



CONTRATO Nº 020 – 2024

PROCESSO ADMINISTRAÇÃO Nº 025/2024
ATA REGISTRO PREÇO Nº 001 – 2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2024/FME
VALIDADE 12 MESES

CONTRATANTE:

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº 31.237.827/0001-47, AVENIDA TOCANTINS, Nº 280 – Centro, CEP: 77390-000, São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por seu Gestor Municipal o(a) Senhora: **MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS**, Gestora do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO – TO,

CONTRATADAS:

EMPRESA: **M C A MONTEIRO – ME**, inscrita no CNPJ nº **37.176.045/0001 – 21**, sediada na **Av. Aeroporto, QUADRA50 LOTE 03, S/Nº, Setor Aeroporto – Peixe/TO, CEP: 77.460-000**, neste ato representado por seu proprietário Senhor **MARCOS CESAR ALVES MONTEIRO**.

RESOLVEM:

Celebrar o presente instrumento contratual para futura aquisições a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma eletrônica nº **002/2024/FME**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM, REGIME DE EXECUÇÃO EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**, sucedido em **14/06/2024**, às **09:00hs**.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente contrato decorre da Homologação do Sr (a). Gestor(a) do Fundo Municipal de Educação de São Valério - TO, constantes nos autos do processo acima citado, na forma da Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021, Lei complementar 123 de 14 Dezembro de 2006, Lei Complementar 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto 10.024 de 20 de Setembro de 2019 e Decreto Municipal nº 028/2021 de 01 de junho de 2021 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber).

CLAUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de São Valério, garantindo assim a execução do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

M C A MONTEIRO - ME, inscrita no CNPJ sob o nº 37.176.045/0001-21, sediada na Av. Aeroporto, QUADRA50 LOTE 03, S/Nº, Setor Aeroporto – Peixe/TO, CEP: 77.460-000

Lote	Descrição	UND	Marca	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
------	-----------	-----	-------	--------	-------------	-------------

1	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) - IQF - CARNE CONGELADA, CRUA, MOÍDA, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, NÃO PODENDO SER MECANICAMENTE SEPARADA, FRESCA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE DE PATINHO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO ADEQUADO DEVENDO APRESENTAR-SE PORCIONADOS E CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO - 12°C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS GORDURA PARCIAL, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC. SENDO TOLERADO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADAS - CMS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITENS 4.2.3.2, 4.2.3.3., PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29), OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA TOTAL, 15% DE PROTEÍNA, LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTO DE ADITIVOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 3%. TODA A CARNE DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISSPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 30691, DE 29/03/1952. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CARNE CONGELADA, CRUA DE BOVINO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, ADITIVOS OU COADJUVANTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: - ASPECTO: CARACTERÍSTICO - TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA</p>	KG	BOI BRASIL	3600	R\$ 32,05	R\$ 115.380,00
2	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IQF) - PATINHO - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, 26 DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF. PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTADA EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01,</p>	KG	BOI BRASIL	3000	R\$ 37,90	R\$ 113.700,00

	<p>ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES 01 KG</p> <p>PROTEÍNA: MÍNIMO 20%</p> <p>GORDURA: MÁXIMO 10%</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA</p>					
4	<p>MINI ALMÔNDEGA - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUÍDA BASICAMENTE DE SAL, PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 A 10 GRAMAS POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA.</p> <p>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p> <p>APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>	KG	BOI BRASIL	300	R\$ 40,00	R\$ 12.000,00
5	<p>PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF:</p> <p>CARACTERÍSTICAS: DESOSSADO, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS TIRAS DEVERÃO TER AS DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM, COM 20% PARA MAIS OU PARA MENOS NO TAMANHO. DEVE TER APARÊNCIA EXTRA LIMPA COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL. O PRODUTO PREPARADO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO, POLIÉSTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUÇÃO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUÇÃO RDC N 359/2003 E RDC N 360/2003 DA ANVISA/MS, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22, DE 24 /11/2005, LEI FEDERAL N 10674, DE 16/05/03 E CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - LEI N. 8078/90). O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), APRESENTAR</p>	KG	BOI BRASIL	600	R\$ 34,50	R\$ 20.700,00

	FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO					
18	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg e 3Kg.	KG	CEASA	500	R\$ 6,95	R\$ 3.475,00
20	MEXERICA- de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em caixas de 20Kg.	KG	CEASA	1800	R\$ 4,80	R\$ 8.640,00
36	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - TIPO COQUETEL - PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE PARASITAS, MOFOS OU QUALQUER OUTRA SUJIDADE QUE COMPROMETA A QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. INGREDIENTES: POLVILHO, ÁGUA, OVOS, QUEIJO, ÓLEO, SAL, ÁGUA, SORO DE LEITE OU LEITE EM PÓ, FÉCULA DE MANDIOCA. CADA UNIDADE DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO DEVE SER MODELADA COM PESO ENTRE 10 E 15 GRAMAS, TODOS UNIFORMES E ARREDONDADOS. DEVEM SER ARMAZENADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 01 KG DO PRODUTO E EM DEVIDAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, CONTENDO ROTULAGEM, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM CÂMARA OU FREEZER COM TEMPERATURAS -18° C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA ADEQUADA, CONGELADO, INTACTO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	MINEIRO	2500	R\$ 12,00	R\$ 30.000,00
38	REQUEIJÃO CREMOSO 1kg - MISTURA DO PRODUTO HOMOGÊNEA, LIVRE DE AMIDO, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM DECRETO N.º 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC N.º 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC N.º 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FNDE N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC N.º 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC N.º 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BSNAGA FECHADA, ATÓXICA, INODORA, OPACA, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 1,5 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 10°C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO REFRIGERADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA EM TRANSPORTE FECHADO E COM ESTRADOS, OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS, (PORTARIA CVS 15 DE 07/11/1991 - PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999). APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	MEL	300	R\$ 13,55	R\$ 4.065,00
39	CREME VEGETAL TIPO REQUEIJÃO 180 g (DIETAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, INTOLERANTES A LACTOSE) - CONTENDO BASICAMENTE: LEITE VEGETAL, ÓLEO DE COCO PALMISTE, AMIDO MODIFICADO, SAL DO HIMALAIA, VITAMINAS B6 E B12, EXTRATO DE LEVEDURAS, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E FERMENTO. EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	MEL	80	R\$ 7,85	R\$ 628,00
40	MORTADELA 1KG - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUJIDADES, COM O MÍNIMO ACEITÁVEL DE GORDURA, POUCO SAL, E PALADAR DEFINIDO. PRAZO DE VALIDADE DE 2 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA	KG	MEL	700	R\$ 11,90	R\$ 8.330,00

	<p>MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>					
41	<p>PRESUNTO 1 KG - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: CARNE DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTO DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA. - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952. OS PRESUNTOS TRATADOS POR PROCESSAMENTO TÉRMICO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEÇÕES 7.5 E 7.6.7 DO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS POUCO ÁCIDOS E ALIMENTOS ACIDIFICADOS ENVASADOS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	KG	MEL	800	R\$ 27,90	R\$ 22.320,00
42	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA EMBALAGEM 1 KG - QUEIJO MATURADO, DE CORTE, QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA E UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE DE 1KG A 4KG, ACONDICIONAMENTO. ACONDICIONAMENTO: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. TEMPERATURA ENTRE 0º E 4º C. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	KG	MEL	1050	R\$ 45,40	R\$ 47.670,00

43	<p>QUEIJO MUÇARELA (DIETAS PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, INTOLERANTES A LACTOSE) 300G - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA CASTANHA DE CAJU, CONTENDO ÓLEO DE COCO PALMISTE, SAL, EXTRATO DE LEVEDURAS, VITAMINAS (B6 E B12), AROMA NATURAL, ACIDULANTE (ÁCIDO LÁCTICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO) E CORANTE NATURAL (BETACAROTENO). CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU. PODE CONTER SOJA E DERIVADOS, AMÊNDOAS E AVEIA. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	UND	MEL	50	R\$ 34,90	R\$ 1.745,00
44	<p>FERMENTO BIOLÓGICO 500g SECO INSTANTÂNEO - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77 OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERÁ PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSSOLAR E ATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA". BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA 1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINE</p>	PCT	D BENTA	1600	R\$ 52,80	R\$ 84.480,00
45	<p>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO 1 Kg - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) - É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA</p>	KG	D BENTA	80	R\$ 8,05	R\$ 644,00

	<p>PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS, COR: CREME, ODO: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G - AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA. - GRANULOMÉTRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p>					
46	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: 1 Kg o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 1kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.</p>	KG	TRIGOBEL	1920	R\$ 6,90	R\$ 13.248,00
54	<p>POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS. DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	KG	NORTE	2500	R\$ 14,45	R\$ 36.125,00
55	<p>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	KG	NORTE	2200	R\$ 14,80	R\$ 32.560,00
56	<p>POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL.</p>	KG	NORTE	800	R\$ 7,85	R\$ 6.280,00
57	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU - 500 ML SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA, PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, SEM AÇÚCAR. COM VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES À 1 (UM) ANO. EMBALAGEM DE 500 ML PET</p>	LT	PRO MIX	240	R\$ 7,85	R\$ 1.884,00

	OU VIDRO. SABOR CAJU. RENDIMENTO MÍNIMO DE 03 LITROS., APRESENTAR FICHA TÉCNICA					
73	SELETA DE LEGUMES - (170G) EM CONSERVA, PRODUZIDA COM VEGETAIS SELECIONADOS, LIMPOS E SADIOS, PRÉ-COZIDOS E SEM FERMENTAÇÕES. OS LEGUMES DEVERÃO MANTER SUAS CORES, ODORES E SABORES CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊS, DEVIDAMENTE ROTULADAS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 170G, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS), BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO, CONTENDO TRÊS TIPOS DE LEGUMES. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	FUGINI	315	R\$ 3,90	R\$ 1.228,50
74	UVA PASSA - 200G UVA PASSA, DESIDRATADA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO OU POTE ATÓXICO E LACRADO DE 200 GRAMAS A 350 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	VAL	275	R\$ 9,75	R\$ 2.681,25
75	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) EM PÓ - 50g ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CONDIMENTO EM PÓ, FINO, OBTIDO DE RIZOMAS SELECIONADOS; COM COR AMARELADA, SABOR E ODORES PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO E LACRADO; CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	PACHA	100	R\$ 5,85	R\$ 585,00
76	AMIDO DE MILHO - 500 G. - COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUIZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	SINHA	210	R\$ 6,25	R\$ 1.312,50
77	AVEIA EM FLOCOS FINOS - 150G ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO APROXIMADAMENTE 150 GR, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	NATURALE	515	R\$ 5,50	R\$ 2.832,50
78	COCO RALADO - 500g SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM FLOCOS FINOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	COQUIL	260	R\$ 12,85	R\$ 3.341,00
79	CACAU EM PÓ 200G 100% - CACAU EM PÓ PURO 100% LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, RICO EM FIBRAS E NUTRIENTES. MOÍDO, FINO, PRONTO PARA CONSUMO DISSOLVIDO EM BEBIDAS E PREPARAÇÕES. EMBALAGEM DE ATÉ 200 GRAMAS APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	kg	ITALAC	650	R\$ 29,25	R\$ 19.012,50
80	FARINHA DE MILHO - 500g OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G A 1KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE TRÊS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500 G, A 01 KG REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	PACHA	350	R\$ 3,90	R\$ 1.365,00
81	FARINHA DE MANDIOCA - 1 KG OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, DE	PCT	PACHA	450	R\$ 8,50	R\$ 3.825,00

	MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE TRÊS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500 G, A 01 KG REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.APRESENTAR FICHA TÉCNICA					
82	FARINHA DE TRIGO - 1kg ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL. OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SÃO, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 25 KG. PRAZO MÍNIMO DE 4 MESES DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE 25 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	TRIGOBEL	2130	R\$ 4,95	R\$ 10.543,50
83	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - 1KG ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FARINHA DE TRIGO; INTEGRAL; FINA; DEVENDO SE APRESENTAR LIMPAA, SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NA DATA DA ENTREGA.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	TRIGOBEL	100	R\$ 8,15	R\$ 815,00
84	LEITE INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRA 1 KG INSTANTÂNEO - COMPOSTO DE LEITE EM PÓ INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. COM TEOR DE GORDURAS TOTAIS MÍNIMO DE 26%. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 (DISPÕE SOBRE O ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.) RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20/09/02 (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE 23/12/03 (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 ANVISA/MS (REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS) PORTARIA Nº 369 DE 04/09/97 MAPA (INCLUSÃO DE COADJUVANTE DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO NO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ) INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 MAPA (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO) PORTARIA Nº 31/98 DE 13/01/98 (REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA: MÍNIMO DE 26G/100G E PROTEÍNA: MÍNIMO DE 24G/100G. PODERÃO SER SOLICITADAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES. OS CUSTOS DA ANÁLISE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: ENVASADO EM RECIPIENTE HERMÉTICO E LACRADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG DO PRODUTO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 369/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, PORTARIA 31/98 (M/S) E ALTERAÇÕES POSTERIORES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO NO MÁXIMO 1 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. DEVERÁ CONSTAR MODO DE PREPARO CORRESPONDENTE A 1	KG	MERILU	80	R\$ 41,80	R\$ 3.344,00
85	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE 300G (DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE) - LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C) EMINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO) E ESTABILIZANTE TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DESÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN.EMBALAGEM - CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS.	KG	MERILU	400	R\$ 55,30	R\$ 22.120,00

86	LEITE PASTEURIZADO TIPO - 1 LEITE PASTEURIZADO FLUIDO TIPO A - INTEGRAL, ENVASADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO DE 1000 ML (MIL MILILITROS) CADA, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 216/2014, QUE SE APLICA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2011, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	LT	MERILU	60	R\$ 7,20	R\$ 432,00
87	LEITE INTEGRAL UHT- 1lt Leite Integral: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multiplatinada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	LT	TIROL	2000	R\$ 6,85	R\$ 13.700,00
103	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - 330g BISCOITO TIPO SALGADO SEM LACTOSE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO, SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. IDENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: TRIGO. PODE CONTER TRAÇOS DE CEVADA, SOJA E CENTEIO. CONTÉM DERIVADO DE SOJA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 330 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	LIANE	220	R\$ 9,10	R\$ 2.002,00
104	BISCOITO MAIZENA SEM LACTOSE - 300G BISCOITO TIPO MAISENA, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA E AROMA ARTIFICIAL DE LIMÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA, PODE CONTAR CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO, CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	LIANE	50	R\$ 9,39	R\$ 469,50
Valor Total R\$ 653.483,25 (Seiscentos e cinquenta e três mil, quatrocentos e oitenta e três reais e vinte e cinco centavos)						

3.1. Fica expressa que todas as despesas geradas para execução do avençado serão de inteira responsabilidade do fornecedor registrado, inclusive as obrigações previdenciárias e trabalhistas;

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA E DAS ALTERAÇÕES

- 4.1. O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, com base no artigo 84, 5º, da Lei n. 14.133/21.
- 4.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia do início, incluir-se-á o do vencimento e serão considerados dias consecutivos.
- 4.3. Não serão computados no prazo de execução, os atrasos e paralisações decorrentes de caso fortuito ou de força maior, conforme definido em lei, desde que aprovados pela fiscalização bem como os decorrentes de conveniência entre as partes.

CLAUSULA QUINTA - DAS SANSÕES

- 5.1. Com fulcro na Lei nº 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- AV. TOCANTINS, Nº 280 – CENTRO, CEP: 77390-000, CNPJ: 31.237.827/0001-47, SÃO VALÉRIO – TO, TEL: 63 3359 - 1619
WWW.SAOVALERIO.TO.GOV.BR, LICITACAO@SAOVALERIO.TO.GOV.BR.

- a) Advertência;
- b) Multa, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da comunicação oficial, nas seguintes hipóteses:
- c) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado e por descumprimento das obrigações estabelecidas, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;
- d) 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução total e 5% (cinco por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução parcial do objeto contratado.
- e) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de São Valério, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- f) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e
- g) descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, do licitante que não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- h) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

5.2. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, poderá ser descontado dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração à adjudicatária, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou cobrado judicialmente.

5.3 As sanções previstas nas alíneas "a", "c", "d" e "e" do subitem 5.1. poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa da alínea "b".

As penalidades previstas neste capítulo obedecerão ao procedimento administrativo previsto na Lei 14.133/21, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei 9.784/99.

5.4 Os recursos, quando da aplicação das penalidades previstas nas alíneas "a", "b", "c" e "d" do item 5.1 poderão ser interpostos no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata.

5.5 No caso das penalidades previstas no item 5.1, alínea "e", caberá pedido de reconsideração a Autoridade Superior, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da intimação do ato.

CLASULA SEXTA - PRAZO, FORMA E LOCAL ENTREGA.

6.1. A empresa fica obrigada a entregar os materiais, quando solicitados, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.2. O local para entrega dos materiais será no Almoxarifado do órgão licitante, na cidade de São Valério, em horário de funcionamento da repartição.

6.3. A entrega será efetuada no prazo máximo de até 07 (sete) dias corridos, mediante solicitações via ordem de fornecimento, após requisição, de acordo com as necessidades públicas.

6.4. Transportar os materiais em embalagens adequadas, responsabilizando-se pela qualidade das embalagens e pelos danos resultantes de imperfeições das mesmas.

a) Para o transporte dos materiais que dependem de controle especial de temperatura, deverão ser seguidas às normas vigentes estabelecidas, para manter a conservação dos produtos entregues, de forma a não alterar sua estabilidade e eficácia.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

7.2 As notas fiscais deverão ser emitidas no final de cada mês, cada nota fiscal referente a autorização de fornecimento recebida.

7.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 62 da Lei nº 14.133/21.

7.4 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverá tomar as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

7.5 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data de emissão;
- os dados do contrato, do órgão contratante,
- nº de AF,
- nome do convenio;
- o valor a pagar; e

7.5.1 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

7.6 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

7.7 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

7.8 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

7.9 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.10 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

7.11 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

CLÁUSULA OITAVA - CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 8.1. Fornecer os materiais sempre dentro de seu prazo de validade com vida útil superior a 50% (cinquenta por cento).
- 8.2. Os materiais, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato.
- 8.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o órgão público.
- 8.4. Custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, arcando com todos os tributos, taxas e licenças municipais, estaduais e federais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre as mesmas, bem como todas as despesas gerais, diretas ou indiretas.
- 8.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.
- 8.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.
- 8.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo Município, bem como pelo seu descarregamento.
- 8.8. Ressarcir todas as multas, indenizações ou despesas impostas ao Município por autoridade competente, em decorrência do descumprimento do contrato, de lei ou regulamento aplicável à espécie, por parte da Contratada.
- 8.9. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo órgão licitante.
- 8.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Município ou a terceiros.
- 8.11. Manter rigoroso controle de qualidade sobre os materiais fornecidos e, no caso de constatação de culpa, a CONTRATADA responderá civilmente por perdas e danos junto ao órgão licitante ou terceiros prejudicados, sem prejuízo das sanções criminais pertinentes.
- 8.12. Fornecer os produtos, objeto deste contrato, em sintonia com o preconizado neste procedimento, inclusive em caso de atraso de pagamento conforme disposto na lei n. 14.133/21, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.
- 8.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para o Município.
- 8.14. Comunicar ao órgão licitante a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção;

8.15. Não transferir a outrem, o objeto da presente licitação.

8.16. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

OBSERVAÇÃO: Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pelo Fundo Municipal de Educação, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-las em 12 horas. Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste termo.

CLÁUSULA NONA - RECEBIMENTO DO MATERIAL

9.1. O recebimento do material será feito no Almoxarifado ou por pessoa designada para este fim e obedecerá ao seguinte trâmite:

- a) O fornecedor dirigir-se-á ao local de entrega, munido da Nota Fiscal.
- b) O responsável de posse dos documentos apresentados pelo fornecedor, receberá o material para verificação de especificações, quantidades, preços, prazos e outros pertinentes.

9.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 12 (DOZE) horas, ao fornecedor, para correção.

- a) Em caso de irregularidade não sanada pelo fornecedor, a Comissão reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente, para aplicação de penalidade.

9.3. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do objeto comprado ou com qualquer diferença das exigências e propostas contidas na licitação.

9.4. Os materiais somente serão recebidos se acompanhados do documento fiscal pertinente, emitido nos valores e descrições indicados na Nota de Empenho.

9.5. O recebedor rejeitará o fornecimento que estiver em desacordo com o Termo de Fornecimento.

9.6. Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da Contratada, pela qualidade, perfeição e especificação dos materiais fornecidos.

9.7. O material, mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a pré-existência de defeitos, má fé por parte da Contratada, condições inadequadas de transporte, bem como alterações da estabilidade dentro do prazo de validade, que comprometam a integridade do produto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Consoante Autorização de compras a despesa decorrente da presente licitação correrá por conta de dotação orçamentária própria.

DOTAÇÃO

FUNDO MUNICIPAL EDUCAÇÃO SÃO VALÉRIO – TO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA					ELEMENTO DE DESPESA				
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
					Atividade				
06	17.01	12	306	1222	2041	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO

RECURSO PROPRIOS	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TRANSF DIRETA FNDE	1	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato, bem como, aplicáveis aos casos de subcontratação.

11.2. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

11.2.1. Atender prontamente às solicitações do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO/TO** no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, no prazo de 07 dias da solicitação, de acordo com a necessidade, a partir da solicitação da Divisão de Material / Almoxarifado.

11.2.2. Entregar o material, acondicionado adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas.

11.2.2.1. A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais.

11.2.3. Substituir qualquer material que não estejam dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresentem defeitos ou não esteja em conformidade com as especificações da nota de empenho.

11.2.4. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados o **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO /TO** ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente.

11.2.5. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO /TO**.

11.2.6. Manter durante a vigência do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no **TERMO DE REFERÊNCIA anexo I do Edital**.

11.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE.

11.2.8. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE sobre qualquer defeito apresentado.

11.2.9. Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente ao transporte, embalagem e seguro quando da entrega dos materiais.

11.3 O contratado se obriga a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta, obedecendo, rigorosamente, no prazo de entrega, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

11.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

11.5 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Será responsável pela observância às leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao contrato.

12.2. Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo contrato, com base nas disposições da Lei 14.133/2021 e suas alterações.

AV. TOCANTINS, Nº 280 – CENTRO, CEP: 77390-000, CNPJ: 31.237.827/0001-47, SÃO VALÉRIO – TO, TEL: 63 3359 - 1619,
WWW.SAOVALERIO.TO.GOV.BR, LICITACAO@SAOVALERIO.TO.GOV.BR.

12.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os fornecimentos e prover os pagamentos dentro dos prazos convencionados.

12.4. Processar e liquidar a fatura correspondente aos valores, através de Ordem Bancária, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento.

12.5. Acompanhar, controlar e avaliar os produtos, através da unidade responsável por esta atribuição.

12.6. Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

12.7 Receber os produtos fornecidos pelo Contratado devendo efetuar o correspondente pagamento no prazo estabelecido, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GESTÃO DO CONTRATO

13.1. Será designado através de Portaria, após a realização dos procedimentos licitatórios, um servidor do respectivo órgão.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a Contratada da responsabilidade no fornecimento dos produtos.

14.2. A comunicação entre a fiscalização e a contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros no Relatório de fornecimentos.

14.3. O relatório de entrega dos produtos será destinado ao registro de fatos e comunicações pertinentes aos mesmos.

14.4. Todos os atos e instituições emanados ou emitidos pela fiscalização serão considerados como se fossem praticados pelo Contratante.

14.5. As reuniões serão documentadas por Atas de Reuniões, elaboradas pela fiscalização e que conterão, no mínimo, os seguintes elementos: data, nome e assinatura dos participantes, assuntos tratados, decisões e responsabilidades pelas providências a serem tomadas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RELAÇÃO EMPREGATÍCIA E DOS ENCARGOS SOCIAIS

15.1. As partes desde já ajustam que não existirá para a CONTRATANTE solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os empregados da CONTRATADA, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - REAJUSTE (art. 92, V)

16.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

16.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

16.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

16.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

16.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

16.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

16.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

16.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

Não haverá exigência de garantia contratual da execução

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

18.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida,

18.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

18.3.1 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

18.3.2 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

18.3.3 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

18.3.4 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

18.4 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.5 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;

- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.6 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

18.7A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

18.8 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

18.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

18.10 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

19.1 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

19.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

19.2.1 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

19.3 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

19.3.1 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

19.3.2 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

19.4 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

19.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

19.4.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

19.4.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

19.50 termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

- 19.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 19.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 19.5.3 Indenizações e multas.

19.6A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

19.7O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – ALTERAÇÕES

21.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

21.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

21.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei n.º 14.133, de 2021).

21.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DOS TRIBUTOS

23.1. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA os ônus tributários e encargos sociais resultantes deste Contrato, inclusive os decorrentes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social.

23.2. Em caso algum, a CONTRATANTE pagará indenização à CONTRATADA por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos de Contrato entre a mesma e seus empregados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Reger-se-á o presente contrato, no que for omissos, pelas disposições constantes na Lei n.º 14.133 de 01 de Abril de 2021, Lei complementar 123 de 14 Dezembro de 2006, Lei Complementar 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto 10.024 de 20 de Setembro de 2019 e Decreto Municipal n.º 028/2021 de 01 de junho de 2021 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber), e no processo em epigrafe.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DO FORO

25.1. Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente contrato, elegem as partes o Foro de Peixe - TO, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO-TO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - TO
CNPJ Nº 31.237.827/0001 - 47
ADM: 2021/2024



São Valério/TO, 26 de Junho de 2024.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SÃO VALÉRIO - TO
MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS
CNPJ Nº 31.237.827/0001 - 47
GESTORA FME

M C A
MONTEIRO
:37176045
000121

Assinado de forma
digital por M C A
MONTEIRO:37176
045000121
Dados: 2024.07.03
20:15:19 -03'00'

M C A MONTEIRO - ME
CNPJ Nº: 37.176.045/0001-21
REPRESENTANTE LEGAL