

Senhor Licitante,

Visando futura comunicação entre a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ-TO** e as empresas interessadas, vimos solicitar de Vossa Senhoria o preenchimento do recibo de retirada e interesse neste edital, com remessa posterior à Comissão Permanente de Licitação, pelo e-mail [licitacaoparana2021@gmail.com](mailto:licitacaoparana2021@gmail.com)

O não preenchimento e envio deste recibo poderá eximir a Comissão Permanente de Licitação de informar às empresas não participantes de eventuais retificações ocorridas neste instrumento convocatório, bem como quaisquer outras informações adicionais.

### RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2021

Objeto: **Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que serão utilizados no âmbito de atuação das Secretarias Municipais de Assistência Social, Saúde e Prefeitura Municipal de Paranã**, conforme descrição contida no Anexo I do Edital de Licitação nº 005/2021.

Razão Social:	
CNPJ nº:	
Endereço:	
E-mail:	
Cidade:	Estado:
Telefone/Fax:	
Pessoa para contato:	

Recebemos, nesta data, por meio do acesso à página <http://www.parana.to.gov.br> cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2021

Regido pelo Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto 3.555 de 08 de agosto de 2.000, subsidiariamente Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, pela Lei Complementar nº 123/2006.

Objeto

**Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que serão utilizados no âmbito de atuação das Secretarias Municipais de Assistência Social, Saúde e Prefeitura Municipal de Paranã.**

### SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO CERTAME

Data: **20/05/2021**

Horário: 15h00min (horário de Brasília)

A participação neste pregão eletrônico ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico e digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta inicial de preços, a partir da data da liberação do Edital até o horário da abertura da sessão pública.

Endereço Eletrônico

[www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)

Pregoeiro (a) e  
Equipe de Apoio

Erley Félix Santana  
Francys Hayner Fernandes de França  
Édipo Matheus Macedo Benevides  
Thales de Miletto Lino Tocantins  
(Decreto/ nº 019, de 04/01/2021 – publicada no Placar da Prefeitura Municipal Paranã-TO)  
Comissão Permanente de Licitação  
Praça da Bandeira, nº 246 / Centro  
Fone/Fax: (63) 3371-1038  
E-mail: [licitacaoparana2021@gmail.com](mailto:licitacaoparana2021@gmail.com)

## PREÂMBULO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ-TO torna público que realizará o Pregão Eletrônico nº 005/2021, do tipo **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA**, adotando o **MODO DE DISPUTA ABERTO**, para contratar o objeto descrito no Anexo I do presente edital. A sessão pública será realizada em **20 de maio de 2021**, às **15:00h** (horário de Brasília), na Prefeitura Municipal de Paranã, na sala da Comissão Permanente de Licitação, situada na Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã-TO, CEP: 77360-000, por meio do sítio [www.bnc.gov.br](http://www.bnc.gov.br)

Esta licitação, autorizada no Processo nº 128/2021, será Regido pelo Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto 3.555 de 08 de agosto de 2.000, subsidiariamente Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, pela Lei Complementar nº 123/2006, pelas condições constantes neste Edital.

## 1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. A presente licitação tem por objeto a Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gênero alimentícios que serão utilizados no âmbito de atuação das secretarias municipais de Assistência Social, Saúde e Prefeitura Municipal de Paranã, conforme especificações constantes no Termo de Referência, que integra este Edital – Anexo I.

**1.2. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no BNC e as especificações constantes do Anexo I deste Edital prevalecerão às últimas.**

1.3. São partes integrantes deste Edital:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II A – MODELO DE ELABORAÇÃO DE PROPOSTA

ANEXO II B – MODELO DECLARAÇÃO – ART. 7º, CONSTITUIÇÃO FEDERAL

ANEXO II C – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

ANEXO II D – MODELO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO II E – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP

ANEXO II F – MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGADOR DE PESSOAL EM SITUAÇÃO DEGRADANTE OU FORÇADA

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

## 2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. A licitante deverá credenciar-se no sistema “Pregão Eletrônico”, no sítio [www.bnc.gov.br](http://www.bnc.gov.br), observado o seguinte:

- a) O credenciamento far-se-á mediante atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;
- b) A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso;

- c) O credenciamento da licitante ou de seu representante perante o provedor do sistema implicará responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 2.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 2.3. A licitante responsabilizar-se-á por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

### **3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

- 3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **CONCOMITAMENTE 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, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 3.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 3.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 3.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 3.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 3.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 3.7. 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.
- 3.8. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico, a licitante deverá consignar, em campo adequado do sistema eletrônico, o valor unitário e total de cada item cotado, já inclusos os tributos, fretes, tarifas, materiais e quaisquer despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo deslocamento ou qualquer outra despesa necessária para o cumprimento do serviço.
- a) Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta de preços ou, incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, com esse teor, sob qualquer título, devendo o objeto desta licitação ser fornecido ao município sem ônus adicionais.
- b) É vedada a indexação de preços por índices gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos, inclusive variações salariais.

- 3.9. A proposta de preços deverá ser formulada de acordo com o Anexo II do Edital e as especificações detalhadas do objeto ofertado, as quantidades, os valores unitários e totais, bem como os prazos de validade, de garantia e execução, no que for aplicável, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, exclusivamente por meio eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.
- a)** A proposta de preços deverá conter ainda especificação clara, completa e minuciosa do objeto ofertado, em conformidade com o Termo de Referência e informações que julgarem pertinentes. **As empresas que simplesmente informarem na descrição “Conforme Edital” na descrição do item, terão suas propostas AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS.**
- 3.10. Não será aceita oferta do objeto com especificações diferentes das indicadas nos anexos deste Edital.
- 3.11. A licitante deverá observar em sua proposta de preços as especificações do objeto ofertado, evitando a simples cópia do teor das especificações constantes do Anexo I do Edital - Termo de Referência.
- 3.12. A proposta deverá conter os preços unitários, subtotais e totais, em reais, com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, sob pena de serem arredondados para baixo.
- 3.13. Não serão aceitos preços que ofereçam vantagens baseadas nas ofertas dos demais concorrentes, os excessivos ou os inexecutáveis;
- 3.14. O ônus da prova da exequibilidade do preço incumbe ao autor da proposta, no prazo de 24 horas contados da intimação.

#### **4. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

- 4.1. No dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) abrirá a sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, no sítio [www.bnc.gov.br](http://www.bnc.gov.br).
- 4.2. A comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 4.3. As propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.
- 4.4. A licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando exclusivamente responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios pela inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.**

#### **5. DA CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS**

- 5.1. Após a abertura da sessão, o(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, registrando no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

#### **6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

- 6.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 6.2. Na formulação de lances, deverão ser observados os seguintes aspectos:
- a) As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados os preços em reais ao limite de até 02 (duas) casas decimais, o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste

Edital;

- b) A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema;
  - c) Lances iguais serão ordenados por ordem cronológica de registro no sistema, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiramente.
- 6.3. Durante a sessão pública deste pregão, as licitantes serão informadas em tempo real do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.
- 6.4. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 6.5. Nesta fase, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance de valor considerado inexequível.
- 6.6. A etapa de lances será encerrada por decisão do(a) Pregoeiro(a) mediante aviso de fechamento iminente.
- 6.7. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão deste pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.bnc.gov.br](http://www.bnc.gov.br).
- 6.9. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelas demais licitantes.
- 6.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.
- 6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os proponentes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.15. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço
- 6.16. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria Executiva de Gestão da Prefeitura Municipal de Paranã.
- 6.17. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 6.18. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.19. Durante o transcurso da sessão pública, os proponentes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do proponente.
- 6.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema

eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances.

- 6.21. O sistema informará a proposta de menor preço 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 menor preço mensal.
- 6.22. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.23. O Critério de julgamento adotado será o menor preço mensal, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.24. Caso o proponente não apresente lances, concorrerá com a valor da sua proposta.
- 6.25. Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no prazo máximo de 05(cinco) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços corrigida, para: Comissão Permanente de Licitação – CPL Praça da Bandeira Nº 246, Setor Centro, Paranã TO. CEP: 77.360-000 Fone: (63) 3371-1038 E-mail: licitacaoparana2021@gmail.com Horário: 07h00 às 12h00.
- 6.26. A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item 6.25.
- 6.27. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas, deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.
- 6.28. Se a proposta ou o lance de menor preço por item não for aceitável, 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 melhor valor.
- 6.29. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço estimado por item para a contratação.
- 6.30. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor valor.
- 6.31. Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja a valor de referência definido pela administração pública.
- 6.32. 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 neste Edital.
  - a) A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - b) O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, **se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**

6.33. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 7.1. O critério de julgamento será o de **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA**.
- 7.2. O(a) Pregoeiro(a) fará o julgamento das Propostas de Preços decidindo sobre a aceitação dos preços obtidos, além de verificar se o objeto ofertado atende às especificações contidas no Edital e no Termo de Referência.
- 7.3. Analisada a aceitabilidade dos preços obtidos, o(a) Pregoeiro(a) divulgará o resultado de julgamento das propostas comerciais, sagrando-se vencedora aquela que ofertar o **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA**. A proposta deverá apresentar valor unitário do item e total.
- 7.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

## 8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 8.1. 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 neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.
- 8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
  - a) Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, 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;
- 8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.7. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu



ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

- 8.8. A proposta de preços deverá ser redigida em língua portuguesa, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, formulada em conformidade com o modelo constante no Anexo II-A do Edital e condições estabelecidas no Anexo I, e dela deverão constar:
- Identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários e indicação de endereço eletrônico (*e-mail*);
  - Descrição clara do objeto cotado, de acordo com as especificações do Anexo I do Edital – Termo de Referência;
  - Indicação única de valor, com duas casas decimais, conforme o lance final respectivo;
  - A proposta de preços deverá conter ainda especificação clara, completa e minuciosa do objeto ofertado, em conformidade com o Termo de Referência além de informações que julgarem pertinentes.
  - As empresas que simplesmente informarem na descrição do objeto: “Conforme Edital”, terão suas propostas AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS.**
- 8.9. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos, sem prejuízo da eventual possibilidade de prorrogação do prazo de validade.
- 8.10. Para garantir a integridade da documentação e da proposta, recomenda-se que contenham índice e folhas numeradas e timbradas com o nome, logotipo ou logomarca da licitante.
- 8.11. O desconto proposto no lance final será fixo e irrecorrível e nele deverão estar incluídos os tributos, fretes e demais encargos necessários ao fornecimento do objeto.
- 8.12. Será recusada a proposta de preço que apresentar valor unitário para o item cotado superior ao estabelecido no Anexo I do Edital – Termo de Referência.**
- 8.13. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie expressamente na proposta à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 8.14. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista nesta licitação, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- 8.15. Se a proposta não for aceitável, se a licitante deixar de enviá-la ou não atender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração daquela que atenda aos requisitos deste Edital.
- 8.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.2. Para fins de habilitação **DEVERÃO** ser apresentados ainda dos documentos abaixo:
- RG do proponente proprietário ou preposto com procuração devidamente reconhecida em**

**cartório dando poderes ao preposto para agir em nome da empresa com fins licitatórios e/ou assinatura de contrato;**

- b) **Registro comercial**, no caso de empresa individual;
- c) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;
- d) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** ou, se for o caso, Certidão de Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- e) **Atestado de Capacidade Técnica**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove que a licitante forneceu ou está fornecendo a contento objeto(s) compatível(is) com o licitado;
- f) **BALANÇO PATRIMONIAL** do último exercício social que comprovem a boa situação financeira da empresa, **vedada** a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, registrado na Junta Comercial do Estado da sede da licitante;

I. Para as empresas criadas no exercício em curso, apresentar a fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrada ou autenticada na Junta Comercial do Estado da Sede ou Domicílio da licitante;

II. Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem no Balanço Patrimonial os Índices de Liquidez Geral - ILG, Solvência Geral – ISG e Liquidez Corrente – ILC igual ou maior que **01 (um)**, ou que atendam ao descrito no inciso “III” desta alínea. O cálculo dos índices acima será feito em conformidade com as seguintes equações:

III. As empresas que apresentarem resultado menor que **01 (um)** em qualquer dos

Liquidez Corrente (LC) = **Ativo Circulante / Passivo Circulante**

Liquidez Geral (LG) = **Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo**

Solvência Geral (SG) = **Ativo Total / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo**

índices referidos acima, quando de suas habilitações, deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração e a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo à razão de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, na forma dos §§ 2º e 3º, do artigo 31, da Lei 8.666/93, como exigência imprescindível para sua classificação podendo, ainda, ser solicitada prestação de garantia na forma do § 1º, do Art. 56, do mesmo diploma legal, para fins de contratação.

- g) *Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)*, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.
- h) *Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal/1988* (trabalho de menores de idade, observada a Lei nº 9.854/1999), conforme o modelo do Anexo II – B, do Edital;
- i) *Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação*, conforme o modelo do Anexo II – C, do Edital;
- j) *Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte*, para aquelas

que desejarem usufruir do tratamento;

k) *Declaração de elaboração independente de proposta*, conforme o modelo do Anexo II – D, do Edital;

l) *Declaração de não emprego de trabalho forçado ou degradante*, conforme o modelo do Anexo II – F, do Edital.

- 9.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 9.4. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a contar do momento em que se declarar o vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 9.5. A licitante que apresentar documentação em desacordo com este Edital será inabilitada.
- 9.6. Será declarada vencedora a licitante que apresentar o **MENOR TAXA ADMINISTRATIVA** e, por conseguinte, atender às exigências fixadas neste Edital.

## 10. DO ENCAMINHAMENTO DOS ORIGINAIS DA PROPOSTA VENCEDORA E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

10.1. Após a finalização da sessão, a licitante vencedora deverá encaminhar **PROPOSTA REALINHADA ORIGINAL** e **CÓPIA AUTENTICADA DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** da empresa, **NO PRAZO DE 2 (DOIS) DIAS ÚTEIS, A CONTAR DA SOLICITAÇÃO DO(A) PREGOEIRO(A), SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**, endereçados à Comissão Permanente de Licitação, situada Prefeitura Municipal de Paranã - TO, localizada na Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã - TO, CEP: 77.360-000, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação, a serem enviados via **SEDEX**, com postagem dentro do prazo mencionado.

- a) A apresentação ou envio dos documentos de habilitação, autenticados, e a proposta realinhada não serão dispensados em hipótese alguma, sob pena de desclassificação por descumprimento das exigências editalícias e outras penalidades previstas pelo retardamento dos trabalhos licitatórios.

10.2. Os envelopes deverão conter indicação em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ-TO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 005/2021  
ENVELOPE – PROPOSTA COMERCIAL E HABILITAÇÃO  
PROPONENTE: .....

10.3 Os documentos enviados pelo sistema BNC não serão considerados documentos originais, mas sim para simples conferência e classificação da licitante, provisoriamente vencedora. O licitante que deixar de enviar os documentos autenticados, constantes no item 9.2 será desclassificado.

## 11. DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor, o(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo de, no mínimo, 20 (vinte) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
- 11.2. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o(a) Pregoeiro(a) a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 11.3. O(a) Pregoeiro(a) examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 11.4. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de até 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
- 11.5. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.
- 11.6. Os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.
- 11.7. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.8. O resultado do recurso constará dos autos e será divulgado a todos os licitantes/interessados via sitio: [www.parana.to.gov.br](http://www.parana.to.gov.br)

## 12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. A adjudicação do objeto à licitante vencedora ficará sujeita à homologação da autoridade competente.
- 12.2. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo(a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.
- 12.3. **Após adjudicação e homologação dos preços registrados será realizada a assinatura do Contrato nos termos da Minuta em anexo.**

## 13. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DO LICITANTE VENCEDOR

- 13.1. O Licitante vencedor ficará obrigado a:
  - a) Assinar em todas as vias o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da convocação, podendo esse prazo ser prorrogado, a critério da Administração, desde que solicitado expressamente e justificadamente pelo Licitante vencedor;
  - b) Devolver o Contrato no prazo estipulado na alínea “a”, deste item, via SEDEX, para o endereço constante no item 10.1;
  - c) É responsabilidade do Licitante vencedor providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídos no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução do objeto.
  - d) Entregar o objeto e/ou executar o serviço adjudicado no prazo estipulado e no local designado no Termo de Referência, acompanhado da Nota Fiscal com especificação e quantidade de acordo com a requisição, endereço do fabricante e/ou do Fornecedor com o telefone do serviço de atendimento para eventual assistência técnica durante o prazo de garantia, quando e se for o caso;
  - e) O Licitante vencedor deverá garantir a qualidade dos produtos/serviços comprometendo-se a substituí-los ou refazê-los, caso não atendam o padrão de qualidade exigido.
  - f) O Licitante vencedor, para a execução do objeto, estará obrigado a satisfazer todos os requisitos,

exigências e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

- g) A Contratada deverá apresentar seus empregados convenientemente uniformizados e/ou com identificação mediante crachá, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) obrigatórios e necessários durante a jornada de trabalho;
- h) Comunicar ao município, imediatamente após o recebimento do pedido de fornecimento, os motivos que impossibilite o seu cumprimento, para que seja analisado pelo setor solicitante.
- i) Responsabilizar-se pelos prejuízos ou danos causados pelos seus funcionários aos bens móveis, imóveis, equipamentos e utensílios do município, após comunicação formal do Fiscal do Contrato.

#### **14. DAS SANÇÕES**

- 14.1. Nos termos do Art. 19, do Decreto nº 2.183/04, ficará impedido de licitar e contratar com Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos e, subsidiariamente, será descredenciado dos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:
  - a) não assinar o Contrato, quando convocada e desde que dentro do prazo de validade de sua proposta;
  - b) apresentar documentação falsa;
  - c) deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
  - d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
  - e) não mantiver a proposta;
  - f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
  - g) reputar-se inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.
- 14.2. Com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, de inexecução parcial ou de inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:
  - a) advertência;
  - b) multa de:
    - b.1) 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho por dia de atraso na entrega, até no máximo de 15% (quinze por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
    - b.2) caso o atraso previsto na alínea “a” seja motivado pela entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas deste Edital, somar-se-á àquela multa o valor equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho;
    - b.3) até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do empenho no caso de inexecução parcial do contrato ou de descumprimento de obrigação contratual;
    - b.4) 30% (trinta por cento) do valor do empenho no caso de inexecução total do contrato.
  - c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo período de até dois anos;
  - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo período de até cinco anos.

- 14.3. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pelo município à contratada ou cobrado judicialmente.
- 14.4. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do subitem 16.2 poderão ser aplicadas, cumulativamente à pena de multa.
- 14.5. As penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 16.2 também poderão ser aplicadas à empresa contratada que tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos da licitação ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração.
- 14.6. A recusa no recebimento da Notificação importará em confissão de todos os fatos a ela imputados, podendo o município proceder com a notificação extrajudicial.
- 14.7. As empresas participantes deste certame também estarão sujeitas às sanções previstas na Lei 12.486/13, CAPÍTULO III, em decorrência de ações previstas no Art. 5º, inciso IV e suas alíneas, podendo ser cumulativas ou não.

## 15. DO PAGAMENTO

- 15.1. Após o prazo de conferência e aprovação do recebimento definitivo do objeto deste Edital e comprovada à manutenção das exigências da habilitação, será emitido atesto de conformidade da nota fiscal, procedendo ao pagamento diretamente em sua conta corrente em até 30 (trinta) dias, contado da data deste atesto.
- 15.2. A empresa contratada não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ diverso do registrado no Contrato.**
- 15.3. A nota fiscal/fatura apresentada em desacordo com o estabelecido neste Edital e seus anexos, na nota de empenho, no Contrato ou com qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento será devolvida à Contratada. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.
- 15.4. Na ocorrência de rejeição da nota fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo estipulado no subitem anterior passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 15.5. Para a efetivação do pagamento, a licitante vencedora deverá apresentar prova de regularidade nas mesmas condições exigidas na habilitação.
- 15.6. Não será concedido reajuste ou correção monetária do valor da ata, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.
- 15.7. Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial da ata, na ocorrência de fato superveniente que implique a inviabilidade de sua execução.
- 15.8. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

## 16. DOS RECURSOS FINANCEIROS

- 16.1. A despesa decorrente da prestação do serviço, correrá à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal Paranã – TO – Dotação Orçamentária: 10.122.0003.2063, 10.122.0012.2066, 10.301.0013.2064, 10.301.0013.2073, 10.302.0014.2069, 10.304.0016.2070, 10.305.0016.2071, 08.122.0003.2097, 08.122.0042.2079, 08.122.0042.2083, 08.122.0042.2087, 08.244.0011.2080, 08.244.0011.2082, 08.244.0011.2084, 08.244.0011.2086, 08.244.0011.2088, 08.244.0011.2089, 08.244.0042.2076, 04.122.0003.2003, 04.122.0003.2014, 04.122.0003.2017, 04.122.0003.2006, 04.122.0003.2012, 04.243.0002.2077, 04.123.0004.2018, 04.123.0004.2020,

04.122.0003.2005, 15.452.0003.2043, 15.452.0029.2092, 17.452.0026.2042, 20.122.0003.2023, 20.122.0003.2028, 20.122.0003.2030, 20.244.0034.2027, 26.122.0003.1033, 26.452.0025.2049, 26.122.0003.2045, 18.542.0003.2039, 04.122.0003.2033, 04.122.0036.2031, 04.695.0705.2032, 04.812.0039.2034; Despesa nº 3.3.90.30.00; Fonte de Recurso – 40,401; 40,401; 10, 60; 10, 700; 10, 700, 10, 700.

## 17. DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

- 17.1. Ocorrendo atraso no pagamento e, desde que para tal não tenha concorrido de alguma forma a contratada, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços-Disponibilidade Interna (IGP-DI), coluna 2, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.
- 17.2. Caberá à empresa contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada reajuste a ser aprovado pela Contratante, juntando-se a respectiva discriminação dos serviços e memorial decálculo, bem como demais documentos que justifiquem o aumento pleiteado.

## 18. DA ASSINATURA DO CONTRATO

- 18.1. Depois de homologado o resultado deste Edital, a Prefeitura Municipal de Paranã - TO convocará a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta, para assinatura do Contrato, que se dará em até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 81 da Lei nº 8.666/1993.
  - a) O Licitante vencedor ficará obrigado assinar e devolver o Contrato no prazo mencionado acima, via SEDEX, quando a licitante vencedora tiver sede fora de Paranã/TO, endereçados à Comissão Permanente de Licitação, situada na Prefeitura Municipal de Paranã - TO, **localizada na Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã - TO, CEP: 77.360-000, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação.**
- 18.2. É facultado à Administração, quando o Licitante vencedor não assinar o Contrato ou não retirar a Nota de Empenho, no prazo e nas condições estabelecidos, convocar outra licitante, obedecida a ordem de classificação para assiná-lo, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta.

## 19. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 19.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão deste pregão, qualquer pessoa poderá impugnar este ato convocatório, mediante petição a ser encaminhada ao endereço eletrônico [licitacaoparana2021@gmail.com](mailto:licitacaoparana2021@gmail.com)
- 19.2. Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre a petição no prazo de 2 (dois) dias úteis.
- 19.3. Acolhida a impugnação ao ato convocatório e, se houver alterações que influenciem na formulação de propostas, será designada nova data para a realização do certame.
- 19.4. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a) até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura, exclusivamente no endereço eletrônico [licitacaoparana2021@gmail.com](mailto:licitacaoparana2021@gmail.com)

## 20. DA VIGÊNCIA

- 20.1. O contrato terá sua vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, e sua eficácia será a partir de sua publicação em Diário Oficial.

## 21. DO ACOMPANHAMENTO

- 21.1. O município nomeará um fiscal titular e um suplente para executar a fiscalização do Contrato. As ocorrências e as deficiências serão registradas em relatório, cuja cópia será encaminhada à Contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- 21.2. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade, única, integral e exclusiva do Licitante vencedor, no que concerne à execução do objeto contratado.

## 22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 22.1. O Edital estará à disposição dos interessados na Comissão Permanente de Licitação, localizada na Praça da Bandeira, nº 246, Centro, Paranã -TO, CEP: 77.360-000, nos dias úteis das 08h às 12h e na internet para *download* nos endereços eletrônicos: [www.bnc.gov.br](http://www.bnc.gov.br)
- 22.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.
- 22.3. Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.
- 22.4. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico.
- 22.5. Sem prejuízo das disposições contidas no Capítulo III da Lei nº 8.666/1993, o presente Edital e a proposta do licitante vencedor serão partes integrantes do Contrato.
- 22.6. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/1993, desde que haja interesse da Administração.
- 22.7. O(a) Pregoeiro(a) ou autoridade superior poderá promover diligências destinadas a elucidar ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, fixando prazos para atendimento.
- 22.8. O(a) Pregoeiro(a) ou autoridade superior poderá subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.
- 22.9. As certidões e/ou declarações, disponíveis em sites de consulta pública, solicitadas para habilitação poderão ser conferidas de ofício pelo(a) Pregoeiro(a) no ato da sessão ainda que o licitante convocado não as coloque no montante exigido.
- 22.10. Toda comunicação oficial ocorrerá por e-mail, por meio do sistema BNC ou por publicação, nos termos da legislação.
- 22.11. Aplicam-se à execução e às omissões do presente Contrato a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais normas legais pertinentes.

Paraná/TO, 11 de maio de 2021.

*Assinatura digital*  
**Erley Félix de Santana**  
Pregoeiro



## PREGÃO ELETRÔNICO N  005/2021

### ANEXO I DO EDITAL – TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a contrata o de empresa operadora de sistema de cartões, para aquisi o de diversos gêneros alimentícios em geral, operada através da utiliza o de sistema via WEB próprio da Contratada, compreendendo orçamento dos alimentos através da rede de lojas e supermercados credenciadas pela Contratada para atender   Prefeitura Municipal de Paran /TO, e os Fundos Municipais, Saúde e Assistência Social propiciando a Contratante gestão e controle das informa es. A aquisi o será por meio de processo licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico - SRP - Sistema de Registro de Preços.

#### 2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A Administra o Pública no intuito de concretiza o de seu fim essencial que   o bem-estar da coletividade deve guiar-se em suas atividades pelos denominados Princípios da Administra o Pública. Tais princípios,   luz do “Caput” do artigo 37 da Constitui o Federal de 1988, bem como de legisla o infraconstitucional, norteiam todos os atos administrativos e, inclusive os procedimentos licitatórios, ademais, em resumo, visam impor aos atos de todo agente ou gestor público, a legalidade, a impessoalidade, a moralidade, publicidade e eficiência, proporcionando, destarte,   coletividade administrada a transparência e a amplia o da credibilidade quanto   administra o do patrim nio público.
- 2.2. A Administra o direcionada ao ofício que lhe compete, objetivando concretizar os anseios populares, deve gerir os recursos e serviços públicos fundamentada em princípios e normas que atendam   moralidade e transparência, afinal, a “res” pública   do povo.
- 2.3. Finalmente, dentre os princípios elencados pelo artigo 37 da CF/88, evidencia-se o Eficiência o qual, num grau não inferior aos demais, vem ditar ao gestor público o dever de celeridade, eficácia, economicidade, efetividade e qualidade por ocasião da concretiza o de seus atos administrativos. O princípio da eficiência apresenta, na realidade, dois aspectos: pode ser considerado em rela o ao modo de atua o do agente público, do qual se espera o melhor desempenho possível de suas atribui es, para lograr os melhores resultados e em rela o ao modo de organizar, estruturar, disciplinar a Administra o Pública, também com o mesmo objetivo de alcançar os melhores resultados na presta o do serviço público.
- 2.4. A Administra o Pública baseada em modernos princípios de administra o e pautada no princípio da eficiência de aplica o de seus recursos busca obter o melhor resultado com o menor dispêndio.
- 2.5. A contrata o de empresa para o gerenciamento de manuten o por meio de sistema Via WEB, reduzir  os custos e proporcionar  um melhor controle orçamentário e financeiro, como:
- Controle dos gastos públicos em tempo real;
  - Revisão efetuada segundo padrões pré-estabelecidos pela Contratante;
  - Minimiza imobiliza es não programadas.
- 2.6. Desta forma, a economia a ser obtida pela Administra o em rela o   aquisi o de g nero alimentício, poderá ser pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo mediante regular e adequado certame licitatório.

#### 3. RESULTADOS ESPERADOS

- 3.1. Flexibiliza o no sistema de aquisi es a ser realizadas pela Prefeitura e os demais Fundos.
- 3.2. Obten o de informa es de todos os gastos em tempo real para tomada de decisões e relatórios Gerenciais.
- 3.3. Agilidade nos procedimentos de compra.

- 3.4. Redução de despesas operacionais e administrativas do Contratante.
- 3.5. Gerenciamento de todas as compras através de processo único.
- 3.6. Centralização de toda a atividade de compra do Contratante.
- 3.7. Apresentação via sistema eletrônico pela contratada de no mínimo três orçamentos para aprovação e aquisição de compras de gênero alimentício através da Cotação On-Line via sistema.
- 3.8. Transparência, gestão e negociação com a rede credenciada pela Contratante, com informações disponibilizadas no site.

#### **4. DO ORÇAMENTO PRÉVIO**

- 4.1. A cada compra, A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, orçamento prévio que deverá ser preparado de forma detalhada, abrangendo a marca a ser adquirida, bem como relatório com todo o histórico de compras realizado pela Prefeitura e os Fundos Municipais supracitados. A CONTRATANTE poderá recusar o orçamento, pedir revisão, comprometendo-se a CONTRATADA a executar e fornecer o que for aprovado.
- 4.2. Deverá ser indicado, obrigatoriamente, no orçamento prévio, o prazo para aquisição dos materiais orçados.

#### **5. CRONOGRAMA DE AQUISIÇÃO DOS MATERIAIS**

- 5.1. Os materiais deverão sempre obedecer aos seguintes passos:
  - a) Orçamento prévio;
  - b) Ordem de fornecimento emitido pelo Prefeito ou Gestores dos Fundos.

#### **6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 6.1. Registro informatizado dos dados de compras disponíveis para consulta via WEB em tempo real.
- 6.2. Sistema de gerenciamento integrado, oferecendo relatórios gerenciais de controle aquisição dos materiais adquiridos.
- 6.3. Sistema tecnológico integrado para viabilizar o pagamento das compras junto ao (s) fornecedor (es) credenciado (s).
- 6.4. Sistema tecnológico para processamento das informações via Web em tempo real pela Contratante e Rede Credenciada.
- 6.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar acesso para os Gestores e níveis de acesso para aprovadores no sistema, o qual possibilitará também a emissão e consulta de relatórios.
- 6.6. Informatização dos dados da compra, custos, identificação do produto da respectiva unidade organizacional, datas e horários, a serem alimentados por meio eletrônico em base gerencial de dados disponíveis, atualizados diariamente.
- 6.7. A Contratante deverá adquirir material de 1ª linha ou similares, diretamente de fornecedores credenciados, reduzindo custos com aquisição de materiais.
- 6.8. Processo de consolidação de dados e emissão de relatórios pela INTERNET, 24 (vinte e quatro) horas por dia.
- 6.9. Rede de fornecedores equipados para aceitar transações do sistema tecnológico da CONTRATADA.
- 6.10. Interface digital (fornecedor x cliente).
- 6.11. Orçamento eletrônico de no mínimo 03 (três) propostas possibilitando o arquivo impresso.
- 6.12. Data base dos históricos de orçamentos.
- 6.13. Planilha de custo por modelo / departamento.
- 6.14. Histórico de compra Prefeitura/Fundos, onde devem constar todos os dados do produto e da compra, etc.
- 6.15. Registro de garantias de produtos e data de validade.
- 6.16. Ferramenta on-line para avaliação e autorização de compra.
- 6.17. Relatório de custos por departamento.

6.18. A previsão de gastos para a despesa com alimentos da Prefeitura Municipal de Paranã e dos Fundos Municipais, durante 12 (doze) meses.

## **7. DA AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS:**

- 7.1. Atender no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a toda e qualquer solicitações que venha a receber da Contratante.
- 7.2. Deverá informar ao Contratante via sistema o prazo de entrega.
- 7.3. O valor dos itens será informado quando for feita a elaboração dos orçamentos pelos fornecedores cadastrados no sistema via WEB, para análise e aprovação da compra pela Contratante.
- 7.4. Os materiais só poderão ser comprados após aprovação da Contratante.
- 7.5. Para efeito de efetivação das despesas bem como de sua aceitação, as empresas credenciadas onde forem feitas as compras deverão elaborar previamente, para análise da Contratante, um orçamento relativo a cada um dos materiais a serem adquiridos, que deverá ser disponibilizado, via eletrônica (Internet) e encaminhado por meio de fax ou e-mail, ao Contratante com detalhamento dos valores de todos os materiais pretendidos ser adquirido, tomando por base o preço no mercado local

## **8. DA FORMA DE PAGAMENTO**

- 8.1. A “CONTRATADA” emitirá, mensalmente, uma nota fiscal referente à prestação de serviços que apresentará o valor consolidado dos gastos realizados pela compra dos alimentos em geral da “CONTRATANTE” no período na rede de estabelecimentos credenciados da “CONTRATADA” e a respectiva bem como o percentual das compras. O pagamento será de até 15 (quinze) dias, após emissão das notas fiscais. As notas fiscais deverão ser emitidas em conformidade com as legislações Municipais, Estaduais e Federais pertinentes.
- 8.2. A “CONTRATADA” emitirá uma nota fiscal distinta para cada Fundo e Prefeitura ao valor referente à emissão dos cartões credenciados.
- 8.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o atesto a contento da nota fiscal por parte do fiscal do contrato designado pela administração.
- 8.4. Para fins de conferência dos dados constantes da Nota Fiscal, a “CONTRATADA” disponibilizará acesso ao sistema de Controle de Compras à “CONTRATANTE”, o qual possibilitará emissão de relatórios que contenham, no mínimo, as seguintes informações: extrato analítico/sintético contendo todas as compras, individualmente discriminados por Fundo e Secretaria, apresentado data, hora e local.

## **9. DA EXECUÇÃO DAS COMPRAS**

- 9.1. O atendimento das compras deverá ocorrer por intermédio de rede de estabelecimentos credenciados, disponibilizada pela empresa contratada, com aval da contratante.
- 9.2. Os quantitativos dos gêneros alimentícios da Prefeitura e dos Fundos Municipais, bem como suas características, estão discriminados neste termo de referência.
- 9.3. A empresa vencedora deverá credenciar no prazo máximo de 20 (vinte) dias após a assinatura do contrato e manter, sob a pena de rescisão contratual, a rede de estabelecimentos de lojas, supermercados e demais comércios do ramo, devidamente equipados para aceitar as transações do seu sistema, no mínimo no município de Paranã.
- 9.4. **Os serviços contratados compreendem também:**
  - a) Aplicativos próprios da contratada totalmente elaborados em ambiente WEB, compatíveis com o sistema operacional de informática utilizado pela Contratante, que permitam capturar informações das compras em rede credenciada própria através de sistema WEB, proporcionando controle total sobre as operações de compras e assistência 24 horas identificando, gerando histórico detalhado e observando prazo para atendimento;

- b) A empresa vencedora será responsável, às suas expensas, pelos custos de realização de todo o treinamento dos responsáveis pelas bases de gerenciamento, no que se referem à utilização dos sistemas de controle e planejamento, pelos usuários e pelos fornecedores abrangidos nesta especificação;
- c) A empresa vencedora deverá providenciar, sempre que solicitado pela Prefeitura e os Fundos Municipais, o credenciamento de alguns novos estabelecimentos, caso o atendimento não esteja sendo considerado satisfatório ou ainda, caso o preço praticado pelas empresas constantes da rede credenciada não esteja dentro dos limites máximos estabelecidos neste Termo;
- d) A licitante vencedora deverá credenciar junto a Prefeitura e os Fundos Municipais um representante para prestar esclarecimentos e atender as reclamações que porventura surgirem durante a execução do contrato;
- e) A empresa vencedora deverá indicar telefones para contato fora dos horários normais de atendimento, inclusive finais de semana e feriados para casos excepcionais que porventura venham a ocorrer, sendo um atendimento gratuito 24 (vinte e quatro) horas.

## **10. RELATÓRIOS**

- 10.1. Os Relatórios disponibilizados pela CONTRATADA deverão conter, no mínimo, as seguintes informações acumuladas a partir da contratação dos serviços:
- a) Histórico de compra – valor das compras, órgão que efetuou a compra, estabelecimento e ordenador de despesa.
  - b) Ordem de compra;
  - c) Comparativo do valor negociado na OS;
  - d) Orçamento eletrônico;
  - e) Registro de garantia de materiais;
  - f) Histórico dos orçamentos;
  - g) Histórico das compras;
  - h) Relatórios de custos por compra/departamento;
  - i) Comparação de orçamento para análise de histórico;
  - j) Cotação On-Line – transparência nos dados e informações, velocidade na operação, automatização do processo;
  - k) Cadastro do ordenador de despesa:
  - l) Limites de valores por ordenador de despesa;
  - m) Relatório de inconsistência;
  - n) Relação de estabelecimentos de fornecedores credenciados;
  - o) Relatório de operação de compra;
  - p) Custos e quantidade por tipo de compra;
  - q) Pesquisa no sistema – garantia de produtos;
  - r) Pesquisa no sistema – preços de materiais;
- 10.2. Todos os relatórios devem ser gerados a partir de um período pré-estabelecido pelo gestor de compras, permitindo comparativos de desempenho e outras análises de gestão.
- 10.3. A aquisição de alimentos em geral – Auto Gestão, utilizando um site operacional de navegação, que propicia acompanhamento de todas as operações em andamento, avaliação dos orçamentos, bem como nova solicitação dos mesmos. O sistema deverá também, interagir com os usuários, gestores e prestadores de serviço, os níveis de acesso que forem determinadas pelo contratante.
- 10.4. Todo processo tem como objetivo a abertura de solicitação de compra e direcionamento de fornecedores, além de monitoramento das compras efetuado por equipes especializadas, onde as compras com valores estabelecidos pela Contratante terão seus orçamentos verificados e avaliados da liberação das mesmas.

## **11. ESTRUTURA DA REDE CREDENCIADA DE FORNECEDORES**

11.1. A Contratante optar  preferencialmente pela rede de estabelecimentos fornecedores que disponham dos seguintes requisitos mínimos:

- a) Possuir microcomputador, impressora e conexão   Internet;
- b) Dispor de ferramenta atualizada para atendimento das compras da respectiva categoria de sua responsabilidade;
- c) Os fornecedores deverão ser credenciados pela Contratada em 30 dias corridos a partir da solicita o pela Contratante;

## **12. DOS INSTRUMENTOS PERIFÉRICOS (CARTÕES) DESTINADOS A AQUISI O DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL**

12.1. Cada cartão será de uso exclusivo para cada órgão, sendo responsabilidade da "CONTRATANTE" o monitoramento sobre os cartões e usuários do sistema;

12.2. O cartão destinado a cada Gestor permanecerá como propriedade exclusiva da "CONTRATADA", devendo ser devolvido em caso de rescisão do presente contrato;

12.3. Na hipótese do crédito tornar-se insuficiente por motivos alheios   gestão (ocorrências operacionais não programadas, tarefas extras, entre outros), apenas o responsável pela gestão da compra do material, e devidamente autorizado pela Contratante, poderá realizar um crédito adicional somente para o período necessário;

12.4. Para as compras dos alimentos em geral, o sistema deverá imprimir no comprovante de transa o as informa es abaixo, independentemente de solicita o prévia do portador e sem custo adicional para a Contratante, indispensáveis   manuten o da segurança e controle do sistema:

- a) O nome do estabelecimento comercial onde foi efetivada a transa o de compra de mercadorias ou serviços;
- b) identifica o do órgão adquirente;
- c) o saldo remanescente do instrumento periférico do sistema destinado a cada órgão;
- d) a data e hora da(s) transa o ( es);
- e) código de identifica o dos órgãos;
- f) tipo da mercadoria comprado;
- g) quantidade de mercadorias comprados;
- h) valor total da opera o.

12.5.   de responsabilidade da "CONTRATANTE", garantir que as informa es digitadas no momento da transa o na rede credenciada de estabelecimentos sejam verídicas. Caso haja enganos ou distor es a "CONTRATADA" deverá disponibilizar relatórios que possibilitem a identifica o das anomalias, em tempo hábil de corre o.

## **13. DO USO DOS CARTÕES DESTINADOS AOS ÓRGÃOS PARTICIPES.**

13.1. Para utiliza o do cartão destinado para Prefeitura ou para cada Fundo Municipal, deverá o portador apresentá-lo ao estabelecimento credenciado onde através do equipamento da "CONTRATADA" será efetuada a identifica o através do CNPJ, bem como verificada a consistência dos valores das mercadorias, autorizados para aquisi o definidos individualmente a cada Fundo e Prefeitura da "CONTRATANTE", valor pretendido da compra e quantidade e tipo de mercadoria comprado.

13.2. Após a opera o, o portador digitar  a senha exclusiva do sistema para autorizá-la, recebendo um termo impresso pelo equipamento (comprovante de transa o), contendo todas as informa es referentes   compra de mercadorias realizada no referido estabelecimento, neste ato.

13.3. O portador deverá encaminhar o referido termo impresso às respectivas áreas definidas pela estrutura de gestão da "CONTRATANTE" e que serão amplamente divulgadas.

13.4. Em caso de danos involuntários ao cartão destinados ou ao equipamento da "CONTRATADA" instalado em sua rede de estabelecimentos credenciados, ou em situa es de força maior (falta de energia elétrica, etc.), obriga-se a "CONTRATADA" a disponibilizar procedimento de compra contingencial, através de serviço de atendimento ao cliente disponível vinte e quatro horas por dia,

sete dias por semana. Este, consiste na obtenção por telefone, por parte do estabelecimento credenciado, do número da autorização de compra a ser transcrito para um formulário específico da “CONTRATADA”, que garanta a manutenção das informações necessárias ao controle da “CONTRATANTE”, visando não prejudicar a continuidade das atividades.

#### **14. DOS PREÇOS**

- 14.1. Os valores pagos pelos gêneros alimentícios, na rede credenciada de estabelecimentos terão como limite o valor à vista.
- 14.2. Preço Total Estimado – O valor de R\$: **628.552,45 (seiscentos e vinte oito mil, quinhentos e cinquenta e dois reais e quarenta e cinco centavos)**, será destinado ao pagamento dos Fundos Municipais de Educação, Saúde, Assistência Social e ainda os órgãos internos da Prefeitura Municipal, para o período de doze meses, sendo que será firmado instrumento contratual individualizado entre os órgãos participantes do Pregão, conforme destribe dos valores apontados neste Edital.
- 14.3. Valor Estimado para Prefeitura: R\$: **100.160,50 (cem mil, cento e sessenta reais e cinquenta centavos)**
- 14.4. Valor Estimado para o Fundo Municipal de Saúde: R\$: **418.694,00 (quatrocentos e dezoito mil, seiscentos e noventa e quatro reais)**
- 14.5. Valor Estimado para o Fundo Municipal de Assistência Social: R\$: **109.697,95 (cento e nove mil, seiscentos e noventa e sete reais e noventa e cinco centavos)**

#### **16. IMPLANTAÇÃO**

- 16.1. **CONTRATADA** deverá implantar o sistema em todas as bases operacionais no prazo máximo de 20 (vinte) dias, contados a partir da data da assinatura do contrato, conforme cronograma estimativo definido pela **CONTRATANTE** e compreendem as seguintes atividades:
  - a) Definição da logística da rede de fornecedores credenciados;
  - b) Preparação e distribuição dos equipamentos periféricos;
  - c) Fornecimento à **CONTRATANTE** dos dados cadastrais da rede de estabelecimentos credenciados;
  - d) Treinamento dos servidores e gestores.

#### **17. SEGURANÇA NO FORNECIMENTO**

- 17.1 No caso de falha dos equipamentos periféricos da rede credenciada, ou dos cartões, ou da ocorrência de situações adversas como falta de energia elétrica, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar procedimento contingencial através de serviço de atendimento ao cliente que consiste na obtenção, por telefone, por parte da rede credenciada, do número da autorização de serviço a ser transcrito para formulário específico da **CONTRATADA**, visando garantir a manutenção das informações necessárias ao controle e gestão das manutenções e não comprometer a continuidade das atividades operacionais da **CONTRATANTE**.
- 17.2. **Níveis de Atendimento:**
  - Atendimento 24 horas, 7 dias por semana – SAC- Gratuito
  - Atendimento Personalizado e Preferencial – Suporte

#### **18. DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 18.1. **A CONTRATANTE** procederá às vistorias nas dependências dos estabelecimentos para emissões de relatórios da estrutura física e equipamentos visando o credenciamento ou não das lojas e supermercados que fornecerão para a Prefeitura e os Fundos Municipais de Paranã/TO.
- 18.2. Manter informados mensalmente a Prefeitura e os Fundos Municipais de Paranã sobre o repasse dos pagamentos feitos às Empresas Credenciadas.
- 18.3. O licitante habilitado deverá ainda apresentar um teste prático do sistema informatizado, em data a ser definida, como forma de comprovação de que o sistema informatizado possui as seguintes funcionalidades:

- a) Uso do cartão para qualquer operação somente será possível após digitação de uma senha válida do usuário;
- b) O bloqueio do uso do cartão para compra/usuário deverá ser em tempo real, a partir da base operacional, mediante rotina/senha específica;
- c) A possibilidade da troca periódica ou validação de senha pessoal;
- d) O cancelamento/alteração dos limites do cartão somente poderá ser feito por pessoa credenciada na base operacional da Contratante no sistema via WEB;
- e) Os cartões serão entregues à contratada no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos.

18.4. Não será admitida a subcontratação pela licitante vencedora na execução do objeto.

## 19. RELAÇÃO DE COMPRAS

19.1. Consta no anexo I-A a relação dos itens de gêneros alimentícios em geral pertencentes aos órgãos partícipes, sendo acrescidos à mesma os demais materiais que vierem a ser adquiridos por estes órgãos.

## 20. DA VIGÊNCIA

20.1. A Ata de Registro de Preço a ser firmada terá vigência no período de 12 (doze) meses.

### ANEXO I-A

#### RELAÇÃO DE DIVERSOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

#### FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ITEM	UN	QT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VLR. UN	VLROR TOTAL
1.	Kg	50	Abacate, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
2.	Un.	50	Abacaxi Pérola, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
3.	Kg	50	Abóbora Itália, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições			

			adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
4.	Kg	50	Abóbora Japonesa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
5.	Maço	50	Acelga, de primeira, in natura, maço, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
6.	Maço	50	Agrião, de primeira, in natura, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
7.	Maço	50	Aipo, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
8.	Maço	50	Alecrim, de primeira, in natura, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
9.	Maço	50	Alface Americana, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
10.	Kg	50	Alho.			
11.	Kg	50	Banana da Terra, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com			



			ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
12.	Kg	80	Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
13.	Kg	50	Berinjela, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
14.	Kg	50	Beterraba, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
15.	Kg	50	Brócolis, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
16.	Kg	50	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
17.	Kg	50	Cebola roxa, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
18.	Kg	50	Cenoura, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar			

			a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
19.	Maço	50	Cheiro Verde, maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.			
20.	Kg	50	Chuchu, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
21.	Maço	50	Couve Manteiga, de primeira qualidade, picado, in natura, molho, inteiro, verde, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
22.	Maço	50	Couve-flor, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
23.	Kg	50	Gengibre, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
24.	Kg	50	Goiaba, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
25.	Kg	50	Inhame, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a			

			manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
26.	Kg	50	Jiló, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
27.	Kg	50	Laranja, de primeira, in natura, tipo pera, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
28.	Kg	50	Limão, de primeira qualidade, in natura, tipo Taiti, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
29.	Kg	50	Maçã, de primeira qualidade, tipo Fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
30.	Kg	50	Mamão, de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
31.	Kg	50	Mandioca (aipim) Amarela, de primeira, in natura, descascada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em			

			condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
32.	Kg	50	Manga, de primeira, in natura, tipo Tommy, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
33.	Kg	50	Maracujá Azedo, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
34.	Kg	50	Melancia, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
35.	Kg	50	Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
36.	Un.	50	Milho Verde, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, contendo no mínimo 1 kg e 500g, em torno de 06 unidades em cada pacote.			
37.	Kg	50	Morango, in natura, de primeira qualidade, embalagem em bandeja de plástico transparente, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de			

			sujidades, parasitas e larvas, contendo no mínimo 300g.			
38.	Kg	50	Pepino Japonês, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
39.	Kg	50	Pêra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
40.	Kg	50	Pimentão Amarelo, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
41.	Kg	50	Pimentão Verde, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
42.	Kg	50	Pimentão Vermelho, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
43.	Kg	50	Pocã (tangerina), in natura, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
44.	Kg	30	Repolho Branco, de primeira			

			qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
45.	Kg	50	Tomate “extra a”, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
46.	Kg	30	Tomate Cereja, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
47.	UND	50	Tomilho de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
48.	Kg	50	Uva in natura, tipo Itália, de primeira, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
49.	Kg	50	Vagem, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
50.	UNID	70	Açúcar branco refinado,			

			embalagem de 2 kg, com validade de 1 ano.			
51.	UNID	100	açafraão da terra sem amido			
52.	UNID	50	Açúcar branco , embalagem de 5 kg, com validade de 1 ano.			
53.	UNID	50	Achocolatado diet em pó instantâneo diet, embalagem de 200 a 250 g, isento de glúten, isento de lactose, com prazo de validade mínima de um ano a partir da data de entrega do produto.			
54.	UNID	50	Achocolatado em pó instantâneo, vitaminado, embalagem de 1kg, com validade de 1 ano. Ingredientes indispensáveis: açúcar, cacau em pó, com aroma natural, sem corantes artificiais.			
55.	UND	25	Açúcar mascavo , embalagem de 500 g, com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.			
56.	UND	30	Adoçante dietético em pó, para forno e fogão, específico para dietas isentas de açúcares, embalagem de 400 a 500 g, isento de glúten e lactose, com validade de 3 anos a partir da data de entrega.			
57.	Pacote	30	Alimento em pó, feito a base de proteína isolada de soja, sem lactose, enriquecida com vitaminas, embalagem de 300 a 500 g, sabor banana, validade mínima de um ano a partir da data de entrega do produto.			
58.	Pacote	30	Alimento em pó, feito a base de proteína isolada de soja, sem lactose, enriquecida com vitaminas, embalagem de 300 a 500 g, sabor chocolate, validade mínima de um ano a partir da data de entrega do produto.			
59.	Pacote	30	Alimento em pó, feito a base de proteína isolada de soja, sem lactose, enriquecida com vitaminas, embalagem de 300 a 500 g, sabor iogurte, validade mínima de um ano a partir da data de entrega do produto.			
60.	UNID	60	Amendoim, sem pele, torrado constituídos de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem			

			fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote com 500g, com identificação do produto e prazo de validade.			
61.	Unidade	40	Azeite Português de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, acidez máxima 0,50%, embalagem em vidro com bico dosador, contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade.			
62.	UNID	40	Azeitona Verde, em conserva salmoura (água e sal), sem caroço, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.			
63.	Unidade	50	Amido de milho, embalagem de 500 g, validade mínima de um ano a partir da data de entrega.			
64.	Unidade	100	Arroz Branco Tipo 01 agulhinha ou similar, polido com mínimo de 90% de grãos inteiros, inseto de matéria terrosa de parasitas de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 06 meses, com embalagem de 05 cinco kg			
65.	Lata	50	Atum ralado, lata de 170g a 460g, validade mínima de dois anos a partir da data de entrega			
66.	Unidade	35	Aveia em flocos finos, pacote de 250g, com validade de 1 ano			
67.	kg	50	Bacon. Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecentes 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			
68.	Unidade	200	Barra de frutas, sabor coco, com cobertura de chocolate, embalagem de 20 g, com validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega.			



69.	Unidade	100	Batata Frita Palha Tradicional, extrafina, sabor natural, tipo Premium, embalagem contendo 1000g, livre de gorduras trans, com identificação do produto e prazo de validade.			
70.	Pacote	50	Balas de goma sabor de frutas: laranja, limão, abacaxi, uva e morango Conteúdo da embalagem 500 gramas.			
71.	Pacote	50	Biscoito salgado água e gergelim, embalagem de 400 g, características adicionais: sem recheio, com validade mínima de 8 meses, a partir da data de entrega			
72.	Pacote	50	Biscoito de chocolate, pacote de 400 g, consistência crocante, com dupla proteção, com validade mínima de 8 meses, a partir da data de entrega			
73.	Pacote	50	Biscoito doce amanteigado, pacote de 400 gramas, consistência crocante, sem corantes artificiais, com validade mínima de 8 meses, a partir da data de entrega.			
74.	Pacote	50	Biscoito salgado cream crackers integral, embalagem 240g. Ingredientes: farinha de trigo integral rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contém glúten. Identificação do produto e prazo de validade.			
75.	Pacote	50	Biscoito doce tipo maria integral, sabor chocolate, pacote de 400 g, consistência crocante, com validade mínima de 8 meses, a partir da data de entrega			
76.	Pacote	50	Massa para bolo sabor chocolate, embalagem de 500 g, com validade mínima de 7 dias. A partir da data de entrega.			
77.	Unidade	50	Massa para bolo sabor laranja, embalagem de 500 g, com validade mínima de 7 dias. A partir da data de entrega.			

78.	Quilogram a(s)	15	Cacau em pó, 50% cacau, embalagem de 1000 g, com validade mínima de 24 meses, a partir da data de entrega..			
79.	Unidade	50	Café solúvel, instantâneo, embalagem de 200 g, com validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.			
80.	Quilogram a(s)	100	Café Torrado e Moído, moagem média, torração média, tipo 100% arábica, embalagem a vácuo, 500g, características adicionais: de primeira qualidade, aspecto, cor, odor e sabor próprios, com identificação do produto e prazo de validade.			
81.	Pacote	30	Canela em pó, embalagem de 25 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
82.	Quilogram a(s)	20	CANELA EM PAU - SEM SUJIDADE, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO CONTENDO 80g. APRESENTAR 02(DUAS) AMOSTRAS, NA EMBALAGEM ORIGINAL DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A PIRATA.			
83.	Quilogram a(s)	65	Canjica de milho amarela, embalagem de 500 g, com validade mínima de 5 meses, a partir da data de entrega.			
84.	Quilogram a(s)	100	<b>Carne bovina de 1ª, (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo)</b> , resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88,			

			Seção I.embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente			
85.	Quilogram a(s)	100	CARNE EM CUBOS - PATINHO - CARACTERÍSTICAS: PATINHO. CARACTERÍSTICAS: CONGELADA, SEM TEMPERO. PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS DE EM MÉDIA 15 GRAMAS CADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITINDO ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 2 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO.			
86.	Quilogram a(s)	100	Carne bovina patinho, em tiras 1 x 5 cm aproximadamente, congelada, sem nervos, sem gorduras, embalagem de 1 kg, em sacos de polietileno, com validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega.			
87.	Quilogram a(s)	100	Carne bovina patinho, tipo bife, porções de aproximadamente 140gr, com tiras finas, congelada, sem nervos e gorduras, embalada em sacos polietileno, com validade de 12 meses, embalagem de 01 a 02 kg.			
88.	Quilogram a(s)	100	Carne de frango coxa e sobrecoxa, sem pele, sem dorso,			

			desossada, congelados, acondicionados em embalagem plástica de 1 a 2 kg, com data de validade mínima de 10 meses, a partir da data de entrega.			
89.	Unidade	100	Castanha do Pará sem casca, embalagem de 100 g. Apresentando as castanhas inteiras, sem sujidades e em boas condições de manipulação e consumo. Embalados de acordo com as normas de segurança alimentar.			
90.	Unidade	40	Caldo de Galinha em Tablete, produto constituído de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante e validade. (A condicionado embalagem primária de aproximadamente 10g e embalagem secundaria pesando aproximadamente 60g).			
91.	Unidade	40	Caldo de Carne em Tablete, produto constituído de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante e validade. (A condicionado embalagem primária de aproximadamente 10g e embalagem secundaria pesando aproximadamente 60g).			
92.	Quilogram a(s)	80	Carne costela bovina			
93.	Unidade	50	Cereais em barra, sabor chocolate com morango, com 25 g aproximadamente, embalagem individual em polipropileno biorentado metalizado, validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega.			
94.	Quilogram a(s)	80	Carne charque			
95.	Quilogram a(s)	80	Carne de sol			
96.	Unidade	45	Coco ralado, embalagem de 100g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
97.	Unidade	50	Colorau, validade mínima de 1			

			ano a contar da data de entrega.			
98.	Unidade	50	Cravo da Índia, embalagem de 60 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
99.	Unidade	70	Creme de leite - Creme de leite pasteurizado 100% de origem animal, embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em lata, pesando 300 gramas. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%.			
100.	Unidade	50	Chá de Camomila, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.			
101.	Unidade	50	Chá de Cidreira, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo individualmente, no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.			
102.	Unidade	50	Chá de Erva Doce, embalagem: caixa com 10 saquinhos, embalados individualmente, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.			
103.	Unidade	50	Chá de Hortelã, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo individualmente, no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.			
104.	Unidade	50	Chá de Limão, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo individualmente, no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.			
105.	Unidade	50	Chá de Maçã com canela, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo individualmente, no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.			

106.	Unidade	50	Chá Mate tradicional, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo individualmente, no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.			
107.	Litro	50	CHANTILLY, 1L. Creme Tipo Chantilly utilizado em decorações finas, recheios e coberturas de bolos, tortas, frutas, entre outras aplicações, acondicionado em embalagem tetra pack			
108.	Unidade	30	Chocolate meio amargo para cobertura, de primeira, barra de 1 Kg. Ingredientes: Açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, emulsificantes lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante. de amêndoas.			
109.	Unidade	30	Chocolate ao Leite em Barra produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cacao): massa de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.			
110.	PACOTE	60	Chooclote Bombom sonho de valsa 1 kg.			
111.	Unidade	80	Caixa Bombom especialidades 251g			
112.	Unidade	30	Ervilha em conserva, peso líquido de 300 g e peso drenado de 200 g, embalagem em latas sem ferrugem e/ou amassadas, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
113.	Unidade	10	Essência de baunilha, embalagem contendo 30 ml. Ingredientes: Água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Não contem glúten.			
114.	Unidade	45	Extrato de tomate simples concentrado, peso líquido de 350 g, em latas sem ferrugem e/ou			

			amassadas, sem conservantes, com validade mínima de 3 anos, a partir da data de entrega.			
115.	Quilogram a(s)	100	Frango inteiro congelado - Carne frango, tipo inteiro, características adicionais congelados (similar kifrango).			
116.	Unidade	60	Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1 kg, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, com validade de 4 meses, a partir da data de entrega.			
117.	Unidade	60	Farinha de trigo integral embalagem de 01kg, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente enriquecida com ferro e ácido fólico, validade 04 meses a partir da data de entrega.			
118.	Unidade	20	Farinha de Rosca, embalagem com 500g, enriquecida com ferro e ácido fólico, com identificação do produto e prazo de validade.			
119.	Unidade	30	Farinha láctea instantânea, embalagem de 300 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
120.	Unidade	100	Feijão carioquinha, novo, embalagem de 1 kg, de 1°, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega			
121.	Unidade	50	Feijão preto tipo 1, novo, embalagem de 1 kg, de 1°, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.			
122.	Unidade	70	Fermento biológico seco instantâneo, embalagem de 125 g, com validade de 24 meses, a partir da data de entrega			
123.	Unidade	30	Fermento em pó químico, peso líquido de 250 g, embalagem em lata ou plástica, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			

124.	Quilogram a(s)	75	Filé de peito de frango desossado, embalagem de 1 kg, congelado, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega			
125.	Unidade	50	Gelatina em pó, sabor amora. Ingredientes: Embalagem contendo 24g, com identificação do produto e prazo de validade.			
126.	Unidade	60	Gelatina diet 50g com 0% de açúcar. Sabores variados, com embalagem com peso médio de 50g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto.			
127.	Unidade	50	Gelatina em pó, sabor abacaxi. Ingredientes: Embalagem contendo 24g, com identificação do produto e prazo de validade.			
128.	Unidade	50	Gelatina em pó, sabor morango. Ingredientes: Embalagem contendo 24g, com identificação do produto e prazo de validade.			
129.	Unidade	50	Gelatina em pó, sabor groselha. Ingredientes: Embalagem contendo 24g, com identificação do produto e prazo de validade.			
130.	Unidade	50	Gelatina em pó, sabor limão. Ingredientes: Embalagem contendo 24g, com identificação do produto e prazo de validade.			
131.	Unidade	50	Gelatina em pó, sem sabor, incolor. Embalagem contendo no mínimo 24g, com identificação do produto e prazo de validade.			
132.	Unidade	70	Goiabada em barra 600g. Ingredientes: Goiaba e açúcar, com identificação do produto e prazo de validade.			
133.	Pacote	20	Granola embalagem de 1 kg, com data de validade de 6 meses a partir do mês de entrega. Ingredientes: flocos de cereais (aveia, arroz, milho), açúcar mascavo, uvas passas, banana, mel, extrato de malte, coco, germen de trigo, fibra de trigo, maltodextrina, extrato de soja.			
134.	Unidade	100	logurte natural. Ingredientes:			



			Leite reconstituído desnatado e fermento lácteo. Embalagem 160g. Sem glúten. Com identificação do produto e prazo de validade.			
135.	Unidade	40	Leite em pó integral, instantâneo, embalagem de polietileno atóxico de 1 kg, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega			
136.	Unidade	50	Leite de Côco, tradicional, embalagem contendo 200 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura.			
137.	Litro(s)	100	Leite longa vida integral, embalagem tetra pak de 1 litro, com validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega.			
138.	Litro(s)	60	Leite uht, isento de lactose, embalagem tetra pak de 1 litro, com validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega.			
139.	Unidade	70	Leite Condensado - Produzido com integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente Dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.			
140.	Quilogram a(s)	80	Linguiça defumada - Linguiça, tipo calabresa, ingredientes carne suína defumada, características adicionais resfriadas			
141.	Quilogram a(s)	80	Linguiça de Frango - Linguiça, tipo industrializado, ingredientes carne frango, temperatura conservação 2 °c, prazo validade 30 dias			
142.	Quilogram a(s)	80	Linguiça Suína - - Linguiça, tipo industrializado, ingredientes carne suína, temperatura conservação 2 °c, prazo validade			

			30 dias			
143.	Unidade	20	Louro em Folhas Secas, embalagem contendo 04g, com identificação do produto e prazo de validade			
144.	Unidade	100	Óleo de soja refinado, embalagem pet de 900 ml, com validade de 1 ano, a partir da data de entrega			
145.	Unidade	35	Margarina cremosa vegetal, com sal, zero gordura trans, embalagem de 500 g, com validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega			
146.	Unidade	35	Maionese Tradicional, embalagem, contendo 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade.			
147.	Pacote	50	Massa espaguete com ovos, pacote de 500 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega			
148.	Pacote	50	Massa integral, rica em fibras, com ovos, embalagem de 500g, com validade mínima de 1 ano.			
149.	Pacote	50	Massa parafuso com ovos, pacote de 500 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
150.	Pacote	50	Massa parafuso com vegetais, pacote de 500 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
151.	Pacote	50	Massa penne com ovos, pacote de 500 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
152.	Pacote	50	Massa sem glúten, com ovos, embalagem de 500g, com validade mínima de 12 meses.			
153.	Pacote	50	Massa para Lasanha, pré-cozida, à base de farinha de trigo, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.			
154.	Unidade	100	Milho de pipoca, de 1ª qualidade, com embalagem de 500 g, com validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.			
155.	Unidade	50	Milho verde em conserva, peso líquido de 300 g e peso drenado			

			de 200 g, em embalagem em latas sem ferrugem e/ou amassadas, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
156.	Unidade	80	Milho Branco para Canjica, embalagem contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.			
157.	Unidade	50	Milharina. Ingredientes: Milho, ferro e ácido fólico. Não contém glúten. Pacote 500g, com identificação do produto e prazo de validade.			
158.	Unidade	25	Mistura para arroz doce, embalagem de 1 kg, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega			
159.	Unidade	60	Mistura para bolo de fubá isento de glúten e lactose, embalagem de 1 kg, sem leite, com ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
160.	Unidade	15	Molho de Pimenta Vermelha picante, embalagem contendo 148 ml, com identificação do produto e prazo de validade.			
161.	Unidade	45	Molho de Tomate Tradicional, embalagem 340g, com identificação do produto e prazo de validade.			
162.	Unidade	10	Molho Shoyo, de soja, embalagem contendo 150 ml, com identificação do produto e prazo de validade.			
163.	Unidade	55	Fubá mimoso, embalagem de 01 Kg, com identificação do produto e data de validade. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Não contem glúten. Marca: sinha 3,99 151,62 66 Un. 48 Garfo forte, cor branca, descart			
164.	Unidade	20	Mistura para bolo diet baunilha, embalagem de 300g, com validade mínima de um ano, a partir do mês de entrega.			
165.	Unidade	20	Mistura para bolo diet chocolate, embalagem de 300g, com validade mínima de um ano, a partir do mês de entrega.			
166.	Unidade	20	Mistura para bolo diet laranja, embalagem de 300g, com			

			validade mínima de um ano, a partir do mês de entrega.			
167.	Unidade	20	Mistura para bolo sabor banana com canela, embalagem de 1 kg, com leite e ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
168.	Unidade	20	Mistura para bolo sabor baunilha, embalagem de 1 kg, com leite e ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
169.	Unidade	20	Mistura para bolo sabor cenoura com cobertura de chocolate, embalagem de 1 kg, com leite e ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
170.	Unidade	20	Mistura para bolo sabor chocolate com granola, embalagem de 1 kg, com leite e ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
171.	Unidade	20	Mistura para bolo sabor coco, embalagem de 1 kg, com leite e ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
172.	Unidade	20	Mistura para bolo sabor formigueiro, embalagem de 1 kg, com leite e ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
173.	Unidade	20	Mistura para bolo sabor laranja, embalagem de 1 kg, com leite e ovos, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
174.	Unidade	20	Mistura para bolo, sem glúten, sem lactose, com ovos, embalagem de 400g, sabor baunilha, com validade mínima de 1 ano.			
175.	Quilogramas	70	Mussarela - De la qualidade.com ingredientes leite, conservação O a10 <sup>0</sup> C. Produto próprio para o consumo humano em conformidadecom a legislação sanitária em vigor. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerada			
176.	Unidade	35	Nóz moscada macia, embalagem com 8g, com identificação do produto e validade.			

177.	Unidade	25	Orégano, pacote de 20 g, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
178.	Duzia	100	Ovos Classe A, branco, embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto e prazo de validade.			
179.	Unidade	35	Palmito de Açaí, simples, vidro contendo 300g, com identificação do produto e prazo de validade.			
180.	Pacote	100	Pacote de bala mastigável			
181.	Pacote	90	Peito de frango embalagem de 1 a 2,5 kg, com validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.			
182.	Unidade	50	Pimenta calabresa embalagem com 15 g, com descrição do produto e validade. Ingredientes: Pimenta vermelha picada e desidratada.			
183.	Pacote	60	Pirulito 600g (50 unidades). Pirulito no sabor cereja, com recheio de chicle sabor tutti frutti.			
184.	Pacote	100	Pão de forma, peso de 500 g, com validade mínima de 7 dias, a partir da data de entrega.			
185.	Pacote	70	Pão de Queijo, congelado, unidade de 400g, com identificação do produto e prazo de validade.			
186.	Pacote	100	PÃO DE HOT DOG - 50			
187.	Unidade	80	Polvilho doce, embalagem de 1 kg, sem glúten, validade mínima de 12 meses.			
188.	Unidade	60	Polvilho azedo, de primeira qualidade, embalado de 500g			
189.	Unidade	50	Polpa de Abacaxi com hortelã, de primeira qualidade, embalagem individual, com 100g, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade			
190.	Unidade	50	Polpa de Acerola, de primeira qualidade, embalagem individual, com 100g, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.			
191.	Unidade	50	Polpa de Maracujá, de primeira			

			qualidade, embalagem individual, com 100g, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.			
<b>192.</b>	Unidade	50	Polpa de Morango, de primeira qualidade, embalagem individual, com 100g, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.			
<b>193.</b>	Unidade	30	Preparo para suco sabor pêssego, adoçado, de 1 litro, com concentração para 6 a 8 partes de água, com validade mínima de 9 meses, a partir da data de entrega			
<b>194.</b>	Unidade	30	Preparo para suco sabor uva, adoçado, de 1 litro, com concentração para 6 a 8 partes de água, com validade mínima de 9 meses, a partir da data de entrega			
<b>195.</b>	Kg	50	Presunto - Sem capa de gordura, de primeira qualidade.			
<b>196.</b>	Kg	50	Queijo fatiado, embalagem de 1 a 2 kg, validade de 90 dias a partir da data de entrega.			
<b>197.</b>	Unidade	20	Requeijão cremoso, embalagem de 200 a 240g, validade para 75 dias a partir da data de entrega.			
<b>198.</b>	Unidade	5	Requeijão cremoso tipo Catupiry bisnaga contendo 500g. Ingredientes: Creme de leite, massa coalhada (leite desnatado e cloreto de sódio), sal (cloreto de sódio), estabilizante: pirofosfato e polifosfato e sal; alcalinizante, bicarbonato de sódio. Sem glúten. Com identificação do produto e prazo de validade.			
<b>199.</b>	Unidade	25	Refrigerante em garrafa descartável de 2000ml, sabor cola.			
<b>200.</b>	Unidade	25	Refrigerante em garrafa descartável de ]2000ml, sabor guaraná.			
<b>201.</b>	Unidade	25	Refrigerante em garrafa descartável de 2000ml, sabor			

			limão.			
<b>202.</b>	Unidade	25	Refrigerante em garrafa descartável de 2000ml, sabor laranja.			
<b>203.</b>	Pacote	10	Sal refinado iodado, embalagem de 1 kg, com validade mínima de 1 ano, a partir da data de entrega.			
<b>204.</b>	Quilogram a(s)	40	Salsicha de hot dog Composta de carne bovina, carne de aves mecanicamente separada, proteína vegetal, sal, água, farinha de trigo, condimento naturais, realça do de sabor, hemoglobina, estabilizante tripolifosfato de sódio, fresca, refrigerada, embalagem plástica, com validade de 60 dias.			
<b>205.</b>	Quilogram a(s)	30	Salsicha de frango, resfriada ou congelada, acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com peso entre 2,5 a 3,5 kg, com rótulo contendo a identificação do fabricante, com validade de no mínimo 45 dias, a partir da data de entrega.			
<b>206.</b>	Lata	35	Sardinha ao molho, lata de 130 a 500 g, com validade de 3 anos, a partir da data de entrega.			
<b>207.</b>	Unidade	12	Suco concentrado de fruta, no sabor abacaxi, embalagem de 1l, pasteurizado, sem adição de corantes ou aromas artificiais, com diluição mínima de 1 litro de suco para 3 litros de água, com validade de 1 ano, a partir da data de entrega.			
<b>208.</b>	Unidade	12	Suco concentrado de fruta, no sabor laranja, embalagem de 1l, pasteurizado, sem adição de corantes ou aromas artificiais, com diluição mínima de 1 litro de suco para 3 litros de água, com validade de 1 ano, a partir da data de entrega			
<b>209.</b>	Unidade	5	Tempero completo com 1000g - Produto preparado à base de alho com sal e sem adição de pimenta. Embalagem em OS (Poliestireno). Embala em com 1000			

210.	Unidade	10	Tempero completo com 300g - Produto preparado � base de alho com sal e sem adi�o de pimenta. Embalagem em OS (Poliestireno). Embalagem com 300			
211.	Unidade	20	Trigo para Quibe, embalagem contendo 500g, com identifica�o do produto e prazo de validade.			
212.	Unidade	10	Vinagre de maça. Ingredientes: Ingredientes: Fermentado acético de maça, água e conservante INS224. Acidez. 4,0%. Sem glúten. Embalagem 750 ml, com identifica�o do produto e prazo de validade			

### FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

1	200	UND	AÇAFRÃO DE 100 GR	MARCA	V.UNIT	V.TOTAL
2	200	UM	ACHOCOLATADO EM PO SOLUVEL 1 KG			
3	700	PCTE	A��RCAR TIPO 1 2KG			
4	100	UND	ADOÇANTE DIETÉTICO LINEA 100 ML			
5	200	UND	AMIDO DE MILHO (MAISENA) 250 GR			
6	800	PCTE	ARROZ TIPO 1 5 KG			
7	100	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML			
8	200	PCTE	BISCOITO AGUA E SAL MABEL 800 GR			
9	200	PCTE	BISCOITO MAISENA DOCE MABEL 800GR			
10	200	PCTE	BOLACHA ROSQUINHA MABEL 800GR			
11	800	PCTE	CAFÉ MOIDO TIPO 1 250 GR			
12	100	PCTE	CANELA EM PAU			
13	200	CX	CH� VARIADOS			
14	300	UND	COCO RALADO SEM A��RCAR 100 GR			
15	300	UND	DE GELATINAS VARIADAS 35 GR			
16	200	UND	LATA DE MILHO VERDE			
17	350	UND	EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE 350 GR			
18	200	KG	FARINHA DE MANDIOCA CAIPIRA			
19	200	KG	FARINHA DE MILHO 500 GR			
20	900	KG	FARINHA DE TRIGO 1KG			
21	720	KG	FEIJAO TIPO 1 BRANCO			
22	900	UND	FERMENTO BIOLÓGICO EM P� PARA P�O 10G			
23	100	UND	FERMENTO QU�MICO EM P� GRANDE			
24	100	UND	FLOCOS DE ARROZ			



25	100	UND	FLOCOS DE MILHO			
26	200	UND	FUBÁ 500 GR			
27	150	LATAS	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM COM 395 GRMAS 1.000 ML			
28	2000	LTS	LEITE PASTEURIZADO LONGA VIDA INTEGRAL			
29	300	UND	MACARRÃO ESPAGUETE 500 GR			
30	300	UND	MACARRÃO PADRE NOSSO 500GR			
31	300	UND	MACARRÃO PARAFUSO 500 GR			
32	360	UND	MARGARINA DELÍCIA OU QUALLY 500G			
33	400	PCTE	MILHARINA 500 GR			
34	400	PCTE	MILHO DE CANJICA 500 GR			
35	700	LTS	OLEO DE SOJA 900 ML			
36	2000	UND	SUCO DE GARRAFA DE FRUTAS VARIADASDE 500 GR			
37	700	KG	POLVILHO DOCE 1 KG			
38	150	KG	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA MARRON 500 GR			
39	200	KG	SAL DE COZINHA REFINADO			
40	400	UN	SUCO DE PACOTE SABOR MARACUJA DE 500GR			
41	500	UN	SUCO DE PACOTE SABOR GOIABA DE 500 GR			
42	500	UN	SUCO DE PACOTE SABOR CAJU			
43	300	UND	VINAGRE BRANCO			
44	100	UN	AZEITONA EM CONSERVAS INTEIRAS SEM CAROÇO POTE 500 GRMAS			
45	500	PCTE	FEIJÃO TIPO PRETO			
46	180	CX	TEMPERO EM PÓ SAM SACHE SABORES VARIADOS			
47	200	UN	TEMPERO PRONTO COMPLETO C/500 G			
48	200	UN	MILHO VERDE			
49	150	UN	PALMITO POTE 500 GR			
50	200	KG	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ			
51	200	KG	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ			
52	200	KG	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU			
53	200	KG	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU			
54	200	KG	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA			
55	200	KG	POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO			
56	200	KG	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA			
57	300	UN	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, 2 LITROS			
58	300	UN	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, 2 LITROS			
59	300	UN	REFRIGERANTE SABOR COCA COLA 2 LITROS			
60	300	UN	REFRIGERANTE SABOR UVA ,2 LITROS			

## VERDURAS

1	100	KG	ABÓBORA CABUTIÁ		
2	280	KG	ALHO		
3	200	KG	BANANA NANICA		
4	100	KG	BATATA DOCE		
5	500	KG	BATATA INGLESA		
6	200	KG	BETERRABA		
7	100	KG	CARÁ		
8	200	KG	CHUCHU		
9	200	KG	IHAME		
10	200	KG	JILÓ		
11	300	KG	LARANJA		
12	200	KG	MAÇA		
13	500	KG	CEBOLA		
14	200	HG	CENOURA		
15	300	KG	MANDIOCA		
16	300	KG	MELANCIA		
17	300	KG	MELÃO		
18	100	KG	PEPINO		
19	100	KG	PERA		
20	100	KG	PIMENTÃO		
21	200	KG	QUIABO		
22	300	KG	REPOLHO		
23	300	KG	TOMATE		
24	300	KG	VARGEM		
25	200	KG	UVA		
26	200	KG	MAMÃO		

## CARNES BOVINAS , AVES, EMBUTIDOS E LATÍCIÑIOS

1	200	KG	MUSSARELA		
2	200	KG	LINGÜIÇA CALABRESA		
3	2000	KG	CARNE DE 1°		
4	2000	KG	CARNE DE 2°		
5	800	KG	CARNE DE SOL		
6	2000	KG	FRANGO INTEIRO CONGELADO		
7	500	DUZIA	OVOS BRANCO GRANJA		
8	500	KG	PEITO DE FRANGO		
9	300	KG	PRESUNTO		
10	300	UND	QUEIJO FRESCO		
11	300	KG	QUEIJO RALADO		

## PREFEITURA DE PARANÃ – TO

Item	Quant.	Unid.	Discriminação/Especificação	Marca	Vlr. Unit	Vlr. Total
01	100	Pct	Feijão tipo 1 pacote de 1 kg.			
02	100	Pct.	Açúcar Cristal 02 kg.			
03	150	Pct.	Arroz Branco tipo 1, 05 kg Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.			
04	500	Pct.	CAFÉ Torrado e moído c/ 500 gramas.			
05	150	Lts.	Óleo soja vegetal com 900 ml.			
06	200	Pct.	Macarrão tipo espaguete de 500 gramas.			
07	200	Pct.	Macarrão tipo parafuso de 500 gramas.			
08	400	Und.	Extrato tomate embalagem tipo sache com 850 gramas.			
09	200	Und.	Farrinha de mandioca crua tipo 1 pacote de 1 kg .			
10	80	Und.	Farinha de trigo especial ou de primeira qualidade pacote de 01 kg.			
11	50	Und	Polvilho doce grupo fécula de mandioca tipo 1 pacote de 500 gramas.			
12	50	Und.	Fermento biológico seco instantâneo pacote com 125 gramas.			
13	200	Pct.	Biscoito salgado tipo crean-cracker com pacote de 600 gramas.			
14	200	Pct.	Biscoito doce tipo maria ou maisena pacote com 400 gramas.			
15	200	Pct.	Biscoito tipo rosquinha de coco de primeira qualidade pacote com 800 gramas.			
16	300	Pct.	Milho de pipoca amarelo tipo 1 pacote com 500 gramas.			
17	300	Und.	Milho verde em conserva, lata de 200 gramas.			
18	150	Und.	Farinha de milho para cuscuz pacote com 500 gramas.			
19	200	Pct.	Milho para canjica tipo 01 pacote de 500 gramas			
20	100	Und.	Milho verde em conserva, ata de 2 kg.			
21	500	Und.	Água mineral natural sem gás em			

			garrafa de 500 ml.			
22	250	Und.	Água mineral natural, sem gás em garrafões de 20 litros.			
23	90	Kg	Alho de primeira qualidade tipo especial com embalagem de 1 kg.			
24	60	Und.	Azeitona em conserva inteira sem caroço na variedade verde, pote de 500ml.			
25	50	Und.	Coco ralado sem edição de açúcar em flocos finos, pacote de 500 gramas.			
26	50	Und.	Ervilha em conserva, produto preparado a partir de ervilhas sadias de espécie própria para consumo humano embalagem de 500 gramas.			
27	200	Und.	Suco concentrado (néctar de frutas) em vários sabores, caixinha de 1 litro.			
28	200	Pct.	Chás em sabores variados de primeira qualidade, caixinha de 10 gramas com 10 saches.			
29	80	Und.	Leite condensado de primeira qualidade, embalagem de 395 gramas.			
30	100	Und.	Leite integral de primeira qualidade UHT, caixinha de 1 litro.			
31	50	Und.	Margarina com sal, 80 % teor de gordura, embalagem de 500 gramas.			
32	200	Pct.	Pão para cachorro quente bem condicionado, assado ao ponto de uso.			
33	50	Und.	Vinagre envazado em garrafa de 750 ml.			
34	50	Pct.	Sal refinado iodado, pacote de 1 kg.			
35	100	Ptc.	Bombons 1° qualidade, pacote com 50 unidades sabores variados (sonho de valsa e ouro branco).			
36	40	Und.	Palmito de 1° qualidade, pote com 500 gramas.			
37	50	Pct.	Tempero em pó tipo sazón, sabores variados, embalagem de 60 gramas com 12 saches.			
38	50	Und.	Tempero pronto completo, produto de boa qualidade de 500 gramas.			

39	150	Und.	Rapadura de caldo de cana concentrada de boa qualidade, sendo unidade de 20 a 30 gramas.			
40	100	Fard.	Refrigerantes de 2 litros, tipo coca cola, guaraná, fanta e zero.			
41	50	Kg.	Cebola natural de 1° qualidade, casca integra sem fungos e consistência firme.			
42	80	Kg.	Mussarela, fatiado, industrializada embalagem em bandeja de isopor, revestida de PVC, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e o SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) do Ministério da Agricultura.			
43	100	Kg.	Lingüiça calabresa congelada ,industrializada. Embalagem em filme PVC transparente ou plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e o SIF (Serviço de Inspeção Federal).			
44	400	Kg.	Carne de 1° tipo alcatra cortado tipo bife, limpo e amaciado, contrafilé paulista, polpa, coxão mole, limpo, deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave e em estado de congelamento.			
45	400	Kg.	Carne de 2° tipo pedaço e também moída, Músculo, Acém, Costela, Cupim, Rabada, Charque. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente,			

			transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave e em estado de congelamento.			
46	150	Kg.	Carne de sol bovina, produto salgado, cheiro de carne seca, podendo ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as seguintes características: sem aspecto azulado ou larvas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, e qualquer substância.			
47	300	Kg.	Frango inteiro congelado de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.			
48	100	Kg.	Bacon de 1º qualidade congelado ou			

			resfriado, com no mínimo de gordura, com registro no IMA ou SIF, em embalagem de 500 gramas ou 1 kg.			
49	80	Kg.	Toucinho suíno sadio, congelado, apresentando cor e odor característico. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de validade.			
50	100	Kg.	Salsicha de primeira qualidade, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.			
51	60	Und.	Mortadela de primeira qualidade tradicional, embalagem de 1 Kg com carne suína ou frango, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade, peça inteira.			
52	60	Cart.	Ovos brancos de galinha de granja, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura, embalagem primária: caixa com 12 (doze) unidades, no rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto inclusive a classificação e a marca, data de fabricação, prazo de			

			validade e peso líquido.			
53	100	Kg.	Peito de frango, carne de primeira qualidade, apresentação com osso, resfriada, sem tempero.			
54	70	Kg.	Presunto cozido de boa qualidade tipo fatiado, conservação 0 a 4 graus, validade, 90 dias.			
55	70	Kg.	Queijo ralado de primeira qualidade identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.			

**PARANÃ – TO, 30 DIAS DO MÊS DE ABRIL DE 2021.**

Aprovo, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**WRY MARIA DE JESUS SILVA**  
**APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA**  
**E AUTORIZO A REALIZAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2021**  
**ANEXO II DO EDITAL – MODELOS**

**A) PROPOSTA DE PREÇOS**

- a) A **Proposta Comercial** deverá ser escrita em língua portuguesa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízos à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, sendo todas as páginas assinadas pelo representante legal da empresa;
- b) Deverá indicar o prazo de validade da proposta, que será de **60 (sessenta) dias**, a contar da data marcada para a abertura da sessão.
- c) Caso o prazo da proposta não esteja expressamente indicado, fica estabelecido que este será de 60 (sessenta) dias, a contar da sessão de abertura deste pregão.
- d) Declaração expressa de que os preços contidos na proposta de preços incluem todos os impostos, custos e despesas, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos.
- e) Deverá conter especificação clara, completa e minuciosa do objeto ofertado, em conformidade com o Termo de Referência, com indicação de marca e modelo e outras informações que julgarem pertinentes.

**As empresas que simplesmente informarem na descrição: “Conforme Edital”, terão suas propostas AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS.**

- f) A oferta deve ser firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- g) Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso contidos na proposta, prevalecerá este último. **O não atendimento desta exigência ensejará sua desclassificação automática do certame.**

**Pregão Eletrônico nº 005/2021**

Nome ou razão social do proponente.

Número do CNPJ.

Endereço, telefone e fax da empresa proponente.

ITEM	UN	QT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VLR.UN	VLR. TOTAL
X	X	X	XXXX			

Nome do Banco, Agência, Número da Conta Corrente e Praça de Pagamento onde deseja receber seus créditos.

Assinatura do proponente

## **B) DECLARA O RELATIVA AO TRABALHO DE MENORES**

Pregão Eletrônico n  005/2021

A empresa....., CNPJ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., RG ..... e CPF ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n  8.666, de 21 de junho de 1993, combinado com a Lei n  9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condi o de aprendiz, a partir de quatorze anos, na condi o de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, Art. 7  da Constitui o Federal.

(Município/UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

.....  
Assinatura do representante legal

## **C) DECLARA O DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES**

Pregão Eletrônico n  005/2021

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_, declara, na forma do   2  do art. 32 da Lei n  8.666/1993, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilita o no presente processo licitatrio e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Município/UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

.....  
Assinatura do representante legal

## **D) DECLARA O DE ELABORA O INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

(IDENTIFICA O COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), como representante devidamente constituído de (IDENTIFICA O COMPLETA DA LICITANTE) doravante denominada "Licitante", para fins do disposto no Edital do Pregão Eletrônico n  005/2021, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico n  005/2021, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a inten o de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico n  005/2021, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico n  005/2021 quanto a participar ou não da referida licita o;

(d) o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº 005/2021 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer empregado e/ou servidor da PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ antes da abertura oficial das propostas; e,

(f) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

(REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA)

#### **E) DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP**

A empresa ....., signatária, inscrita no CNPJ sob o n.º ....., sediada na .....(endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o Sr. (a) ....., portador da Carteira de Identidade nº ..... SSP ..... e do CPF nº..... **DECLARA**, para fins do disposto no subitem 11.3, alínea "j", do Edital de Licitação **Pregão Eletrônico nº 005/2021** da PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

....., ..... de ..... de 2021.

.....

(Assinatura do responsável pela empresa)

#### **F) DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGADOR DE PESSOAL EM SITUAÇÃO DEGRADANTE OU FROÇADA**

A empresa ....., signatária, inscrita no CNPJ sob o n.º ....., sediada na ..... (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o Sr. (a) ....., portador da Carteira de Identidade nº ..... SSP ..... e do CPF nº..... **DECLARA** para os devidos fins, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado, conforme incisos III e IV, Art.1º e inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

....., ..... de ..... de 2021.

.....

(Assinatura do responsável pela empresa)

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2021  
ANEXO III DO EDITAL – MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO Nº XX/2021  
Processo nº XXX/2021

**OBJETO: Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios que serão utilizados no âmbito de atuação das Secretarias Municipais de Assistência Social, Saúde e Prefeitura Municipal de Paranã.**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ - TO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.126.556/0001-91, com sede na Praça da Bandeira, nº 246, Setor Central, Paranã – TO, representado pelo Prefeito Municipal, o Sr. **PHABIO AUGUSTUS DA SILVA MOREIRA**, brasileiro, casado, Farmacêutico, inscrito no CPF/MF sob o nº 967.855.191-87, residente e domiciliada à Rodovia TO242, Quadra 07, Lote 17, Cep. 77360-000, Paranã – TO, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa -----, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob o nº -----, com sede em -----, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) -----, em face da homologação do Pregão Eletrônico nº 005/2021 da PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANÃ - TO, conforme Processo nº **128/2021**, pelo presente instrumento avençam o presente contrato objetivando a **Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados no âmbito de atuação das Secretarias Municipais de Assistência Social, Saúde e Prefeitura Municipal de Paranã**, com fulcro na Lei nº 8.666/93 e outras leis aplicáveis à espécie:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1 O objeto do presente Contrato é a Contratação de empresa operadora de sistema de cartões, visando futuras e eventuais aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados no âmbito de atuação das Secretarias Municipais de Assistência Social, Saúde e Prefeitura Municipal de Paranã, abaixo descritos, nas quantidades e valores unitários a seguir discriminados:

ITEM	UN	QT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VLR.UN	VLR. TOTAL
X	X	X	XXXX			

1.2 O presente contrato é regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com as alterações introduzidas pela legislação posterior pertinente, aplicando-se supletivamente as disposições de direito privado, bem como as disposições contidas no Processo Administrativo protocolado sob nº 128/2021, da Prefeitura Municipal de Paranã - TO e do Procedimento Licitatório instaurado na modalidade de **Pregão Eletrônico n.º 005/2021** e seus Anexos, tudo fazendo parte integrante do presente instrumento contratual, como se transcritos fossem no mesmo.

1.3 As especificações técnicas e demais cláusulas constantes do Edital do Pregão Eletrônico 005/2021, são partes integrantes deste instrumento contratual independentemente de transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO**

2.1 O serviço será prestado mediante execução indireta, nos termos da Lei nº 8.666/1993, de forma integral.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR**

3.1 O valor global do contrato é de R\$ 00.000,00 (xxx reais), conforme preços unitários e quantidades discriminadas na cláusula primeira do presente termo.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO**

4.1 O pagamento será efetuado mediante a apresentação de Notas Fiscais/Faturas, emitidas em moeda corrente nacional, correspondente à aquisição do produto, após assinatura do Termo de Recebimento Definitivo e “Atesto” pelo fiscal do contrato especificamente designado, e será feito em até 30 (trinta) dias da emissão destes documentos, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido a CONTRATADA, devendo apresentar ainda:

- a) Certidão Negativa de Débito – CND, comprovando regularidade com o INSS;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- d) prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

Parágrafo primeiro – A CONTRATADA não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ diverso do qualificado no preâmbulo deste instrumento.

Parágrafo segundo - A nota fiscal/fatura apresentada em desacordo com o estabelecido no Edital, na nota de empenho, na Ata de Registro de Preços ou com qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento será devolvida a CONTRATADA e nesse caso o prazo previsto na Cláusula Quarta será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

Parágrafo terceiro - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização

monetária.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA**

**5.1** Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que não tenha concorrido de alguma forma a CONTRATADA, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna (IGP/DI), conforme publicação na coluna 2, no site pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), ocorrida entre a data final prevista para pagamento e a data de sua efetiva realização, ou outro índice equivalente ao objeto contratado.

**5.2** Caberá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada reajuste a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se a respectiva discriminação dos serviços e memorial de cálculo, bem como demais documentos que justifiquem o aumento pleiteado.

#### **CLAUSULA SEXTA - DAS ALTERAÇÕES**

**6.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

Parágrafo primeiro - A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

Parágrafo segundo - As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes não poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

Parágrafo terceiro – Qualquer alteração resultante deste contrato será feita por meio de Termo Aditivo e publicado em imprensa oficial.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA DO OBJETO**

**7.1** O prazo de entrega dos produtos é de, no máximo, 24 (vinte e quatro) horas contados da data do recebimento da Nota de Empenho;

**7.2** O prazo de entrega poderá ser prorrogado após justificativa fundamentada por escrito da empresa contratada, sendo aceito e acatada a nova data para a entrega pelo município.

**7.3** A entrega dos veículos deverá ser efetuada na Prefeitura Municipal de Paranã-To, situada na Praça da Bandeira, nº 246, centro – Paranã/TO

#### **CLÁUSULA OITAVA - DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**8.1** A presente despesa será custeada por dotação orçamentária XXXXX.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

##### **9.1 Das obrigações da CONTRATADA**

As partes devem cumprir fielmente as cláusulas avençadas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, além de:

- a) Cumprir fielmente o que estabelece as cláusulas e condições editalícias, de forma que o objeto a ser entregue esteja em perfeitas condições e dentro das normas técnicas estabelecidas pelos órgãos competentes (ABNT e/ou INMETRO) e de acordo com as especificações;
- b) Manter seus empregados durante a fase de entrega, devidamente uniformizados e munidos de

- crachá de identificação;
- c) Assumir integral responsabilidade pela boa qualidade dos bens, bem como pelos danos decorrentes da realização das entregas desses objetos;
  - d) Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste edital, nos limites fixados no art. 65, § 1º da Lei Federal nº 8.666/93;
  - e) Credenciar junto à Prefeitura Municipal de Paranã - TO funcionário(s) que atenderá(ão) às solicitações;
  - f) Cumprir todas as demais obrigações impostas pelo e Edital e seus anexos;
  - g) É responsabilidade do CONTRATADO providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídos no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução do objeto;
  - h) Efetuar a entrega do serviço de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital, na Requisição de Fornecimento e na Nota de Empenho, responsabilizando-se com exclusividade por todas as despesas relativas à execução do objeto;
  - i) O CONTRATADO deverá garantir a qualidade do objeto licitado comprometendo-se a substituí-los conforme estipulado em Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico 01/2021), caso não atendam o padrão de qualidade exigido ou apresentem defeito de fabricação;
  - j) O CONTRATADO, para a execução do objeto, estará obrigado a satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital;
  - k) Comunicar à Prefeitura Municipal de Paranã-TO, imediatamente após o recebimento do pedido de fornecimento, os motivos que impossibilite o seu cumprimento;
  - l) Demais condições deverão ser cumpridas conforme estabelece o edital do Pregão Eletrônico 02/2021 e seus anexos, independentemente de sua transcrição neste instrumento.

### **9.2 São expressamente vedadas ao CONTRATADO:**

- a) A veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização do CONTRATANTE;
- b) A subcontratação para a execução do objeto deste contrato, salvo se houver expressa concordância da contratante;
- c) A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante vigência deste contrato.

### **9.3 Das obrigações do CONTRATANTE:**

- a) Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto;
- b) Fiscalizar a entrega do objeto podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- c) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto licitado em desacordo com a especificação do Termo de Referência;
- d) Prestar, por meio de seu representante, as informações necessárias, bem como atestar as Notas Fiscais oriundas das obrigações contraídas;
- e) Acompanhar e fiscalizar a entrega dos objetos, de acordo com as condições estabelecidas no Edital e na proposta de aplicação de sanções;

- f) Efetuar o pagamento dos objetos adquiridos nas condições e prazos estabelecidos na licitação e no contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES**

**10.1** Nos termos do Art. 19, do Decreto nº 2.183/04, ficará impedido de licitar e contratar com Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos e, subsidiariamente, será descredenciado dos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:

- a) não assinar este Contrato, quando convocada e desde que dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) apresentar documentação falsa;
- d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
- e) não mantiver a proposta;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.
- g) reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

**10.2** Com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, de inexecução parcial ou de inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de:
  - b.1) 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho por dia de atraso na entrega, até no máximo de 15% (quinze por cento), o que configurará a inexecução total do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - b.2) caso o atraso previsto na alínea "a" seja motivado pela entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas deste Edital, somar-se-á àquela multa o valor equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do empenho;
  - b.3) até o máximo de 20% (vinte por cento) do valor do empenho no caso de inexecução parcial do contrato ou de descumprimento de obrigação contratual;
  - b.4) 30% (trinta por cento) do valor do empenho no caso de inexecução total do contrato.

- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo período de até dois anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo período de até cinco anos.

**10.3** O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pelo município à contratada ou cobrado judicialmente.

**10.4** As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do subitem 10.2 poderão ser aplicadas, cumulativamente à pena de multa.

**10.5** As penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 10.2 também poderão ser aplicadas à empresa contratada que tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito



visando a frustrar os objetivos da licita o ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administra o.

**10.6** A recusa no recebimento da Notifica o importará em confissão de todos os fatos a ela imputados, podendo o município proceder com a notifica o extrajudicial.

**10.7** As empresas participantes do certame também estarão sujeitas às san oes previstas na Lei 12.486/13, CAPÍTULO III, em decorrência de a oes previstas no Art. 5 , inciso IV e suas alíneas, podendo ser cumulativas ou não.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO**

**11.1** O inadimplemento de cláusula estabelecida neste Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurar  ao CONTRATANTE o direito de rescindi-lo, mediante notifica o, com prova de recebimento.

**11.2** Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78 da Lei n  8.666/1993 constituem motivos para a rescisão deste Contrato:

- a) atraso injustificado na entrega do objeto sem justa causa e prévia comunica o ao CONTRATANTE;
- b) o cometimento reiterado de falhas comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo fiscal do contrato (CONTRATANTE).

Parágrafo  nico – Nos casos em que a CONTRATADA sofrer processos de fusão, cisão ou incorpora o, será admitida a continua o desta contrata o desde que a execu o do Contrato não seja afetada e que a CONTRATADA mantenha o fiel cumprimento dos termos contratuais e as condi oes de habilita o.

**11.3** Ao CONTRATANTE   reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei n  8.666/1993, aplicando-se, no que couber, as disposi oes dos parágrafos primeiro e segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA LEGISLA O APLICÁVEL**

**12.1** Aplicam-se   execu o e às omiss oes do presente Contrato a Lei n  8.666, de 21 de junho de 1993, e demais normas legais pertinentes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO RECEBIMENTO**

**13.1** Não serão aceitos serviços cujas especifica oes técnicas e quantidades estejam divergentes das informaçoes contidas no Edital e Termo de Referência.

**13.2** Caso sejam constatadas inadequa oes, falhas ou incorre oes na execu o dos serviços, o Fornecedor fica obrigado a efetuar as substitui oes necessárias, sem ônus para ao município, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias uteis, sob pena de responsabiliza o conforme edital.

**13.3** O recebimento definitivo ou provisório não exclui as responsabilidades civil e penal da contratada.

**13.4.**   CONTRATADA caberá sanar as irregularidades apontadas no recebimento, submetendo a etapa impugnada a nova verifica o, ficando sobrestado o pagamento até a execu o das corre oes necessárias, sem prejuízo da aplica o das san oes cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VIGÊNCIA**

**14.1** O contrato terá sua vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, e sua eficácia será a partir de sua publica o em Diário Oficial.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO ACOMPANHAMENTO**

**15.1** O CONTRATANTE nomeará um gestor titular e um substituto para executar a fiscalização do Contrato. As ocorrências e as deficiências serão registradas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

**15.2.** A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne à execução do objeto contratado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

**16.1.** Para dirimir eventuais conflitos oriundos do presente Contrato, é competente o foro de Paranã - TO.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICIDADE**

**17.1.** O extrato do presente Contrato será publicado em imprensa oficial, conforme dispõe o artigo 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993. Justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual forma e teor.

#### **CLAUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**18.1.** Consideram-se partes integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos o Edital do Pregão Eletrônico nº 005/2021 da Prefeitura Municipal de Paranã - TO e seus Anexos, e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

**18.2.** A CONTRATADA, por meio do Gestor, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação previstas no ato convocatório, atualizadas durante toda a execução desta contratação.

**18.3.** Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ao presente contrato.

**18.4.** E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Paraná-TO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

**Pelo CONTRATANTE**

**Pela CONTRATADA**

#### **TESTEMUNHAS:**

1.....

2.....

Nome:

Nome:

CPF:

CPF: