

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 2024.05.16.01 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00099.20240506/0001-60

A(O) Câmara Municipal de Granja, 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. 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: 24 de maio de 2024

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

Horário de julgamento das propostas: 14:00 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	Maracujá, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	60.0	Quilograma
	á, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar		o transporte e a
2	Goiaba, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	45.0	Quilograma
	apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte las para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	e e a conservaç	ção em condiçõe:
3	Laranja, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	40.0	Quilograma
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipula ições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservação
4	Manga, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	35.0	Quilograma
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipula ições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservação
5	Abacaxi, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	24.0	Unidade
	de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	ação, o transport	e e a conservação
6	Cajú, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a	35.0	Quilograma



	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.		
	e primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação es adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	o, o transporte e	a conservação er
7	Polpa de fruta de caju, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	20.0	Quilograma
	le fruta de caju, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, cor
8	Polpa de fruta de Goiaba, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	18.0	Quilograma
	le fruta de Goiaba, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, cor
9	Polpa de fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	30.0	Quilograma
	e fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	u saco plástico	transparente, cor
10	Polpa de fruta de acerola, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	30.0	Quilograma
	le fruta de acerola, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, cor
11	Polpa de fruta de cajá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	25.0	Quilograma
	le fruta de cajá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou ação do produto e prazo de validade	saco plástico	transparente, cor
12	Frango. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produto.	60.0	Quilograma
Aspecto	Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/ o firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento o		
210 de 3	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada almente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt	C nº.123 de 13/ peito de frango	05/04 e Portaria r
210 de 3	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada	C nº.123 de 13/ peito de frango	05/04 e Portaria r
210 de 1 individu 13 Ovo de	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada almente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas	C nº.123 de 13/ peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja
210 de 1 Individu 13 Ovo de	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA.	C nº.123 de 13/ peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja
210 de 1 individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada almente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem ra de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para	C nº.123 de 13/peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba IVISA. 20.0 r a manipulação	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma
210 de 1 individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada almente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem raís de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	C nº.123 de 13/peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba IVISA. 20.0 r a manipulação	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma
210 de 2 individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de conserv. 15 Carne B	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rais de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de	C nº.123 de 13/peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba IVISA. 20.0 r a manipulação vas.	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma o, o transporte e
210 de 2 individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de conserva 15 Carne B	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada lalmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produto Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem ras de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Exprimeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção de modições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção de modições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção de modições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção de modições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção de modições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção de modições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar acção de produto e prazo de validade. Rovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou acção do produto e prazo de validade. Rovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou acção do produto e prazo de validade. R	C nº.123 de 13/peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba IVISA. 20.0 r a manipulação vas.	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma o, o transporte e
210 de 2 Individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de conserve 15 Carne E dentific 16 Açúcar. sento do Não dev	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada almente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem ra se de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e lar Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Rovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou sação do produto e prazo de validade. Açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de le parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Ve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360	C nº.123 de 13/peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba IVISA. 20.0 r a manipulação vas. 45.0 u saco plástico 150.0 e matéria terrosa Pó branco fino de RDC nº. 259 de	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma o, o transporte e Quilograma transparente, cor Quilograma transparente, cor Quilograma transparente, cor
210 de 2 Individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de conserve 15 Carne E dentific 16 Açúcar. sento do Não dev	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RD 10/11/98 MAPA, lei nº 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada almente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem ra se de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Açúcar. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº,10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de le parasitas e fungos, coloração ca	C nº.123 de 13/peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba IVISA. 20.0 r a manipulação vas. 45.0 u saco plástico 150.0 e matéria terrosa Pó branco fino de RDC nº. 259 de	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma o, o transporte e Quilograma transparente, cor Quilograma transparente, cor Quilograma transparente, cor
210 de 2 individu 13 Ovo de bandeja 14 Alho, de conserva 15 Carne Bidentific 16 Açúcar. isento do Não dev 123 de 2 17 Café Toi	rístico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RD (10/11/98 MAPA, lei nº 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada almente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produt Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA. galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem ra se de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a AN Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita expertação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. e primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar ação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Açúcar Roçúcar de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou cação do produto e prazo de validade. Açúcar. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de facil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotul	C nº.123 de 13/peito de frango to. 24.0 chaduras. Emba IVISA. 20.0 r a manipulação vas. 45.0 u saco plástico 150.0 e matéria terrosa RDC nº. 259 de cico contendo 10 120.0	05/04 e Portaria n deve ser embalad Bandeja lagem primária er Quilograma o, o transporte e Quilograma transparente, cor Quilograma transparente, cor Quilograma transparente, cor Quilograma p, o transporte e Quilograma transparente, cor Quilograma transparente, cor Quilograma p, livre de umidade 20/09/02, RDC ns 00g do produto. Pacote



	CAMARA MUNICIPAL DE GRANJA		
	em potes contendo no mínimo 290 gramas do produto, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Composição Mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino etc. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.		
produto, humana.	Completo, tempero completo sem pimenta, embalagem primária plástica, em potes co inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a compro Composição Mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino etc. Obrigatório cont as na embalagem, bem como o número do lote.	meter o armazen	amento e a saúde
19	Papel Filme, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estiravel, largura 28, aplicação embalar vidrarias, material pvc, comprimento 30. Descrição Complementar: Papel filme em PVC para envolver, proteger e conservar alimentos e outros.	15.0	UND.
	me, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estiravel, largura 28, aplicação embalar vidraria o Complementar: Papel filme em PVC para envolver, proteger e conservar alimentos e out		comprimento 30.
20	Papel alumínio em rolo, isento de furos e rasgos, com dimensões aproximadas de 30 cm de largura x 7,5 m de comprimento, embalados individualmente, reembalados em caixa de papelão, conforme a praxe do fabricante forma a garantir a higiene e integridade do produto até o uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	15.0	UND.
embalad	umínio em rolo, isento de furos e rasgos, com dimensões aproximadas de 30 cm de os individualmente, reembalados em caixa de papelão, conforme a praxe do fabrica de do produto até o uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identific	nte forma a gar	antir a higiene e
21	Caldo de Carne em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	8.0	CX.
	e Carne em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do pr redientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	oduto, marca do	fabricante, rótulo
22	Caldo de frango em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	8.0	Caixa
	e frango em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do pr redientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	oduto, marca do	fabricante, rótulo
23	Farinha de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	60.0	Pacote
Farinha ingredie	de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de identificação do produto, ntes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	marca do fabric	ante, rótulo com
24	Margarina Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	60.0	UND.
Margarin	a Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e pro	azo de validade.	
25	Leite em pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Não Contém Glúten. Lata de 400 gramas.	60.0	Lata
	n pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e Glúten. Lata de 400 gramas.	emulsificante lec	itina de soja. Não
26	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	12.0	Quilograma
Sal Refin	ado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produ	ito e prazo de val	idade.
27	Biscoito Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker amanteigada. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	250.0	Pacote
básicos:	Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream (farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lec no atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, Rotulagem de acordo com as normas da	itina de soja. Em	
28	Biscoito de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	250.0	Pacote
	de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, ntes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	marca do fabri	cante, rótulo com
29	Biscoito doce pacote 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	180.0	Pacote
	doce pacote 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo dido, data de fabricação e prazo de validade	com ingredientes	, valor nutricional,
30	Óleo Comestível, vegetal, de milho, puro, fino, sem colesterol, rico em vitamina e, embalagem contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade.	12.0	Lata
	mestível, vegetal, de milho, puro, fino, sem colesterol, rico em vitamina e, embalagem ação do produto e prazo de validade.	contendo no m	ínimo 900ml, com
31	Amido de Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo	55.0	UND.



	CAMARA MONICIPAL DE GRANJA		
	200 gramas do produto, sendo inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.		
	e Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo 200 gramas do microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a s		inviolada, livre d
	Farinha de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico		
32	atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas.	20.0	Quilograma
Embalag	de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxic em secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do emp e mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas.		
33	Colorífico, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. O produto não deve conter quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, embalagem contendo no mínimo 100g.	15.0	Quilograma
quantida	o, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de uru de significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fib o no mínimo 100g.		
34	Palito de Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.	48.0	Caixa
Palito de	Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.		
35	Fécula de Mandioca. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1000g do produto, fardo com 30Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	60.0	Quilograma
	e Mandioca. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embala transparente, contendo 1000g do produto, fardo com 30Kg. Rotulagem de acordo com as		
36	Achocolatado em pó, Enriquecido com vitaminas e ferro, com soro de leite, aroma natural de chocolate e aroma natural de baunilha, livre de gordura trans. Embalagem primária laminada de alumínio de 200 a 100 gramas, inviolada, livre de insetos, larvas, microorgranísmos ou outras impurezas que venha a compromoter o	30.0	Pacote
ivre de	armazenamento e saúde humana. atado em pó, Enriquecido com vitaminas e ferro, com soro de leite, aroma natural de choc gordura trans. Embalagem primária laminada de alumínio de 200 a 100 gramas, in granísmos ou outras impurezas que venha a compromoter o armazenamento e saúde hum	nviolada, livre d	
37	Bebida láctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, calcio e ferro), com leite pasteurizado, embalagem de 1 Litro ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	100.0	UND.
	áctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, calcio e ferro), com leite pasteuriza em deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 m		
38	Biscoito Salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138g, com prazo de validade de pelo menos 12 meses. Pacote com 06 embalagens.	230.0	Pacote
	Salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138 2 meses. Pacote com 06 embalagens.	g, com prazo de	validade de pel
39	Bolo Fofo diversos sabores, Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina. Embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.	150.0	UND.
Embalag	o diversos sabores, Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácio lem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo co de 05 dias da data entrega do produto.		
40	Bolo Luiz Felipe. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, coco. Embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.	100.0	UND.
com cob	z Felipe. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, ertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVI rega do produto.		
41	Catchup. Ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo no mínimo 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	24.0	UND.
conserva	. Ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, al ador sorbato de potássio. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak con Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.		
42	Creme de Leite Ingredientes básicos: creme de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e glúten. Embalagem primária caixa TetraPak de 200g.	30.0	UND.
	le Leite Ingredientes básicos: creme de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e de 200g.	glúten. Embalag	em primária caix
43	Extrato de tomate. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	24.0	UND.



	Francisco de la la companio de 250 grando de		
	Embalagem em lata ou sachê contendo de 350 gramas do produto. de tomate. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (me fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com a		
	ou sachê contendo de 350 gramas do produto.	as normas da An	IVISA. LITIDATAGETI
44	Leite condensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de no mínimo 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.	24.0	Lata
	ndensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.	e lactose, embal	agem: lata de n
45	Farinha de milho flocada. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	30.0	UND.
RDC nº 2	de milho flocada. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RI 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 2 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de poli	23/12/03, RDC n ^o	259 de 20/09/02
46	Milho verde em conserva. Produto deverá conter apenas milho verde, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo no mínimo 170 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	30.0	UND.
	rde em conserva. Produto deverá conter apenas milho verde, água e sal. Sem adição de c k contendo no mínimo 170 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem ama		mbalagem lata o
47	Ervilha em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo 200 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	25.0	UND.
	em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de conservado o 200 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	ores. Embalagem	lata ou Tetra Pak
48	Pão - Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	200.0	Pacote
	o massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxi s), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rol		
49	Refrigerante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem secundária: fardo com 6 unidades. Livre de impurezas ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministerio da Saúde. Sabores variados	200.0	Garrafão
insetos d	ante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem secundária: fardo com 6 que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de labores variados		
50	Salsicha Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico. Produto não deve apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato liquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Registro no SIF.	50.0	Pacote
Produto indícios	Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá apresentar textura não deve apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato liquido ou partes flácidas de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas or dade. Registro no SIF.	ou de consistêr	ncia anormal, con
51	Amendoim, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria saco polietileno atóxico e resistente, livre de impurezas e sujidades. Validade mínima de 06 meses a constar da data de entrega do produto	30.0	UND.
	im, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria saco poliet as e sujidades. Validade mínima de 06 meses a constar da data de entrega do produto	ileno atóxico e r	esistente, livre de
52	Coco ralado acondicionado em embalagem metálica com 100g	24.0	Pacote
Coco rala	ado acondicionado em embalagem metálica com 100g	'	
53	Azeitona em conserva. Azeitonas verdes sem caroço em conserva na salmoura (água e sal), sem adição de conservantes. Embalagem de vidro contendo 500 gramas do produto drenado.	25.0	UND.
	em conserva. Azeitonas verdes sem caroço em conserva na salmoura (água e sa lem de vidro contendo 500 gramas do produto drenado.	II), sem adição	de conservantes
54	Biscoito de povilho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo pêta. Ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal de palma, soro de leite, sal e ovos. Embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	180.0	Quilograma
	de povilho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo pêta. Ingredientes básicos: polvilho, gordura v Embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. Rotulag		
55	Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten.	24.0	UND.



Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo 1 Kg. do produto. Rotulagem de		
acordo com as normas da ANVISA		
Maionese. Ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Iser caixa Tetra Pak contendo 1 Kg. do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA		
Presunto cozido. Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros ingredientes adicionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias e aditivos intencionais. Toda a carne usada para elaboração de presunto cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto n° 30.691, de 29/03/1952. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto fatiado.	30.0	Quilograma
Presunto cozido. Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de	suínos, desossado	o, adicionado de
ngredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carn nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conteros ingredientes adicionais vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias e aditivos intencionais. Tod oresunto cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Re Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Embalagem plástica Queijo muçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca	s: proteínas de or la a carne usada p egulamento de Ins	igem animal e/ou ara elaboração de peção Industrial e
57 in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.	35.0	Quilograma
Queijo muçarela. Queijo tipo muçarela de alta qualidade, composto por leite de vaca in natura pa de origem animal, sal e cloreto de sódio. Embalagem plástica contendo 1kg do produto.	asteurizado, ferme	nto lácteo, coalho
Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Er unidades.	mbalagem primária	a: pacote com 50
Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. E unidades.	mbalagem primári	a: pacote com 50
Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Em unidades.	ibalagem primária	: pacote com 50
Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	400.0	Pacote
Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. En unidades.	nbalagem primária	a: pacote com 50
Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem pr unidades do produto.	imária: saco plás	tico contendo 10
Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem p unidades do produto.	rimária: saco plás	tico contendo 10
Prato Fundo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	150.0	Pacote
Prato Fundo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: do produto.	saco plástico cont	endo 10 unidades
65 Acendedor Fogão	12.0	Unidade
ACENDEDOR FOGÃO, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: PLÁSTICO RECARREGÁVEL COM ISQUEIRO), CARACTERÍSTIC	CAS ADICIONAIS

- 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 n^{o} 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 n^{o} 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 retirála, substituí-la ou modificá-la, <u>até a data e o horário estabelecidos para</u> <u>abertura do procedimento</u>.
- 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 3° 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 n^0 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 7°, 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 desclassificado, 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 n° 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 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.
- c) Em relação às fornecedoras cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:
- c.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. 4° , inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2° a 6° da Lei n. 5.764 de 1971;

- c.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- c.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
 - c.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- c.5. A comprovação de integração das respectivas quotaspartes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- c.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;
- c.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) Câmara Municipal de Granja;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); (Acórdão n° 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 n° 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 encaminhálos, 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. 5° da Lei n° 12.846, de 1° 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 n° 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei n° 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) Câmara Municipal de Granja e no(s) endereço(s) eletrônico(s) www.granja.ce.gov.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.

Granja/CE, 20 de maio de 2024

ANTONIO JARBAS MOREIRA ANGELIM JUNIOR ORDENADOR DE DESPESAS 2024