unidade
FACA PARA CARNE PROFISSIONAL 6 - Faca para carne profissional 6, com lâmina em aço inox e cabo de polipropileno.			
34	FACA PARA CORTE DE CARNES 10 POLEGADAS - Faca para corte de carnes, 10 polegadas, lâmina em aço inox e cabo de polipropileno branco.	2.0	Unidade
FACA PARA CORTE DE CARNES 10 POLEGADAS - Faca para corte de carnes, 10 polegadas, lâmina em aço inox e cabo de polipropileno branco.			
35	FACA PARA LEGUMES - Faca para legumes 5, ultra corte com lâmina em aço e cabo de polipropileno.	3.0	Unidade
FACA PARA LEGUMES - Faca para legumes 5, ultra corte com lâmina em aço e cabo de polipropileno.			
36	FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 22CM - Frigideira material alumínio com revestimento interno antiaderente, cabo banquelite antitérmico com medida aproximada de 22cm de diâmetro.	1.0	Unidade
FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 22CM - Frigideira material alumínio com revestimento interno antiaderente, cabo banquelite antitérmico com medida aproximada de 22cm de diâmetro.			
37	FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 30CM - Frigideira material alumínio antiaderente, diâmetro 30 cm, material: cabo banquelite.	2.0	Unidade



FRIGIDEIRA EM ALUMINIO 30CM - Frigideira material alumínio antiaderente, diâmetro 30 cm, material: cabo banquelite.			
38	GARFO - Garfo de uso individual para refeições, produzido em aço inoxidável de alta qualidade com acabamento polido. Apresenta quatro dentes com pontas arredondadas e polimento interno, além de cabo anatômico com bordas suaves que garantem conforto e firmeza no manuseio. Item resistente à flexão e	450.0	Unidade
GARFO - Garfo de uso individual para refeições, produzido em aço inoxidável de alta qualidade com acabamento polido. Apresenta quatro dentes com pontas arredondadas e polimento interno, além de cabo anatômico com bordas suaves que garantem conforto e firmeza no manuseio. Item resistente à flexão e a processos de lavagem industrial, ideal para uso diário em refeitórios e serviços de alimentação.			
39	GARRAFA TÉRMICA 1,8L - Garrafa térmica para café ou chá, com bomba de pressão, corpo em aço inox, capacidade 1,8 litros.	5.0	Unidade
GARRAFA TÉRMICA 1,8L - Garrafa térmica para café ou chá, com bomba de pressão, corpo em aço inox, capacidade 1,8 litros.			
40	GARRAFA TÉRMICA 1L - Garrafa térmica para café ou chá, corpo plástico ampola de vidro com alça, rosqueavel. Capacidade 1 litro.	2.0	Unidade
GARRAFA TÉRMICA 1L - Garrafa térmica para café ou chá, corpo plástico ampola de vidro com alça, rosqueavel. Capacidade 1 litro.			
41	JARRA DE PLÁSTICO 1,5L COM TAMPAS E ALÇA - Jarra de plástico para água/suco de 1,5L com tampa e alça lateral, cor translúcida, dimensões aproximadas: 17,5 x 13 x 17 cm.	2.0	Unidade
JARRA DE PLÁSTICO 1,5L COM TAMPAS E ALÇA - Jarra de plástico para água/suco de 1,5L com tampa e alça lateral, cor translúcida, dimensões aproximadas: 17,5 x 13 x 17 cm.			
42	JARRA DE SUCO PLÁSTICO 2L COM TAMPAS E ALÇA - Jarra de Suco, plástica resistente, com alça e tampa, capacidade 2L.	4.0	Unidade
JARRA DE SUCO PLÁSTICO 2L COM TAMPAS E ALÇA - Jarra de Suco, plástica resistente, com alça e tampa, capacidade 2L.			
43	JOGO DE PRATOS DE VIDRO FUNDO - Conjunto composto por 06 unidades de pratos fundos produzidos em vidro temperado de alta resistência a impactos e variações de temperatura. Possui design circular com bordas reforçadas e profundidade ideal para o consumo de sopas, caldos e alimentos com molho. Superf	75.0	Jogo
JOGO DE PRATOS DE VIDRO FUNDO - Conjunto composto por 06 unidades de pratos fundos produzidos em vidro temperado de alta resistência a impactos e variações de temperatura. Possui design circular com bordas reforçadas e profundidade ideal para o consumo de sopas, caldos e alimentos com molho. Superfície lisa, não porosa, que facilita a higienização e permite o uso seguro em micro-ondas e máquinas de lavar louça.			
44	KIT 3 POTES DE VIDRO - Kit 3 potes de vidro para mantimentos com tampa capacidade de 500ml.	3.0	Kit
KIT 3 POTES DE VIDRO - Kit 3 potes de vidro para mantimentos com tampa capacidade de 500ml.			
45	KIT DE REGISTRO DE GÁS DE COZINHA - Kit registro regulador de gás de cozinha com mangueira flexível de 1,20m com selo do Inmetro.	2.0	Kit
KIT DE REGISTRO DE GÁS DE COZINHA - Kit registro regulador de gás de cozinha com mangueira flexível de 1,20m com selo do Inmetro.			
46	PANELA DE PRESSÃO 10 LITROS - Panela de pressão de 10 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.	2.0	Unidade
PANELA DE PRESSÃO 10 LITROS - Panela de pressão de 10 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.			
47	PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS - Panela de pressão de 20 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.	1.0	Unidade
PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS - Panela de pressão de 20 litros em alumínio fundido batido. Possui fundo reforçado, tampa com travamento de segurança, válvula reguladora de pressão e alças resistentes.			
48	PEGADOR DE SALADA - Utensílio de cozinha tipo pinça ou conjunto de garfo e colher larga, fabricado em material resistente (inox ou plástico de engenharia). Design ergonômico que facilita o manuseio e a higiene no	2.0	Unidade



	serviço de saladas e guarnições.		
PEGADOR DE SALADA - Utensílio de cozinha tipo pinça ou conjunto de garfo e colher larga, fabricado em material resistente (inox ou plástico de engenharia). Design ergonômico que facilita o manuseio e a higiene no serviço de saladas e guarnições.			
49	PENEIRA 40CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 40cm.	3.0	Unidade
PENEIRA 40CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 40cm.			
50	PENEIRA 27CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 27cm.	2.0	Unidade
PENEIRA 27CM - Utensílio culinário com aro reforçado e rede de malha fina. Possui cabo longo com suporte na extremidade oposta para apoio em recipientes. Indicada para peneirar ingredientes secos ou coar líquidos em volumes proporcionais ao diâmetro de 27cm.			
51	TÁBUA DE CORTE POLIETILENO 500 X 100 X 100MM - Placa para corte de alimentos em polietileno de alta densidade, com dimensões de 500x100mm e espessura de 10mm. Superfície atóxica, antibacteriana e de fácil limpeza, que não retém odores e protege o fio das facas.	6.0	Unidade
TÁBUA DE CORTE POLIETILENO 500 X 100 X 100MM - Placa para corte de alimentos em polietileno de alta densidade, com dimensões de 500x100mm e espessura de 10mm. Superfície atóxica, antibacteriana e de fácil limpeza, que não retém odores e protege o fio das facas.			
52	LUVAS TÉRMICAS - Par de luvas de segurança com isolamento térmico, projetadas para proteger mãos e antebraços contra altas temperaturas em fornos e fogões. Material resistente, antiderrapante e com cano longo para maior proteção.	3.0	Par
LUVAS TÉRMICAS - Par de luvas de segurança com isolamento térmico, projetadas para proteger mãos e antebraços contra altas temperaturas em fornos e fogões. Material resistente, antiderrapante e com cano longo para maior proteção.			
53	PALETE - Estrutura de apoio (estrado) em plástico, utilizada para a movimentação e armazenamento de cargas. Design que permite o acesso por empilhadeiras ou paleteiras, evitando o contato direto das mercadorias com o solo.	5.0	Unidade
PALETE - Estrutura de apoio (estrado) em plástico, utilizada para a movimentação e armazenamento de cargas. Design que permite o acesso por empilhadeiras ou paleteiras, evitando o contato direto das mercadorias com o solo.			
54	RALADOR INOX - Ralador multiuso em aço inoxidável com diferentes tipos de lâminas (furos finos, médios e grossos). Possui base estável e alça superior para apoio seguro durante o uso. Altamente durável e resistente à corrosão.	4.0	Unidade
RALADOR INOX - Ralador multiuso em aço inoxidável com diferentes tipos de lâminas (furos finos, médios e grossos). Possui base estável e alça superior para apoio seguro durante o uso. Altamente durável e resistente à corrosão.			
55	LIXEIRA PEDAL E TAMPA (RESÍDUOS ORGÂNICOS) - Recipiente para descarte de resíduos com sistema de abertura por pedal, evitando o contato das mãos com a tampa. Fabricada em material de fácil higienização, com tampa de vedação adequada para conter odores de resíduos orgânicos.	6.0	Unidade
LIXEIRA PEDAL E TAMPA (RESÍDUOS ORGÂNICOS) - Recipiente para descarte de resíduos com sistema de abertura por pedal, evitando o contato das mãos com a tampa. Fabricada em material de fácil higienização, com tampa de vedação adequada para conter odores de resíduos orgânicos.			
56	LIXEIRA COM TAMPA (USO SECO) - Recipiente para descarte de resíduos secos, com tampa de encaixe ou basculante. Estrutura leve e resistente, indicada para ambientes internos e armazenamento de materiais recicláveis não orgânicos.	68.0	Unidade
LIXEIRA COM TAMPA (USO SECO) - Recipiente para descarte de resíduos secos, com tampa de encaixe ou basculante. Estrutura leve e resistente, indicada para ambientes internos e armazenamento de materiais recicláveis não orgânicos.			



57	CONJUNTO COM 5 LIXEIRAS PARA COLETA SELETIVA COM SUPORTE - Conjunto de coletores coloridos seguindo o padrão da coleta seletiva (papel, plástico, metal, vidro e orgânico). Acompanha suporte metálico ou plástico para manter as lixeiras organizadas e elevadas do chão.	4.0	Conjunto
CONJUNTO COM 5 LIXEIRAS PARA COLETA SELETIVA COM SUPORTE - Conjunto de coletores coloridos seguindo o padrão da coleta seletiva (papel, plástico, metal, vidro e orgânico). Acompanha suporte metálico ou plástico para manter as lixeiras organizadas e elevadas do chão.			
58	AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL - AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL. INDICADO PARA AFIAR FACAS COM LÂMINAS DE AÇO INOX. NÃO É INDICADO PARA FACAS SERRILHADAS. CABO ANATÔMICO, COM DETALHE EMBORRACHADO. COM BASE EMBORRACHADA. MEDIDAS: 22X5CM	2.0	Unidade
AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL - AFIADOR AMOLADOR DE FACAS PROFISSIONAL. INDICADO PARA AFIAR FACAS COM LÂMINAS DE AÇO INOX. NÃO É INDICADO PARA FACAS SERRILHADAS. CABO ANATÔMICO, COM DETALHE EMBORRACHADO. COM BASE EMBORRACHADA. MEDIDAS: 22X5CM			
59	CANECÃO GRANDE - CANECÃO GRANDE HOTEL Nº18 EM ALUMÍNIO 4 LITROS. DIÂMETRO: 18 CM. ALTURA: 18 CM. ESPESSURA: 2MM	3.0	Unidade
CANECÃO GRANDE - CANECÃO GRANDE HOTEL Nº18 EM ALUMÍNIO 4 LITROS. DIÂMETRO: 18 CM. ALTURA: 18 CM. ESPESSURA: 2MM			
60	CAIXA TÉRMICA - CAIXA TÉRMICA- COOLER DE 50 LITROS COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO (PU), TAMPA DE ACESSO RÁPIDO, LIVRE DE BISFENOL (BPAFREE), ALÇAS LATERAIS	5.0	Unidade
CAIXA TÉRMICA - CAIXA TÉRMICA- COOLER DE 50 LITROS COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO (PU), TAMPA DE ACESSO RÁPIDO, LIVRE DE BISFENOL (BPAFREE), ALÇAS LATERAIS			
61	CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR - CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR. CAPACIDADE: 350 ML. DIÂMETRO: 8,5 CM. ALTURA: 8,7 CM.	400.0	Unidade
CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR - CANECA ALUMINIO PARA MERENDA ESCOLAR. CAPACIDADE: 350 ML. DIÂMETRO: 8,5 CM. ALTURA: 8,7 CM.			
62	CUSCUZEIRA 9,7 LITROS - CUSCUZEIRA GRANDE ALUMÍNIO LUZ DO LAR HOTEL INDUSTRIAL Nº26 LIXADO CUSCUZEIRO PARA GRANDES QUANTIDADES - 9,7 LITROS	2.0	Unidade
CUSCUZEIRA 9,7 LITROS - CUSCUZEIRA GRANDE ALUMÍNIO LUZ DO LAR HOTEL INDUSTRIAL Nº26 LIXADO CUSCUZEIRO PARA GRANDES QUANTIDADES - 9,7 LITROS			
63	GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L - GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L	2.0	Unidade
GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L - GARRAFA TÉRMICA COM TORNEIRA 5L			
64	JARRA DE 2L EM VIDRO - JARRA DE 2L EM VIDRO. DIMENSÕES: 22CM X 10CM; COMPOSIÇÃO: VIDRO. COR PREDOMINANTE: TRANSPARENTE	2.0	Unidade
JARRA DE 2L EM VIDRO - JARRA DE 2L EM VIDRO. DIMENSÕES: 22CM X 10CM; COMPOSIÇÃO: VIDRO. COR PREDOMINANTE: TRANSPARENTE			
65	JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS - JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS. COR: TRANSPARENTE. MATERIAL: PLÁSTICO. MEDIDAS: ALTURA: 28 CM, DIÂMETRO DA BOCA: 17 CM, DIÂMETRO DA BASE: 14 CM	2.0	Unidade
JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS - JARRA GRADUADA COM TAMPA 4 LITROS. COR: TRANSPARENTE. MATERIAL: PLÁSTICO. MEDIDAS: ALTURA: 28 CM, DIÂMETRO DA BOCA: 17 CM, DIÂMETRO DA BASE: 14 CM			
66	POTE PARA SAL - POTE PARA SAL, COM TAMPA, CAPACIDADE 1,1 LITRO.	1.0	Unidade
POTE PARA SAL - POTE PARA SAL, COM TAMPA, CAPACIDADE 1,1 LITRO.			
67	Copo de Plástico - Ideal para alunos, resistente, reutilizável (polipropileno), livre de BPA (atóxico) e de tamanho compacto 250ml, leves, duráveis, fáceis de higienizar de cor neutra e única.	400.0	Unidade
Copo de Plástico - Ideal para alunos, resistente, reutilizável (polipropileno), livre de BPA (atóxico) e de tamanho compacto 250ml, leves, duráveis, fáceis de higienizar de cor neutra e única.			

1.2.1. Havendo mais de um Lote faculta-se ao fornecedor a participação em

quantos forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Lote, 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.

2.4. Nos termos do Art. 4º da Lei aplicável, aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta norma as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Os itens da presente licitação, em observância ao disposto no art. 48 da referida Lei Complementar, destinam-se exclusivamente à participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), qualificadas como tais nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006. Contudo, essas disposições não se aplicam: I - no caso de licitação para aquisição de bens

ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte; II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. A obtenção dos benefícios previstos no caput do Art. 4º fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato para a aplicação dos limites mencionados.

2.4.1. A mera declaração como ME ou EPP ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, além de ser descredenciada do CADASTRO DE FORNECEDORES, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

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

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 da Prefeitura Municipal de Ipaporanga;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (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). (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 03 (três) 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 da Prefeitura Municipal de Ipaporanga e no endereço eletrônico.

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.

Ipaporanga/CE, 09 de fevereiro de 2026

Acleriana Mota Ferreira Araújo

Ordenadora de Despesas
Secretaria de Educação