



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO N.º 002/2022

PROCESSO N°022 / 2022

REGISTRO DE PREÇOS

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

FEVEREIRO 2022



EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2022

INTERESSADOS: PREFEITURA E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO VALÉRIO.

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

DATA DA REALIZAÇÃO: 07 de Março de 2022.

HORÁRIO: 09:00 horas

INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	
DIA:	22 de FEVEREIRO de 2022
HORA:	09:00 H
FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	
DIA:	07 de MARÇO de 2022
HORA:	08:00 H
INÍCIO DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS	
DIA:	07 de MARÇO de 2022
HORA:	08:30 H
FIM DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS	
DIA:	07 de MARÇO de 2022
HORA:	09:00 H
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	
DIA:	07 de MARÇO de 2022
HORA:	09:00 H
LOCAL:	www.bnc.org.br "Acesso Identificado"
DEMAIS INFORMAÇÕES	
OBS.:	Para todas as referências de tempo será observado o horário oficial de Brasília – DF.
OBS:	Licitação exclusiva para Micro Empresa e Empresa de Pequeno Porte
OBS.:	Modo de disputa: aberto (envio dos lances durará 10 minutos, prorrogado automática e sucessivamente quando houver lance nos dois últimos minutos)
OBS:	Não havendo expediente ou ocorrendo fato que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia útil seguinte, no mesmo horário.

A Prefeitura e Fundos Municipais de São Valério realizarão licitação, sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO para registro de preços, exclusivo para ME/EPP** (modo de disputa: aberto) regida pela Lei Federal n.º 10.520/02, Decreto 10.024/19, Decreto Municipal nº 057/2013, Lei Municipal da Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e do Micro Empreendedor nº 314/2010, Lei n. 123/2006 e suas alterações, com aplicação subsidiária da Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores, pelo MENOR PREÇO POR ITEM, para Registro de preços para eventual, futura e parcelada Aquisição parceladas de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Prefeitura e Fundos Municipais de São Valério.



As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pela Pregoeira e Equipe de Apoio, no endereço eletrônico licitacao@saovalerio.to.gov.br ou cpl@saovalerio.to.gov.br e dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelo telefone: (Pinhais-PR (41) 3557-2103-(41) 991367677 e, ou através da Bolsa Nacional de Compras pelo e-mail contato@bnc.org.br

1 - DO OBJETO:

- 1.1 – Menor preço por item para Registro de preços para eventual, futura e parcelada Aquisição parceladas de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Prefeitura e Fundos Municipais de São Valério.
- 1.2 – O objeto desta licitação, deverá atender às normas técnicas aplicáveis, ficando desde já estabelecido que os itens só serão aceitos após rigoroso exame efetuado pelo Departamento de Compras e, caso não satisfaça às especificações exigidas, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, para reposição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de infração contratual nos termos da cláusula 10 deste edital.
- 1.3 - Deverá constar no rótulo da embalagem do produto que não está dispensado da obrigatoriedade do registro, conforme Resolução n.º 23, de 15/03/2.000, o número do registro do produto a ser entregue, no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, ou qualquer outro órgão competente, da especificação constante do anexo I.
- 1.3.1 - Na hipótese da empresa proceder a entrega do produto contendo somente o número do protocolo do registro, o mesmo não será recebido, tampouco será permitida a sua substituição.
- 1.4 - Deverá constar na embalagem do produto a ser entregue, prazo de validade para consumo, que deverá ser de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento), em relação ao prazo constante em cada embalagem após o efetivo recebimento pelo almoxarifado.
- 1.5 – A Pregoeira e equipe de apoio poderá, a qualquer momento promover diligências no intuito de dirimir quaisquer dúvidas. Caso necessário será solicitado amostra de qualquer dos itens das empresas primeiro colocadas, antes da conclusão da análise de proposta de preços.
- 1.5.1 – No caso de solicitação de amostra, a empresa terá o prazo de 05 (cinco) dias para entrega que deverá ser realizada no Departamento de Compras.
- 1.5.2 – Recebi a amostra, será realizada pela nutricionista do Município avaliação destas com emissão de laudo no prazo de 03 (três) dias. Sendo desfavorável o parecer por não atender as exigências do edital, será a empresa desclassificada, convocando-se o segundo colocado.



2 - DO PRAZO E CONDIÇÕES:

- 2.1 - O prazo da Ata de Registro de Preços (ARP) vigorará a partir da sua assinatura pelo período de 12 (doze) meses.
- 2.2 - A licitante vencedora será convocada pelo Município, para assinar a Ata de Registro de Preços, de conformidade com a Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores, após a homologação do respectivo processo licitatório, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da referida convocação.
- 2.3 - O fornecimento ocorrerá conforme necessidade do Departamento requisitante.

3 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

- 3.1 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através da Bolsa Nacional de Preços - **www.bnc.org.br** "**Acesso Identificado**".
- 3.1.1 - Os trabalhos serão conduzidos por servidor municipal, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "**Pregão Eletrônico**" constante da página eletrônica da BNC.
- 3.1.2 - O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, atendendo o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.
- 3.1.3 - O valor estimado para a contratação, se não constar expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.1.4 - O caráter sigiloso do valor estimado para a contratação será fundamentado no § 3º do art. 7º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e no art. 20 do Decreto nº 7.724/12.
- 3.1.5 - Para fins do disposto no item 3.1.3, o valor estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.
- 3.1.6 - Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original (Diário Eletrônico da Associação Mineira de Município) e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.



4. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

4.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa especificado na página 01 (um) deste edital.

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar desta licitação exclusivamente Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte ou Micro Empresário Individual (conforme definição do art. 3º da LC 123/06), regularmente estabelecida no País, que seja legalmente autorizada a atuarem no ramo objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus anexos.

5.1.1. Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, aquelas que preenchem os requisitos do art. 3.º, da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

5.2. Devem estar regularmente cadastrada junto a Bolsa Nacional de Preços – www.bnc.org.br, e com o consequente credenciamento junto ao aplicativo da mesma, sendo que a apresentação do cadastramento não desobriga o participante a apresentar a documentação exigida para a habilitação relacionada no **ITEM 16**.

a) A habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral prevista no **ITEM 16** deste Edital, junto a BOLSA NACIONAL DE PREÇOS.

b) O credenciamento tempestivo do licitante junto a BOLSA NACIONAL DE PREÇOS é **conditio sine qua non** para sua efetiva habilitação na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.

c) Para a habilitação neste Pregão Eletrônico, o licitante deverá estar tempestivamente credenciando no sistema acima, devendo encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no item 16, proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão.

5.2.1 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto acima, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.2.2 - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.3 - Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o Capítulo IX do Decreto 10.024/19.



5.2.4 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.2.5 - Os **documentos complementares** à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo de até 02 (duas) horas contado da solicitação do pregoeiro no sistema.

5.3. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

- a) Que se encontrem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- b) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial ou registrado no Cadastro de Fornecedores do Estado ou, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;
- c) Estrangeiras que não funcionem no País;

5.4. Em se tratando de Microempresa – ME, ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, a comprovação desta condição será efetuada mediante certidão expedida pela Junta Comercial, Declaração de Breve Relato ou declaração fornecida pela empresa e deverá ocorrer no credenciamento, sob pena de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006.

5.5. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão junto a BOLSA NACIONAL DE PREÇOS.

5.6. O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no inciso III do art. 5º da Lei nº 10.520/02.

5.7. Correrá por conta das licitantes todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.

6. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

6.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet através do endereço eletrônico licitacao@saovalerio.to.gov.br ou cpl@saovalerio.to.gov.br



6.1.1- O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, bem como, assessoria jurídica da pasta.

6.1.2 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

6.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio do endereço eletrônico estampado no item 6.1, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

6.2.1 - A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

6.2.1.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

6.2.1.2 - Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame. Em caso de impugnação com caráter protelatório será aplicadas as sanções pertinentes.

6.3. Não serão reconhecidas as impugnações e os recursos que não seja na forma eletrônica, ou apresentada fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

6.4. Se procedente e acolhida à impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e caso necessário, nova data será designada pela Administração, para a realização do certame.

6.5. As consultas serão respondidas mediante o e-mail indicado no item 6.1, o edital e seus anexos estarão disponíveis nos sites www.saovalerio.to.gov.br/licitacoes e www.bnc.org.br, onde se encontram acessíveis a todos os interessados.

6.5.1. No site do Município serão disponibilizadas, além das respostas, todas as informações que o Pregoeiro julgar importantes, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-lo quando entender necessário.

6.5.2. Na ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurar o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

7. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro designado pela Administração, com o auxílio da Equipe de Apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:



- I - conduzir a sessão pública;
 - II - receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
 - III - verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
 - IV - coordenar a sessão pública e o envio de lances;
 - V - verificar e julgar as condições de habilitação;
 - VI - sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
 - VII - receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
 - VIII - indicar o vencedor do certame;
 - IX - adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
 - X - conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
 - XI - encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.
- 7.2 - A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.
- 7.3 - Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.
- 7.4 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.
- 7.5 - O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.
- 7.6 - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.
- 7.7 - Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

8. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS



- 8.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.
- 8.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- 8.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
- 8.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.
- 8.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC– Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 8.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 8.7. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 8.8. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 8.9. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

9. DO CADASTRAMENTO (FACULTADO)

- 9.1. O Cadastramento é peça facultada à licitante.



9.2. A habilitação dos fornecedores em licitação pertinente à aquisição de bens e serviços, inclusive de obras e publicidade, deverão ser comprovadas por meio de prévia e regular inscrição cadastral, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

9.3. O Cadastramento junto ao Município permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico, porém mesmo assim deverão apresentar os documentos colacionados no item 16.

9.4. O cadastramento poderá ser realizado através do site elencado no item 61.

10. DA PARTICIPAÇÃO

10.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observados data e horário limite estabelecidos.

10.2. Caberá ao licitante acompanhar atentamente as operações na Plataforma Eletrônica durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Plataforma Eletrônica ou da desconexão;

10.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida diretamente à empresa associada pelos telefones: Pinhais-PR (41) 3557-2103 (41) 991367677 e, ou através da Bolsa Nacional de Compras pelo e-mail contato@bnc.org.br.

11. DA SESSÃO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

11.1. A partir do horário previsto no Edital e na Plataforma Eletrônica, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

11.2 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

11.3. Aberta à etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados a Plataforma Eletrônica para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;



11.4. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

11.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

11.6. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. A plataforma **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes e nem ao Pregoeiro e Equipe de Apoio.

11.7. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

11.8. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.9 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico os seguintes **modos de disputa: aberto** - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital.

11.10 - No modo de disputa aberto, **a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez 10** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

11.11 - **A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

11.12 - Na hipótese de não haver novos lances na forma acima a sessão pública será encerrada automaticamente.

11.13 - Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no § Único do art. 7º do Decreto 10.024, mediante justificativa.

11.14 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

11.15 - A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.



11.16 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

11.17. A plataforma informará a proposta de menor valor do lote/item imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de maior valor;

11.18 - Após a conferência e consulta, e se os documentos comprobatórios de habilitação estiverem de acordo com o solicitado, será declarado o (s) licitante (s) vencedor (es) do lote/item e aberto o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso. Sendo que nesse momento ficará franqueada a todos os licitantes a consulta dos documentos, cadastrados na plataforma, do (s) licitante (s) vencedor (es) do lote/item.

11.19. Se a proposta ou o lance do lote/item de menor oferta não for aceitável, por inexecutabilidade, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido valor melhor;

11.20 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

11.21. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao(s) autor (es) da(s) proposta(s) ou lance de menor valor do lote/item.

11.22 - O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

11.23 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o **caput**, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

12. PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA

12.1. O encaminhamento de proposta(s) para a Plataforma de Pregão Eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome na Plataforma Eletrônica, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;



12.2. Poderão ser inabilitadas as propostas inseridas na Plataforma de Pregão Eletrônico que deixarem de conter: a) as **especificações dos itens com marca e fabricante**, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência; b) **proposta de preços**, com mais de duas casas decimais, haja vista que deverão ser apresentadas com no máximo duas casas.

12.3. A não inserção de proposta contendo as informações solicitadas na alínea "a" do sub-ITEM 12.2 implicará na **DESCLASSIFICAÇÃO** da empresa, face à ausência de dados suficientes para a classificação da(s) proposta(s).

13. PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

13.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

13.2. Na proposta escrita, deverá conter:

- a) Data e assinatura do representante legal da proponente;
- b) Razão social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica; Inscrição estadual
- c) Endereço completo;
- d) As **especificações do material com marca**, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência;
- e) **Prazo de validade da proposta** não inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da data de abertura da sessão pública do pregão, no silêncio assim será considerado;
- f) **preço unitário e total do item** com até 02 (duas) casas decimais, já incluídas todas as despesas com transportes, imposto, taxas, seguros, bem como os ônus decorrentes de contratação de pessoal, leis trabalhistas, da Previdência Social, encargos fiscais, comerciais, inclusive descarga dos equipamentos, e outras que direta ou indiretamente incidirem sobre a contratada;

13.2.1. O preenchimento do campo "Marca" dos materiais ofertados é obrigatório, sob pena de desclassificação do item que não apresentar essa especificação.

13.2.2. - Nos preços deverão estar computados todos os tributos, encargos, insumos de produção, benefícios e despesas indiretas, **bem assim despesas com a entrega**, correndo tal operação única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da contratada.

13.2.3 - Não será admitida cotação inferior ou superior à quantidade prevista neste edital.

13.3. Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;



13.4. Atendidos todos os requisitos será (ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR PREÇO POR ITEM**

13.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

13.6. DA ENTREGA E DO PRAZO

13.6.1 - A Contratada deverá entregar a mercadoria, após autorização por escrito do órgão solicitante, em até 07 (sete) dias da solicitação. O local de entrega deverá ser na sede deste Município, no Almoarifado Central localizado na Avenida Minas Gerais em horário de expediente, de segunda a sexta feira.

13.6.2 - A carga, transporte e descarga dos itens adquiridos serão de total responsabilidade da licitante vencedora.

13.6.3 - Os objetos ora licitados somente serão recebidos acompanhados da respectiva Nota Fiscal. Em hipótese alguma será recebida mercadoria desacompanhada da respectiva Nota Fiscal.

14 - DA FISCALIZAÇÃO:

14.1 - A fiscalização da execução do contrato será efetuada pelo titular do órgão requisitante, ou preposto por ele designado, de acordo com as especificações constantes na "Minuta do Contrato", em anexo.

14.2 - A Nomeação de fiscal do contrato se dará quando a lavratura do instrumento contratual.

15 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

15.1 - O pagamento será efetuado, sem atualização financeira, pelo órgão até 30 (trinta) dias da entrega do material, condicionado à apresentação da respectiva nota fiscal de fornecimento.

15.1.1 - Na fatura (nota fiscal) deverá constar o número do respectivo processo licitatório e do contrato, e o necessário "**de acordo**" do titular do órgão requisitante, bem como estar computados todos os tributos, encargos, insumos de produção, benefícios e despesas indiretas

15.2 - Para compras cujo valor exceda à R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) o pagamento será dividido em parcelas de igual valor, sendo cada parcela condicionada ao limite máximo anteriormente citado.

16 - DA HABILITAÇÃO

16.1 - Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais; documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da



documentação ato constitutivo, estatuto ou contrato social; ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

16.2 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

16.3 - Comprovação do enquadramento legal como micro empresa ou empresa de pequeno porte nos termos da LC 123/06, mediante apresentação de: **a)** Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial; **b)** Declaração de enquadramento como micro ou pequena empresa (anexo)

16.4 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de débito com a Fazenda Estadual da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.5 - Comprovação via declaração da própria empresa licitante de que não utiliza ou beneficiou, direta ou indiretamente, ou tenha sido atuada nos últimos 05 (cinco) anos pela utilização de mão de obra infantil, bem como tenha reiteradamente infringido as normas gerais de proteção ao trabalhador adolescente ou que tenha sido atuado no ano em curso ou anterior por infração a normas de segurança e saúde do trabalhador menor de idade, (em conformidade com o estabelecido no inciso V do art. 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 9.854/99 e Decreto Federal nº 4.358/2002).

16.6 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Débitos Municipais, expedida pelo Município sede da empresa, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.7 - Deverá ser apresentado, também, comprovante de cadastramento mobiliário junto ao Município sede da empresa licitantes (cartão de inscrição no Cadastro Mobiliário ou Alvará de funcionamento para este exercício).

16.8 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos conjunta de débitos relativa a tributos Federais e a Dívida Ativa da União fornecida pelo Ministério da Fazenda / Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital

16.9 - Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Regularidade de Situação perante o FGTS (art. 29, inciso IV da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações), inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.

16.10 – Certidão Negativa ou positiva com efeitos negativos de Débitos Trabalhistas, inclusive para as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão observar o disposto no **Item 17** do presente edital.



16.11 – Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de **30 (trinta) dias** contados da data da sua apresentação;

16.12 - No mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por entidade pública ou privada que comprove que a licitante já executou fornecimento de objeto idêntico ou semelhante à proposta oferecida.

16.13 - Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

16.14 - Dados do representante da empresa responsável pela assinatura do contato, caso seja vencedora, contendo: Nome, CPF, RG, estado civil e endereço.

16.15 - Não serão admitidas, na licitação, as pessoas suspensas ou impedidas de licitar, as que estiverem em regime de falência ou recuperação judicial, as que estiverem devendo para o fisco ou que tenha sua situação patrimonial deficitária, em razão do seu passivo ser maior que o ativo.

16.16 - No caso de empresa que tenha filial, os documentos habilitatórios e a proposta de preços deverão referir-se a um só local de competência, ou seja, toda documentação deverá estar compatível com o C.N.P.J. apresentado, não sendo permitida mesclagem de documentos.

16.17 - Caso algum documento seja emitido pela "Internet", não será necessária a sua autenticação, uma vez que será efetuada a devida conferência, pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, no "site" do órgão competente.

17 – DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

17.1 – Às microempresas e empresas de pequeno porte (MPEs) será garantido o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/06.

17.2 - O enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujas definições do que sejam micro e empresa de pequeno porte encontram-se expressas em seu artigo 3º.

17.3 – As empresas que se enquadrarem como microempresas ou empresas de pequeno porte deverão ter essa situação inserida na redação do nome empresarial ou fornecerem declaração de que se enquadram em um das situações acima apontadas, juntamente com a comprovação de adesão a programa "Simples Nacional".



17.4 – No caso de microempresas e empresas de pequeno porte a comprovação de sua regularidade fiscal somente será exigida no momento da assinatura do contrato, devendo, contudo, ser apresentado no Envelope (documentação) todos os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que com alguma ressalva, junto com uma declaração de que a empresa é uma microempresas ou empresas de pequeno porte.

17.5 – As MPEs declaradas vencedoras do certame que possuírem alguma restrição com relação a comprovação da regularidade fiscal terão o prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por mais 05 (cinco) dias, contados a partir dessa declaração, para regularização dessa situação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

17.6 – A não regularização da documentação da MPE vencedora no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei 8.666/93.

17.7 – No caso da não regularização da documentação serão convocados pelo órgão licitante os licitantes remanescentes na ordem de classificação para assinatura do contrato.

17.8 – Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas finais apresentadas pelas MPEs sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

17.9 – Ocorrendo o empate proceder-se-á conforme previsto nos incisos do artigo 45 da Lei Complementar nº 123/06.

17.10 – A MPE mais bem classificada dentro desse limite de até 5% (cinco por cento) será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob penas de preclusão.

17.11 – O disposto nos itens 17.8 e 17.9 somente se aplicarão quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

18 – DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

18.1. No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão Eletrônico.

18.2. Para efeitos da Lei Complementar nº. 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar documento comprobatório do enquadramento como ME ou EPP, sob pena de não gozarem os benefícios desta.



18.2.1. A falsidade da declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 caracterizará infração administrativa, sem afastar as demais infrações penais cabíveis.

18.3. A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixadas no Edital;

a) No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

18.4. Atendidos todos os requisitos será (ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer (em) o **MENOR PREÇO POR ITEM.**

18.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

18.6. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o proponente, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável em razão de atender aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

18.7. No caso de eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades o Pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.7-1 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento acima, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

18.7-2 - Os **documentos complementares** à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo de até 02 (duas) horas contado da solicitação do pregoeiro no sistema.

18.8 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18.9 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.



18.10 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

18.11 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

18.12 - As empresas vencedoras dos itens/lotos se houver modificação do valor destes em razão da fase de lances, deverá no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis enviar nova proposta por escrito contendo os preços unitário de cada item a fim de que a somatória desses itens atinja o novo valor total do lote atingido após a fase de lances.

19 - DOS RECURSOS, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

19.1. Declarado o vencedor e disparado o aviso de recurso no chat, qualquer licitante que desejar poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer dentro do prazo de **10 (dez) minutos** em campo próprio no sistema com registro da síntese das suas razões.

a) Ao (a) Pregoeiro (a) caberá o juízo de admissibilidade.

a.1) Não serão recebidos recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo licitante;

b) Aceito o recurso pelo (a) Pregoeiro (a), será facultado ao licitante juntar memoriais no prazo de **03 (três) dias úteis**.

c) Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

19.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

19.3. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

19.4. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.



- 19.5. Na ocorrência de manifestação ou interposição de recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurar o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.
- 19.6. Os recursos e respectivas impugnações cabíveis deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:
- 19.6.1. Ser dirigido ao órgão licitante, aos cuidados do Pregoeiro, no prazo de 03 (três) dias úteis, conforme estabelecido acima;
- 19.6.2. Ser dirigido à autoridade administrativa máxima do órgão licitante, nos casos de anulação ou revogação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, nos termos do art. 109, inciso I, alínea "c", da Lei Federal nº 8.666/93;
- 19.7. Não serão conhecidas as razões de recursos interpostos após o respectivo prazo legal, e/ou subscrito por representante que não comprove poder de representação legal.
- 19.8. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.
- 19.9. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.
- 19.10. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 19.11. A adjudicação será feita por item.
- 19.12. O preço adjudicado permanecerá fixo e irrevogável.
- 19.13. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de comunicação por escrito.
- 19.14. É facultado à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital, nas condições do § 2º, do art. 64 da Lei 8.666/93;
- 19.15. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Administração conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica,



qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes.

20 – PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

20.1. Após a adjudicação do objeto da licitação a vencedora terá o prazo de **até 05 dias úteis**, a contar da data do recebimento da convocação para assinar o contrato / ARP.

20.2. Fica designado como local para assinatura do Contrato a sede do órgão licitante na cidade de São Valério, observado o horário de funcionamento da repartição, informações pelo 63) 3359-1433 ou e-mail licitacao@saovalerio.to.gov.br ou cpl@saovalerio.to.gov.br.

20.3. O prazo concedido para assinatura do Contrato / ARP poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado, durante o seu transcurso, pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

20.4. Decorrido o prazo estipulado no subitem 20.1, se a Adjudicatária não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, decairá do direito à mesma, sujeitando-se às sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sem prejuízo das demais medidas legais cabíveis.

20.5. É facultado à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital, nas condições do § 2º, do art. 64 da Lei 8.666/93;

20.6. Poderá a proposta de a licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Administração conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes.

20.7. Condições para assinatura do contrato / ARP: Instrumento público ou particular de mandato, este último com firma reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através de estatuto ou contrato social.

21 - DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS:

21.1 – Rubricas Orçamentárias:

Atesto que há Dotação Orçamentária para cobertura das despesas ora pretendidas. Em caso de necessidade de suplementação para cobertura das despesas oriundas desta contratação, fica a cargo do Setor de Contabilidade classificar a Dotação Orçamentária para anulação.

As despesas oriundas desta aquisição correrão à conta do elemento de despesa e das fontes de recursos a seguir:



ESTADO DO TOCANTINS
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
 SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
 ADM: 2021/2024



DOTAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL SÃO VALERIO - 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				
03	02.01	04	122	0403	2.003	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0403	2.012	3	3	90	30
03	03.01	04	122	0404	2.006	3	3	90	30
03	04.01	04	121	2347	2.002	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0406	2013	3	3	90	30
03	03.01	04	122	0404	2.081	3	3	90	30
03	04.01	04	121	2347	2.002	3	3	90	30
03	07.01	15	452	1529	2.061	3	3	90	30
03	07.01	26	782	1535	2.072	3	3	90	30
03	07.01	26	782	1534	2.071	3	3	90	30
03	05.01	04	123	0408	2.008	3	3	90	30
03	08.01	20	605	2038	2.068	3	3	90	30
03	11.01	18	541	2348	2.065	3	3	90	30
03	10.01	27	812	1228	2.076	3	3	90	30
03	10.01	27	812	2344	2.077	3	3	90	30
03	12.01	04	124	2346	2.010	3	3	90	30
03	13.01	13	391	2345	2.057	3	3	90	30
03	13.01	22	661	2240	2.069	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO

RECURSO NÃO VINCULO DE IMPOSTO

1 5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

FUNDO MUNICIPAL SAÚDE - 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				
04	15.02	10	301	1017	2.024	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.025	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.026	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.027	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.028	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.029	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.030	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.032	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.080	3	3	90	30
04	15.02	10	302	1018	2.036	3	3	90	30
04	15.02	10	304	1017	2.037	3	3	90	30
04	15.02	10	305	1018	2.038	3	3	90	30



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



FONTE DE RECURSO													
ASP	1	5	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0
TRANF. AÇÕES SAÚDE ASSISTÊNCIA SOCIAL	1	7	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BLOCO DE CUSTEIO TRANSF FUNDO RECURSO DO SUS	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FUNDO MUNICIPAL EDUCAÇÃO									
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	122	0404	2.040	3	3	90	30
06	17.01	12	361	1222	2042	3	3	90	30
06	17.01	12	365	1223	2.047	3	3	90	30
06	17.01	12	365	1223	2.048	3	3	90	30
06	17.02	12	361	1224	2.043	3	3	90	30
06	17.01	12	122	2752	2.055	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO													
RECURSO PROPRIOS	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MDE	1	5	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
TRANSF. SALARIO EDUCAÇÃO	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OUTRO TRANSF FNDE	1	5	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNDEB	1	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FUNDO MUNICIPAL ASSISTENCIA SOCIAL									
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						ELEMENTO DE DESPESA			
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
					Atividade				
05	16.01	08	122	0810	2.015	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.020	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.022	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.079	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.023	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.019	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2018	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.022	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.079	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO													
RECURSO PROPRIO	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TRANSFERENCIA DO FNAS	1	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



22 - DA RESCISÃO DO CONTRATO / ARP:

22.1 - A inexecução do contrato/ARP, parcial ou total, ensejará na sua rescisão, com as conseqüências previstas na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

23 - DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO LICITANTE

23.1 - Acompanhar e fiscalizar, através de preposto designado pelo Titular do Departamento requisitante a execução do contrato, objeto deste Edital.

23.2 - Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução do contrato, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do fornecimento executado.

23.3 - Efetuar os pagamentos na forma e prazo previstos no contrato.

23.4 - Ao Município fica assegurado o lícito direito de subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir, unilateralmente, o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do contrato, depois de notificada, do ato, à parte contratada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e devidos fins de direito.

24 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

24.1 - Executar o fornecimento pactuado, de conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e aos rigores previsíveis em normas de regência.

24.2 - Manter à frente do serviço, pessoa qualificada, para representá-la junto à fiscalização.

24.3 - Executar o contrato de acordo com as determinações do contratante, através do órgão competente.

24.4 - Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar os fornecimentos.

24.5 - Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante.

24.6 - Assumir toda responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos dos fornecimentos, objeto deste Edital.

24.7 - Cientificar ao Município do andamento do fornecimento, quando for o caso.



24.8 - Participar o Poder Público, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo.

24.9 - A contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme art. 55, XIII, da Lei 8.666/93.

25 - DAS SANÇÕES:

25.1 - Na hipótese de inexecução total ou parcial do fornecimento, o Contratante, garantida a apresentação de prévia defesa, aplicará a licitante vencedora, **sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis**, as seguintes sanções:

25.1.1 - Advertência.

25.1.2 - Verificando-se o não cumprimento de exigências previamente formuladas pela fiscalização, ou de outras quaisquer disposições do contrato, através de comunicações escritas, e sem prejuízo da rescisão, aplicar à contratada a multa, equivalente a 0,2% (dois décimos por cento) do valor total do contrato, por dia de atraso, no atendimento da exigência formulada, após decorrido o prazo de entrega.

25.1.2.1 - Se o excesso de prazo, acima referido, ultrapassar 30 (trinta) dias, o órgão licitante poderá optar pela rescisão do contrato, nos termos do item 22.1.

25.1.3 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por um prazo de até 02 (dois) anos;

25.1.3.1 - Ficará impedido de licitar e de contratar com órgãos desta municipalidade, pelo prazo acima, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta cometer um das infrações previstas no artigo 49 do Decreto Federal 10.024/19.

25.1.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

25.1.5 - As sanções previstas nos subitens "25.1.1", "25.1.3" e "25.1.4" deste item, poderão ser aplicadas juntamente com a do subitem "25.1.2", facultada a defesa prévia da interessada no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

25.1.6 - As referidas penalidades não excluem as perdas e danos resultantes.



26 – DOS ILÍCITOS PENAIS

26.1. As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

27 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

27.1 - A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório, poderá **revogá-lo** somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá **anulá-lo** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

27.1.1. A anulação do procedimento induz à do contrato ou ARP.

27.1.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

27.2 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

27.3 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

27.4. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

27.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia seguinte, no mesmo horário.

27.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

27.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

27.8 - Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidos com base na Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Federal 10.024/19, Decreto Municipal 057/2013, subsidiariamente a lei federal 8.666/93 e alterações posteriores, bem como de acordo com as demais normas jurídicas em vigor.



27.9. Não cabe a BNC qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas neste procedimento, exceto se comprovado prejuízos por mau funcionamento do sistema.

27.10. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

São Valério/TO, 17 de fevereiro de 2022.

BRUNO LEONARDO DE CASTRO CARNEIRO
PREGOEIRO MUNICIPAL



ANEXO I
DESCRIPTIVO MATERIAL

PLANILHA UNIFICADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD GERAL
1	ABACAXI PEROLA Fruto in natura, fresco, maduro, frutos do tamanho médio, aroma e sabor e acidez característicos da espécie. Tamanho uniforme, sem fermentos ou defeitos graves, firmes.	PÇ	100
2	ABOBORA – CABUTIÁ Tipo madura, de primeira qualidade, fresca, nova, em bom estado de conservação, sem umidade. Tamanho médio e coloração uniforme isenta de enfermidades e material ferroso ou pragas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Sem deterioração. Embaladas em embalagens transparentes	KG	160
3	BANANA DA TERRA De 1ª qualidade. Consistência firme, grau médio de amadurecimento (80% no mínimo), ausência de sujidades, podridão, amassados, rachaduras, ataques de pragas. Não rançosa, sem manchas escuras. Tamanho médio, pesando cerca de 90 a 100g.	KG	160
4	BANANA – MAÇÃ De 1ª qualidade. Consistência firme, grau médio de amadurecimento (80% no mínimo), ausência de sujidades, podridão, amassados, rachaduras, ataques de pragas. Não rançosa, sem manchas escuras. Tamanho médio, pesando cerca de 90 a 100g.	KG	350
5	BATATA – DOCE Cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	220
6	BATATA INGLESA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	270
7	BETERRABA De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	210
8	CEBOLA – BRANCA Secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.	KG	300



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



9	CENOURA De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	300
10	CHEIRO VERDE – CEBOLINHA De 1ª qualidade, folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie.	MÇ	230
11	CHEIRO-VERDE – COENTRO De 1ª qualidade, folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie.	MÇ	210
12	COUVE – MANTEIGA De 1ª qualidade e maços com folhas de tamanho médio e com 10 folhas/maço. Folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie.	MÇ	160
13	LARANJA PERA Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	390
14	LIMÃO TAITI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	120
15	MAÇA FUJI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	500



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



16	MAMÃO – FORMOSA Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	200
17	MANDIOCA Graúda, com casca firme, cor marrom, sem rachaduras ou perfurações, sem manchas. Polpa esbranquiçada, firme, sem manchas. Sabor e odor característicos, não aceito amargo ou outro não próprio.	KG	500
18	UVA :::Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	220
19	MANGA Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	80
20	MELANCIA De 1ª qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso médio de 10Kg por unidade.	KG	1600
21	MELÃO – AMERELO Temperatura ambiente, cor própria, frescas, sem defeitos, intactas, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, isenta de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmenta) e isenta de odor fermentado ou pútrido, sem manchas de qualquer cor.	KG	200
22	PIMENTÃO – VERDE Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado. Isento de sujidade, parasitos e larvas. Sem sinais de deterioração de qualquer espécie.	KG	150
23	REPOLHO – BRANCO De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.	KG	900
24	TANGERINA TIPO POCÂN Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em	KG	660



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	carboidrato 0g, proteína 7,8g, gorduras totais 17g, sódio 910mg.peso liquido de 2,5kg. Industria Brasileira. Registrado no Ministério da agricultura SIF/DIPOA 3681. Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas, "ou equivalente a Sadia".		
42	MORTADELA SUÍNA - FATIADA Sem gordura, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor sabor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Certificado de inspeção sanitária, data de fabricação e validade, sif, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento. (Equivalente a Perdigão).	KG	630
43	PEITO DE FRANGO SEM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, "ou equivalente a Super Frango".	KG	950
44	QUEIJO RALADO :De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	70
45	QUEIJO MUSSARELA FATIADO De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g, "ou equivalente a Frango Norte".	KG	1050
46	REQUIJÃO CREMOSO c/ Amido Tradicional 220 g Copo "ou equivalente ao Paulista".	KG	460
47	SALSICHA DE FRANGO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas par decete ou esverdeadas, Empacotada a vacuo. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Sadia".	KG	650
48	SORVETE, SABORES VARIADOS - (Pote 2 lts), "ou equivalente a	PT	5000



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		
25	QUIABO . 1 QUALIADADE -CASCA VERDE LISA ,TAMANHO NORMAL ISENTO DE FUNGOS E INDICIOS DE GERMINAÇÃO .DEVE SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEPERATURA AMBIENTE .	KG	340
26	JILO 1 QUALIADADE -CASCA VERDE LISA ,TAMANHO NORMAL ISENTO DE FUNGOS E INDICIOS DE GERMINAÇÃO .DEVE SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEPERATURA AMBIENTE .	KG	200
27	CHUCHU 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	360
28	TOMATE Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, insentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g.	KG	1600
29	APRESUNTADO FATIADO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado. Com aspecto firme não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagem plástica com até 1kg, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30dias. "ou equivalente ao Sadia".	KG	370
30	BACON Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA, ou equivalente ao Sadia"	KG	290
31	CARNE BOVINA TIPO COSTELA , tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	330
32	PEIXE DE ASPECTO PROPRIO - cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Sua apresentação deve ser congelado em temperatura de -10 a - 25°C	KG	270
33	LINGUIÇA TIPO TOSCANA , isenta de pimenta. Produto congelado deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega	KG	360



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



34	<p>CARNE DE PORCO -Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	110
35	<p>CARNE BOVINA BIFE COXÃO MOLE. Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	2000
36	<p>COXINHA DA ASA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia".</p>	KG	350
37	<p>CARNE BOVINA DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à</p>	KG	780



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
38	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	2400
39	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO: Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia ".	KG	1300
40	FRANGO CONGELADO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia".	KG	1550
41	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA Informação nutricional: porção 50g: valor energético 184kcal,	KG	800



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	Creme Mel".		
49	ALHO Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	720
50	AÇAFRÃO 100G Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Produzido por: Queiroz Produtos Alimentícios LTDA, Distribuído por Extra Atacado LTDA, "ou equivalente a Saborelle".	PCT	660
51	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G Em pó, instantâneo, solúvel, enriquecido com 7 vitaminas, não conter glúten, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce. Informação Nutricional: Porção de 20g: valor energético 80kcal, carboidrato 19g, sódio 28mg, gorduras totais 0g, gordura saturada 0g. Obtido pela mistura do açúcar, cacau, extrto de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, contendo glúten. Constituído de pó fino e homogêneo, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em potes plásticos, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificada.. "ou equivalente ao Toddy".	PT	800
52	AÇUCAR CRISTAL 2kg Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 02 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a	PCT	1220



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a IBIA".		
53	AGUA MINERAL COPO DE 200ML, "ou equivalente a Do Porto".	UND	8500
54	AGUA MINERAL SEM GÁS - 500ml (Acondicionadas em garrafa de 500ML), "ou equivalente a Do Porto".	UND	2500
55	AGUA MINERAL SEM GÁS 20l (ARCONDICIONADO EM GARRAFAS COM LACRE DE SEGURANÇA), " ou equivalente a Do Porto".	GL	1100
56	AMIDO DE MILHO CAIXA 200G Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingrediente: amido. Informação Nutricional: porção de 20g; valor energético: 67 kcal, carboidrato 17g, não conter glúten. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. – embalagem de peso líquido 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, " ou equivalente a Maisena".	UND	60
57	ARROZ POLIDO – TIPO I 5kg Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g; valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, " ou equivalente ao Cristal".	PCT	2450
58	AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO 280g Informação Nutricional: porção 20g; valor energético 34kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 3,7g, sódio 138mg. Embalagem peso líquido 280g, peso drenado 150mg. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	190



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, " ou equivalente a Zaelli ".		
59	BALA MACIA DE FRUTAS 600G Bala mastigável coloridas e aromatizadas artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, amido modificado, sal, acidulante ácido cítrico, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e corantes artificiais vermelho 40, tartrazina e azul brilhante FCF. Informação Nutricional: porção de 20g: valor energético: 78kcal, carboidrato 18g e sódio 12mg, " ou equivalente a Florestal ".	PCT	220
60	BATATA PALHA 140g Ingredientes: batata, gordura vegetal e sal. Não conter glúten. Pode conter traços de amendoim, derivados de soja, derivados de leite, derivados de ovo. Informação nutricional: porção 25g: valor energético 124kcal, carboidrato 11g, proteína 1,7g, gorduras totais 8,0g, sódio 69mg. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, " ou equivalente a Visconti ".	PCT	190
61	BISCOÍTO DOCE TIPO MAISENA 400g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricálcio e fosfato monocálcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. Valor nutricional na porção de 30g: valor energético 120kcal, carboidratos 21g, proteínas 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 193mg. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 400g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 3 pacote individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto, " ou equivalente a Mabel ".	PCT	400
62	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO 400g Embalagem primária de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal, coco ralado estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten e traços de leite. Porção de 30g: valor energético 126kcal, 22g de carboidratos, 1,7g de proteínas e 3,4g de gorduras totais, gordura saturada 0,7g, sódio 105mg. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto, " ou equivalente a Mabel ".	PCT	450
63	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER 400g Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos.	PCT	450



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	<p>Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 120kcal, carboidrato 19g, proteína 2,4g, gorduras totais 3,6g, gorduras trans 1,0g, sódio 299g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Mabel".</p>		
64	<p>BOMBOM RECHEADO COM CREME DE CHOCOLATE COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO 1kg, selada. Ingrediente: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, manteiga de cacau, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farinha de soja, manteiga de cacau, castanha de caju, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, cacau, leite em pó desnatado, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizantes. contem glutem. Informação Nutricional: porção de 21,5g - valor energético 112 kcal, carboidrato 14g, proteína 1,2g, gorduras totais 5,8g, sódio 44mg. Fabricado por: KRAFT FOODS BRASIL S.A, "ou equivalente a Lacta".</p>	PCT	1200
65	<p>CAFÉ 250g Café torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Indústria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS, "ou equivalente a Rancheiro".</p>	PCT	1200
66	<p>CALDO DE GALINHA 57g Em tabletes preparado à base de carne de galinha desidratada e condimentos, acondicionado em caixa íntegra, atóxico. Embalagem de 342g sendo 6 cubos de 57g. Informação nutricional: porção de 4,75g (1/2 cubo) valor energético 12kcal, carboidrato 0,7g, gorduras totais 0,9g, gordura saturada 0,6g, sódio 1078mg. Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, água, açúcar, cúrcuma, cebola, alho, salsa, carne de galinha, pimenta do reino branca, realçadores de sabor, aromatizantes e corantes. Com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Knorr".</p>	UND	500
67	<p>CANELA EM CASCA 50g Ingredientes: canela em casca. Não contem glutem. Indústria Brasileira. Produzido por: NAUR FARIA MIRANDA - ME, "ou equivalente a Saborelle".</p>	PCT	1250
68	<p>CANELA EM PÓ 100g</p>	PCT	480



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g, ingrediente: canela, não conter glúten. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente. Produzido por: Queiroz Produtos Alimentícios LTDA, Distribuído por Extra Atacado LTDA, "ou equivalente a Saborelle".		
69	CANJICA DE MILHO AMARELA 500g Ingredientes: Grãos de milho amarelo. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 164kcal, carboidrato 37g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 2,9g. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Sinhá".	PCT	1500
70	CHOCOLATE GRANULADO COPO PLASTICO 215G Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizante lecitina de soja e monoglicerídeos de ácidos graxos, sal, xarope de glicose, conservante sorbato de potássio e aromatizante. Não conter glúten, pode conter traços de amendoim. Informação Nutricional: porção 25g: valor energético 109kcal, carboidrato 19g, gorduras totais 3,7g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Dorí".	UND	450
71	CÓCO RALADO PURO 100G Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Ducoco".	PCT	900
72	CRAVO DA INDIA 25G Ingredientes: cravo da índia. Contém glúten. Produzido por NAUR FÁRIA MIRANDA -ME, "ou equivalente a Ideal".	PCT	260
73	CREME DE LEITE 200g Ingredientes: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Não conter glúten. Informação nutricional: porção 15g: valor energético 38kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 3,8g, sódio 6,7mg. Registrado no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0003/468, "ou equivalente a Nestlé".	UND	800
74	EXTRATO DE TOMATE 340g Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos	PCT	900



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	<p>maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 20kcal, carboidrato 4,2, gorduras totais 0g, sódio 130mg vitamina A e E. Fonte de fibras e vitaminas. acondicionada em latas de 340g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, "ou equivalente ao Elefante".</p>		
75	<p>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1kg Grupo: Seca, Classe: fina, Tipo: 1 baixa acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 184kcal, 45g de carboidratos, 0,9g de proteína e 2,9g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Amarelo".</p>	PCT	850
76	<p>FARINHA DE TRIGO 1kg Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sodio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e acido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Cristal".</p>	PCT	1250
77	<p>FEIJÃO CARIOCA 1kg Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, "ou equivalente ao Cristal".</p>	PCT	1020
78	<p>FERMENTO BIOLÓGICO 10g Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo.</p>	PCT	480



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente ao Fleishman".		
79	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem PET de 100g cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 12 meses, "ou equivalente a Royal".	PT	200
80	FLOCOS DE MILHO PRE COZIDO 500G Características Técnicas: Milho, ferro e ácido fólico. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, contendo até 500 g. Informação Nutricional: porção de 45g:valor energético 152kcal, carboidrato 33g, gorduras totais 0,9g, fibra alimentar 2,5g, sódio 0mg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Milharina-Quaker".	PCT	450
81	FLOCOS DE ARROZ PRE COZIDO 500g Características Técnicas: Milho, ferro e ácido fólico. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, contendo até 500 g. Informação Nutricional: porção de 45g:valor energético 152kcal, carboidrato 33g, gorduras totais 0,9g, fibra alimentar 2,5g, sódio 0mg. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Milharina-Quaker".	PCT	250
82	LEITE CONDENSADO 395G Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Não conter glúten. Informação nutricional: porção 20g: valor energético 65kcal, carboidrato 11g, proteína 1,4g, gordura total 1,6g, sódio 20mg. Registrado no Ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0038/2266. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Nestle".	UND	720
83	LEITE INTEGRAL - FLUIDO 1H Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto. Embalagem de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro. Deve constar registro do sim. Deverão conter na embalagem a data de fabricação e validade. Não serão recebidos produtos cuja fabricação tenha ocorrido em prazo superior a um dia anterior à data de entrega. Validade mínimo 4 dias, "ou equivalente ao Piracanjuba"	UND	1050
84	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete 8, cor amarela, sujidades, parasitas,	PCT	600



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	<p>admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente ao Cristal".</p>		
85	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500g Embalagem de polietileno transparente de 500g. Embalagens resistentes, intactas e hermeticamente vedadas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Contém glúten. Deve constar na embalagem data de fabricação e validade. Sendo a validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto, "ou equivalente ao Cristal".</p>	PCT	680
86	<p>MAIONESE 500g Ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sorbico, aromatizantes e antioxidantes. Não conter glúten. Informação Nutricional: valor energético 40kcal, carboidrato 0,9g, proteína 0g, gorduras totais 4,0g, sódio 125mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Hellmanns".</p>	PT	610
87	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL 500ml Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10g: valor energético 72kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 8,0g, sódio 60mg. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (1,6%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, estabilizantes mono e diglicerídeos e lecitina de soja, conservadores sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, acidulante ácido láctico, aroma artificial de manteiga, antioxidante edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, beta caroteno e vitamina A. Aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, resfriada até 16°C com adição de sal, cremosa, com 80% de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número</p>	PT	420



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	<p>manteiga, antioxidante edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, beta caroteno e vitamina A. Aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, resfriada até 16°C com adição de sal, cremosa, com 80% de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA Nº 0002/3278 Indústria Brasileira, "ou equivalente a Qualy - Sadia".</p>						
88	<p>MILHO DE PIPOCA 500g Grupo duro, classe amarelo, tipo 1, não conter gluten. Informação nutricional: porção 25g - valor energético 81 kcal, carboidrato 15g, proteína 2,6g, gorduras totais 1,0g, fibra alimentar 2,6g. CARAMURU ALIMENTOS S.A, "ou equivalente ao Sinhó".</p>	PCT	200	120	350	80	750
89	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA 320g Ingredientes: Milho verde e salmora (água e sal) Não conte gluten. Informação Nutricional: porção 130g: valor energético 129kcal, carboidrato 125g, proteína 4,2g, gorduras totais 1,5g, sódio 606mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 200 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, "ou equivalente ao Quero".</p>	PCT	250	380	350	150	1130
90	<p>OLÉO DE SOJA 900ml Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, "ou equivalente ao Comigo".</p>	UND	150	350	250	60	810
91	<p>OREGANO 25g Ingrediente: oregano, não contém gluten. Indústria Brasileira. Produzido por: NAUR FARIA MIRANDA -ME, "ou equivalente a Ideal".</p>	PCT	20	60	60	20	160
92	<p>OVOS - GALINHA Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente</p>	DZ	180	300	250	150	880



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



	rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção, "ou equivalente ao Gasa".						
93	PÃO FRANCES - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA). Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas).	KG	500	350	600	800	2250
94	PIRULITO COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE 800G indústria brasileira. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes artificiais vermelho 40, amarelo crepusculo e azul brilhante FCF. Informação Nutricional: porção de 20g: valor energético: 78kcal, carboidrato 19g, "ou equivalente a Florestal".	PCT	200	50	200	120	570
95	POLVILHO DOCE 1kg Embalagem Pacote plástico, em Pó, peso Unitário: 1kg Informação Nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. Produto fecula de mandioca, "ou equivalente a Amafil".	PCT	200	120	120	100	540
96	REFRIGERANTE 1x6x2L, SABORES VARIADOS, "ou equivalente a Pepsi".	FD	100	50	200	200	550
97	SAL - 1kg Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodato de potássio, antiúmectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido Registrado no Ministério da saúde.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, "ou equivalente ao Cisne".	KG	80	150	120	50	400
98	SUCO PRONTO NECTAR DE FRUTAS - SABOR PÊSSEGO 1lt Ingredientes: Suco concentrado de uva, água, açúcar, acidulante ácido cítrico e aroma natural. Não contem glutem. Informação Nutricional: porção 200g - valor calorico 116kcal, carboidrato 29g, sodio 5,4mg. "ou equivalente ao Del Valle".	UND	50	80	80	100	310
99	SUCO PRONTO NECTAR DE FRUTAS - SABOR GOIABA 1lt Ingredientes: Suco concentrado de uva, água, açúcar, acidulante ácido cítrico e aroma natural. Não contem glutem. Informação	UND	50	80	80	100	310



	Nutricional: porção 200g - valor calorico 116kcal, carboidrato 29g , sodio 5,4mg, " ou equivalente ao Del Valle".						
100	SUCO PRONTO NECTAR DE FRUTAS - SABOR UVA 1lit Ingredientes: Suco concentrado de uva, agua, açúcar, acidulante acido cítrico e aroma natural. Não contem glúten. Informação Nutricional: porção 200g - valor calorico 116kcal, carboidrato 29g , sodio 5,4mg, ou equivalente ao Del Valle".	UND	50	80	80	100	310
101	TEMPERO PRONTO 300 g (A BASE DE ALHO COM SAL), "ou equivalente ao Arisco".	PT	30	100	100	30	260
102	VINAGRE DE MAÇÃ - 750ml Não conter glúten. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material ferroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, acondicionadas em garrafas plasticas resistentes contendo 750ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	UND	20	60	60	20	160

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO

Registro de preços para eventual, futura e parcelada Aquisição parceladas de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Prefeitura e Fundos Municipais de São Valério, durante 12 meses.

1 - INTRODUÇÃO

1.1 - O presente Termo de Referência tem por escopo descrever os produtos, especificações técnicas, quantitativos e demais condições gerais de atendimento, a fim de permitir Aquisição de gêneros alimentícios, pela modalidade de licitação **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA**.

2 - JUSTIFICATIVA

2.1. A solicitação se justifica para atender a demanda das secretarias em virtude bem como aqueles departamentos que necessitam realizar/fazer alimentos, como pessoal de frente de serviço, quando em campo, durante 12 meses.

3 - ESPECIFICAÇÕES

3.1. As especificações técnicas aqui indicadas são exigências mínimas para os itens ofertados e são de atendimento obrigatório.



4 - DA DESCRIÇÃO, QUANTITATIVO, UNIDADE E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 - Os materiais a serem adquiridos de forma futura/parcelada, dentre a necessidade apresentada restando o quantitativo meramente estimado, sem obrigação de aquisição da sua totalidade, têm suas especificações, unidades, quantidades máximas e valores estimados no escopo da planilha **ANEXO I**.

4.2 - Os critérios de aceitação dos produtos obedecerão no mínimo às seguintes exigências:

a) caso os produtos cotados sejam desconhecidos da contratante, eles serão avaliados pela equipe de apoio quanto à qualidade e rendimento, devendo ser iguais ou superiores aos que sejam considerados de renome no mercado nacional.

b) para os itens controlados com data de validade, apresentar mercadorias recém fabricadas, com vida útil de no mínimo 50%, caso estejam com vida útil menor, apresentar carta compromisso realizando a troca das mercadorias com validade a vencer.

c) As propostas deverão conter indicação do fabricante do material proposto.

4.3 - O pregoeiro analisará o objeto e o preço ofertado e avaliará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste edital. Caso constate irregularidade, promoverá a exclusão da proposta. Uma vez executado este procedimento, o pregoeiro fará a divulgação das propostas aceitas, devendo ser:

a) descrição detalhada do material cotados, com menção expressa do FABRICANTE/MARCA atendidas às especificações contidas no Edital e seus anexos, e demais características necessárias à sua identificação, a fim de permitir que, no recebimento, a Administração possa aferir a necessária e perfeita compatibilidade entre o que foi descrito e o efetivamente fornecido.

b) obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos quanto às especificações, sendo desclassificada a proposta que contemplar mais de uma alternativa de cotação, contiver preço condicionado a prazo de entrega dos produtos, descontos ou vantagens de qualquer natureza não previstos neste instrumento convocatório, inclusive preço ou vantagem baseados em propostas dos concorrentes ou que sejam considerados incompatíveis com a realidade de mercado. No preço proposto deverão estar incluídas todas as despesas para seu fornecimento, como: transportes, carregadores, tributos etc.

5 - LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS MATERIAIS

5.1. A Contratada deverá entregar a mercadoria, após autorização por escrito do órgão solicitante, em até 07 (sete) dias da solicitação. O local de entrega deverá ser na sede deste Município, no Almojarifado Central localizado na Avenida Minas Gerais em horário de expediente, de segunda a sexta feira.

5.2. 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.

6 - RECEBIMENTO DO MATERIAL

6.1. 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.

6.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 48 (quarenta e oito) 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.

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

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

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

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

6.7. 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.

7 - CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1. Fornecer os materiais sempre dentro de seu prazo de validade com vida útil superior a 50% (cinquenta por cento).

7.2. Os materiais, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato.



- 7.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o órgão público.
- 7.4. 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.
- 7.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.
- 7.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.
- 7.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo Município, bem como pelo seu descarregamento.
- 7.8. 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.
- 7.9. 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.
- 7.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Município ou a terceiros.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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. 8.666/93, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.
- 7.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para o Município.
- 7.14. Comunicar ao órgão licitante a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção;
- 7.15. Não transferir a outrem, o objeto da presente licitação.



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

8 – PRAZOS

8.1. A ata de registro de preços terá a vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

8.2. 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.

8.3. 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.

9 - PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

9.1. 60 (sessenta) dias.

10 - PRAZO DE PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após entrega do material, cuja Nota Fiscal deverá acompanhar o material, constando, o necessário "de acordo" dos titulares dos Departamentos requisitantes, condicionado à apresentação da liquidação da despesa e apresentação da documentação fiscal. Em caso previamente justificado o fornecimento não poderá ser suspenso até o 90º dias de atraso, neste caso, o débito será corrigido pelo INPC a partir do 30º dia.

11 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Atesto que há Dotação Orçamentária para cobertura das despesas ora pretendidas. Em caso de necessidade de suplementação para cobertura das despesas oriundas desta contratação, fica a cargo do Setor de Contabilidade classificar a Dotação Orçamentária para anulação.

As despesas oriundas desta aquisição correrão à conta do elemento de despesa e das fontes de recursos a seguir:

DOTAÇÃO									
PREFEITURA MUNICIPAL SÃO VALERIO - 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				
03	02.01	04	122	0403	2.003	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0403	2.012	3	3	90	30
03	03.01	04	122	0404	2.006	3	3	90	30
03	04.01	04	121	2347	2.002	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0406	2013	3	3	90	30
03	03.01	04	122	0404	2.081	3	3	90	30



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



03	04.01	04	121	2347	2.002	3	3	90	30
03	07.01	15	452	1529	2.061	3	3	90	30
03	07.01	26	782	1535	2.072	3	3	90	30
03	07.01	26	782	1534	2.071	3	3	90	30
03	05.01	04	123	0408	2.008	3	3	90	30
03	08.01	20	605	2038	2.068	3	3	90	30
03	11.01	18	541	2348	2.065	3	3	90	30
03	10.01	27	812	1228	2.076	3	3	90	30
03	10.01	27	812	2344	2.077	3	3	90	30
03	12.01	04	124	2346	2.010	3	3	90	30
03	13.01	13	391	2345	2.057	3	3	90	30
03	13.01	22	661	2240	2.069	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO

RECURSO NÃO VINCULO DE IMPOSTO

1 5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

FUNDO MUNICIPAL SAÚDE - 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				
04	15.02	10	301	1017	2.024	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.025	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.026	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.027	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.028	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.029	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.030	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.032	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.080	3	3	90	30
04	15.02	10	302	1018	2.036	3	3	90	30
04	15.02	10	304	1017	2.037	3	3	90	30
04	15.02	10	305	1018	2.038	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO

ASP

1 5 0 0 1 0 0 2 0 0 0 0 0 0 0

TRANSF. AÇÕES SAÚDE ASSISTÊNCIA SOCIAL

1 7 0 7 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

BLOCO DE CUSTEIO TRANSF FUNDO RECURSO DO SUS

1 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

FUNDO MUNICIPAL EDUCAÇÃO

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	122	0404	2.040	3	3	90	30
06	17.01	12	361	1222	2042	3	3	90	30
06	17.01	12	365	1223	2.047	3	3	90	30



ESTADO DO TOCANTINS
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
 SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
 ADM: 2021/2024



06	17.01	12	365	1223	2.048	3	3	90	30
06	17.02	12	361	1224	2.043	3	3	90	30
06	17.01	12	122	2752	2.055	3	3	90	30

FUNTE DE RECURSO														
RECURSO PROPRIOS	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MDE	1	5	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
TRANSF. SALARIO EDUCAÇÃO	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OUTRO TRANSF FNDE	1	5	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNDEB	1	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FUNDO MUNICIPAL ASSISTENCIA SOCIAL									
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						ELEMENTO DE DESPESA			
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/ Atividade	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
05	16.01	08	122	0810	2.015	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.020	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.022	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.079	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.023	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.019	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2018	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.022	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.079	3	3	90	30

FUNTE DE RECURSO														
RECURSO PROPRIO	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TRANSFERENCIA DO FNAS	1	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

12 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. 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.

13 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

14 - SANÇÕES

14.1. Havendo inadimplemento contratual, o contratado estará sujeito às penalidades previstas no edital do pregão.

São Valério/TO, 17 de fevereiro de 2022.


 BRUNO LEONARDO DE CASTRO CARNEIRO
 PREGOEIRO MUNICIPAL



DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520/2002 **DECLARA** sob as penas da lei pleno atendimento aos requisitos de habilitação para o pregão eletrônico nº 002/2022, cujo objeto é " Registro de preços para eventual, futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios, para manutenção das atividades do município de São Valério, durante 12 meses..".

Local, ** de ***** de 2022.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MPE

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do artigo 3º da LC 123/06, estando apta a fruir dos benefícios e vantagens legalmente instituídos por não se enquadrar em nenhum das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da LC 123/06.

Local, ** de ***** de 2022.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante.Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei que não utiliza ou beneficiou, direta ou indiretamente, ou tenha sido atuada nos últimos 05 (cinco) anos pela utilização de mão de obra infantil, bem como tenha reiteradamente infringido as normas gerais de proteção ao trabalhador adolescente ou que tenha sido atuado no ano em curso ou anterior por infração a normas de segurança e saúde do trabalhador menor de idade, (em conformidade com o estabelecido no inciso V do art. 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 9.854/99 e Decreto Federal nº 4.358/2002).

Local, ** de ***** de 2022.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO PARA LICITAR

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração

Local, ** de ***** de 2022.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM MUNICÍPIO

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA sob as penas da lei assegurando a inexistência de vínculo com município de São Valério, bem como não possui em seu quadro societário, sócio que seja servidor público ou empregado de empresa pública, nas esferas federal, estadual e/ou municipal.

Local, ** de ***** de 2022.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



DECLARAÇÃO DO CNAE

Nome da empresa *****, tipo de sociedade *****, com endereço na*****, inscrita no CNPJ *****, representante legal *****, inscrito no CPF ***** e portador do RG *****, DECLARA para devidos fins de direito que o CNAE N°..... Comércio, que representa a atividade de maior receita da empresa para verificação do enquadramento ao benefício do regime de desoneração conforme a Lei nº 12.844/2013.

Local, ** de ***** de 2022.

NOME DA EMPRESA

Nome e assinatura do Representante Legal

(*) Declaração elaborada em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ



MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO Nº _____/2022.

Processo nº _____

Pregão Eletrônico nº _____

Ata de Registro de Preço nº _____

Validade 12 meses

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº _____, com sede no (a) _____, Nº ____ - Centro, de São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por seu Prefeito Municipal o(a) Senhor (a) _____, Gestor(a) do PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO, CPF _____ RG _____ SSP-TO.

O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº _____, com sede no (a) _____, Nº ____ - Centro, de São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por sua Gestora Municipal o(a) Senhor (a) _____, Gestor(a) do FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE SÃO VALÉRIO - TO, CPF _____ RG _____ SSP-TO.

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº _____, com sede no (o) _____, Nº ____ - Centro, de São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por sua Gestora Municipal (o) Senhora (o) _____, Gestor(a) do FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DE SÃO VALÉRIO - TO, CPF _____ RG _____ SSP-TO.

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº _____, com sede no (a) _____, Nº ____ - Centro, de São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por seu Gestor Municipal o(a) Senhor (a) _____, Gestor(a) do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO - TO, CPF _____ RG _____ SSP-TO.

Resolvem:

Registrar os preços para futuras aquisições a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma eletrônica n.º _____/2022, sucedido em ____/____/____, às ____:____.



1. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata decorre da Homologação dos Sres Gestores Municipal dos Fundos Municipais de São Valério, constantes nos autos do processo acima citado, na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 7.892/13, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber).

1.1. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Caberá ao Gestor da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO, o gerenciamento deste instrumento, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas.

2. DOS CONTEMPLADOS – VENCEDOR EM PRIMEIRO LUGAR

Fornecedor:

CNPJ nº:

Telefone:

Endereço:

3. DO OBJETO DAS ESPECIFICAÇÕES E VALORES:

Registro de preços para eventual, futura e parcelada Aquisição parceladas de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Prefeitura e Fundos Municipais de São Valério, durante 12 meses.

DO VALOR:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	** deve o proponente especificar o <u>objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas do produto ofertado, incluindo especificação, quando for o caso de marca, procedência e outros elementos que de forma inequívoca identifiquem e constatem as configurações cotadas.</u>			R\$	R\$

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;

4. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços terá a vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

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.

5. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

5.1. Em atendimento ao disposto no § 4º do art. 22 do Decreto nº 057/2013, **o quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não excederá, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado** para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

5.2. As adesões às atas somente poderão ser efetuadas com autorização do órgão gerenciador e, no caso, **após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata**. Após a autorização do órgão gerenciador, o "carona" deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

5.2.1. Para fins de autorização, **só serão aceitos pedidos de adesões às atas que não excedam**, por órgão ou entidade solicitante, **a cem por cento** dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços.

5.2.2. É expressamente **vedada à subcontratação** do objeto deste Edital, sob pena de anulação da contratação e da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista.

6. DAS SANÇÕES

6.1. Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, a classificada em primeiro lugar, poderá sujeitar às penalidades seguintes:

a) Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

b) Multa de 10% (dez por cento) do valor correspondente à parte contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

c) Multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia, no caso de inexecução diária do objeto deste contrato, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação, conforme alínea anterior;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

e) O valor da multa aplicada (tanto compensatória quanto moratória) deverá ser recolhido no setor financeiro da PREFEITURA, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis após a respectiva notificação.

f) **ADVERTÊNCIA**, por escrito, quando a proponente deixar de atender quaisquer indicações aqui constantes.

g) **No caso de atraso injustificado no fornecimento de qualquer produto ou mesmo no caso de entrega incompleta será rescindido o termo contratual de imediato;**

6.2. Ocorrendo atraso de pagamento pelo órgão desde que justificadamente, resta defeso a suspensão do fornecimento até o 90º dia de atraso conforme preconizado pela Lei n. 8.666/93. Neste caso o valor será corrigido monetariamente, após o 30º dia de atraso, pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor /



IBGE, desde que a licitante ressalve expressamente o seu direito em recibo, ordem de pagamento ou outro documento similar.

6.3. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se á em processo administrativo, devidamente autuado, e que assegure o contraditório e a ampla defesa, conforme os preceitos legais da Lei 8.666/93.

6.4. A inexecução total ou parcial do contrato poderá Administração, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

6.5. O **licitante** será sancionado com o impedimento de licitar, pelo prazo que for fixado pela Administração em função da natureza e da gravidade da falta cometida, conforme previsto nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/02 e Leis subsidiárias; sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

6.5.1 Cometer fraude fiscal;

6.5.2 Apresentar documento falso;

6.5.3 Fizer declaração falsa;

6.5.4 Comportar-se de modo inidôneo;

6.5.5 Deixar de entregar a documentação exigida no certame;

6.5.6 Não mantiver a proposta.

6.5.7 Para os fins do item **6.5**, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

7. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA.

7.1. A Contratada deverá entregar a mercadoria, após autorização por escrito do órgão solicitante, em até 07 (sete) dias da solicitação. O local de entrega deverá ser na sede deste Município, no Almoxarifado Central localizado na Avenida Minas Gerais em horário de expediente, de segunda a sexta feira.

7.2. 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.

8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após entrega do material, cuja Nota Fiscal deverá acompanhar o material, constando, o necessário "**de acordo**" dos titulares dos Departamentos requisitantes, condicionado à apresentação da liquidação da despesa e apresentação da documentação fiscal.

9. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO



- 9.1. Fornecer os materiais sempre dentro de seu prazo de validade com vida útil superior a 50% (cinquenta por cento).
- 9.2. Os materiais, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato.
- 9.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o órgão público.
- 9.4. 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.
- 9.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.
- 9.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.
- 9.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo Município, bem como pelo seu descarregamento.
- 9.8. 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.
- 9.9. 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.
- 9.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Município ou a terceiros.
- 9.11. 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.
- 9.12. 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. 8.666/93, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.
- 9.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para o Município.



9.14. Comunicar ao órgão licitante a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção;

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

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

10. RECEBIMENTO DO MATERIAL

10.1. O recebimento do material será feito no Almojarifado 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.

10.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 48 (quarenta e oito) 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.

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

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

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

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

10.7. 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.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Atesto que há Dotação Orçamentária para cobertura das despesas ora pretendidas. Em caso de necessidade de suplementação para cobertura das despesas oriundas desta contratação, fica a cargo do Setor de Contabilidade classificar a Dotação Orçamentária para anulação.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



As despesas oriundas desta aquisição correrão à conta do elemento de despesa e das fontes de recursos a seguir:

DOTAÇÃO									
PREFEITURA MUNICIPAL SÃO VALERIO - 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				
03	02.01	04	122	0403	2.003	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0403	2.012	3	3	90	30
03	03.01	04	122	0404	2.006	3	3	90	30
03	04.01	04	121	2347	2.002	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0406	2013	3	3	90	30
03	03.01	04	122	0404	2.081	3	3	90	30
03	04.01	04	121	2347	2.002	3	3	90	30
03	07.01	15	452	1529	2.061	3	3	90	30
03	07.01	26	782	1535	2.072	3	3	90	30
03	07.01	26	782	1534	2.071	3	3	90	30
03	05.01	04	123	0408	2.008	3	3	90	30
03	08.01	20	605	2038	2.068	3	3	90	30
03	11.01	18	541	2348	2.065	3	3	90	30
03	10.01	27	812	1228	2.076	3	3	90	30
03	10.01	27	812	2344	2.077	3	3	90	30
03	12.01	04	124	2346	2.010	3	3	90	30
03	13.01	13	391	2345	2.057	3	3	90	30
03	13.01	22	661	2240	2.069	3	3	90	30

FUNTE DE RECURSO																					
RECURSO NÃO VINCULO DE IMPOSTO											1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FUNDO MUNICIPAL SAÚDE - 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				
04	15.02	10	301	1017	2.024	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.025	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.026	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.027	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.028	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.029	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.030	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.032	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.080	3	3	90	30
04	15.02	10	302	1018	2.036	3	3	90	30
04	15.02	10	304	1017	2.037	3	3	90	30



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ADM: 2021/2024



04	15.02	10	305	1018	2.038	3	3	90	30
----	-------	----	-----	------	-------	---	---	----	----

FONTE DE RECURSO														
ASP	1	5	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0
TRANF. AÇÕES SAÚDE ASSISTÊNCIA SOCIAL	1	7	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BLOCO DE CUSTEIO TRANSF FUNDO RECURSO DO SUS	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FUNDO MUNICIPAL EDUCAÇÃO									
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:						ELEMENTO DE DESPESA:			
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/Atividade	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
06	17.01	12	122	0404	2.040	3	3	90	30
06	17.01	12	361	1222	2042	3	3	90	30
06	17.01	12	365	1223	2.047	3	3	90	30
06	17.01	12	365	1223	2.048	3	3	90	30
06	17.02	12	361	1224	2.043	3	3	90	30
06	17.01	12	122	2752	2.055	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO														
RECURSO PROPRIOS	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MDE	1	5	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
TRANSF. SALARIO EDUCAÇÃO	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OUTRO TRANSF FNDE	1	5	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FUNDEB	1	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FUNDO MUNICIPAL ASSISTENCIA SOCIAL									
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						ELEMENTO DE DESPESA			
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/Atividade	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
05	16.01	08	122	0810	2.015	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.020	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.022	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.079	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.023	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2.019	3	3	90	30
05	16.01	08	244	0810	2018	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.022	3	3	90	30
05	16.01	08	244	2342	2.079	3	3	90	30

FONTE DE RECURSO														
RECURSO PROPRIO	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TRANSFERENCIA DO FNAS	1	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. 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.



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

12.2.1. Atender prontamente às solicitações do **MUNICÍPIO DE SÃO VALÉRIO/TO** no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, no prazo de 05 dias úteis da solicitação, de acordo com a necessidade, a partir da solicitação da Divisão de Material / Almoxarifado.

12.2.2. 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.

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

12.2.3. 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.

12.2.4. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao **MUNICÍPIO DE SÃO VALÉRIO /TO** ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente.

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

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

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

12.2.8. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE sobre qualquer defeito apresentado.

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

12.3 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.

13. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

13.2. Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo contrato, com base nas disposições da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

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

13.4. 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.

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

13.6. 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.

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

14. DA GESTÃO DO CONTRATO

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

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. 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.

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

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

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

15.5. 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.

16. DA RELAÇÃO EMPREGATÍCIA E DOS ENCARGOS SOCIAIS

16.1. 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.

17. DOS TRIBUTOS

17.1. 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.

17.2. 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.

18. DO FORO

18.1. 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.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. Rege-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissa, pelas disposições constantes na Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 7.892/2013, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, e no processo em epígrafe.

20. DAS ASSINATURAS



20.1. Assinam a presente Ata de Registro de Preços, os responsáveis pelos órgãos municipais participantes, bem como o (s) representante da (s) empresa(s) vencedora (s).

São Valério/TO, ____ de ____ de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO
OLIMPIO DOS SANTOS ARRAES
PREFEITO MUNICIPAL

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
TATIANE LOPES BARREIRA
GESTORA FMS

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ISENI ARRAES DE SOUSA
GESTORA FMAS

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS
GESTOR FME

EMPRESA
CNPJXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE LEGAL