



**DESPACHO N° 014/2017**

A Prefeitura Municipal e Fundos de Oliveira de Fatima, em atendimento a solicitação n° **014/2017, destinado a diversas secretarias, AUTORIZA A COMISSÃO DE LICITAÇÃO**, a proceder à abertura do procedimento licitatório na modalidade cabível, objetivando a visando a aquisição de materiais do gênero alimentício para o município e fundos de Oliveira de Fátima, de acordo com as disposições estabelecidas pela legislação em vigor, especial a Lei n° 10.520 de 17/07/2002, Decreto n° 3.555/2000 e alterações e subsidiariamente 8.666/93 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações posteriores.

**Gabinete do Prefeito Municipal de OLIVEIRA DE FATIMA – TO**, aos 06 dias do mês de **MARÇO** de 2017.

**Gesiel Orcelino dos Santos**  
Prefeito Municipal

**CERTIDÃO**

O Sr, responsável técnico pela escrituração e demonstração contábil de execução Financeira e Orçamentária do Município de OLIVEIRA DE FATIMA, Estado do Tocantins.

**CERTIFICA**

Que revendo a Lei Orçamentária aprovada pela Câmara de Vereadores deste Município, para vigência no exercício de 2017, verificou existir dotação consignada com saldo suficiente para cumprimento dos encargos decorrentes do objeto da licitação, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL PARA R. DE PREÇO n° 014/2017**, objetivando a visando a aquisição de materiais do gênero alimentício para o município e fundos de Oliveira de Fátima .

A presente é verdade e dou fé.

**Setor de Contabilidade do Município de OLIVEIRA DE FATIMA**, aos 06 dias do mês de **MARÇO** de 2017.

**VITTOR HUGO CORREIA GOMES**  
CRC/TO sob n° 004293/O-0

**ATESTADO**

A Secretaria Municipal de Finanças do Município de OLIVEIRA DE FATIMA-TO, no uso de suas atribuições legais **ATESTA** que existem recursos financeiros disponíveis para realizar a despesa decorrente do procedimento licitatório, modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA R. DE PREÇON° 014/2017**, objetivando a, visando a aquisição de materiais do gênero alimentício para o município e fundos de Oliveira de Fátima .

O presente é verdade e dou fé.

**Secretaria Municipal de Finanças do Município de OLIVEIRA DE FATIMA**, aos 06 dias do mês de **MARÇO** de 2017.

**Leda Coelho Coutinho**  
Secretária de Finanças



## EDITAL DE LICITAÇÃO

<b>MODALIDADE</b>	: PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO N°. 014/2017
<b>TIPO</b>	: MENOR PREÇO POR ITEM
<b>PROCESSO</b>	: 018/2017
<b>DATA DA ABERTURA</b>	: 22 DE MARÇO DE 2017
<b>HORA DA ABERTURA</b>	: AS 09:00

- Recomenda-se aos licitantes que façam uma leitura atenta dos termos do edital do PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO e seus anexos, atentando para a documentação necessária à habilitação, a forma de elaboração da proposta e o encaminhamento dos envelopes, observando rigorosamente os prazos estabelecidos.
- Participação exclusiva de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor individual conforme Lei complementar Federal 123/2006

### PREÂMBULO

- Conforme Artigo 40 da Lei 8.666/93

A Prefeitura Municipal e Fundos de Oliveira de Fatima, através da Comissão de Licitação, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO NA FORMA PRESENCIAL R. DE PREÇO, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** visando a aquisição de materiais do gênero alimentício para o município e fundos de Oliveira de Fatima, esclarecemos que a presente licitação e conseqüente a contratação serão regidas pela Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, subsidiariamente Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, regulamentado pelo Decreto 3.555 de 8 de agosto de 2.000 e pelas disposições fixadas nesse Edital e Anexos. Este pregão será conduzido pela Pregoeira, JULIANA RODRIGUES LOPES e Respectiva Equipe de Apoio. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrer qualquer fato superveniente, que impeça a realização da sessão pública, a critério exclusivo da Prefeitura, através da Comissão de Licitação, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrario.

#### Constitui parte integrante deste Edital:

- a) Anexo I – Modelo de Credenciamento;
- b) Anexo II – Modelo da Declaração;
- c) Anexo III – Minuta ata R. de preço
- d) Anexo IV - Discriminação dos itens e modelo de proposta
- e) Anexo V – Termo de Referencia
- f) Anexo VI - Minuta de Contrato

### 2. OBJETO E DA ENTREGA

- Conforme inciso II do Artigo 3º da lei 10.520/2002

**2.1.** O presente Pregão tem por finalidade, a visando a aquisição de materiais do gênero alimentício para o município e fundos de Oliveira de Fátima, onde a contratação se efetivará com a assinatura do competente Termo Contratual.

#### **2.2. DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

Os objetos objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no endereço: AV. Bernardo Sayão, Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras obedecendo a normas de segurança, e atender às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo maximo de 24 horas.

### 3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

**3.1** Poderão participar deste Pregão, as empresa do ramo pertinente ao seu objeto, a participação nesta licitação é restrita às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) Equiparados ou Microempreendedor individual (MEI) enquadrados nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e Lei complementar nº 128/2008.



**A licitante, na condição de Microempresa ou Empresa De Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006 modificada pela lei 147/2014, deverá ser comprovada mediante apresentação do comprovante obtido através do site da Secretaria da Receita Federal <http://www.receita.fazenda.gov.br/simplesnacional> (Link: consulta optante). O Microempreendedor individual (MEI) enquadrado nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, às microempresas e empresas de pequeno porte.**

**3.2.** A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital e seus Anexos e leis aplicáveis.

**3.3.** As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que a Prefeitura Municipal e Fundos de Oliveira de Fatima –TO, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**3.4.** Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial ou por qualquer processo de cópia autenticada via cartório competente ou pelo Pregoeiro ou por servidor da Equipe de Apoio. Quando a Licitante optar por autenticar sua documentação na Comissão, no endereço constante do preâmbulo, deverá apresentá-la com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) minutos;

**3.5.** Só terão direito de usar a palavra, rubricar as documentações, propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar as Atas os licitantes plenamente credenciados, o Pregoeiro e os membros da Equipe de Apoio;

### **3.6. É VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESA:**

**3.6.1.** Concordatária ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

**3.6.2.** Que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública e, caso participe do processo licitatório, estará sujeita às penalidades previstas no Art. 97, parágrafo Único da Lei Federal 8.666/93;

**3.6.3.** Que esteja suspensa de licitar junto ao SICAF – Sistema Integrado de Cadastro de Fornecedores ou qualquer outro mantido pela Administração Pública de qualquer esfera de Governo da Federação;

**3.6.4.** Que esteja reunida em consórcio ou coligação;

**3.6.5.** Cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma firma licitante;

**3.6.6.** Empresas estrangeiras que não funcionem no país.

**3.6.7.** As pessoas de que tratam o artigo 9º da Lei 8.666/93.

## **4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

- Conforme inciso IV do Artigo 4º da lei 10.520/2002

**4.1.** No dia, horário e local designados para recebimento dos envelopes, a Licitante deverá apresentar um representante para credenciamento, sendo recomendável sua presença com 15 (quinze) minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura da seguinte forma;

**4.2.** Se por seu titular, diretor, sócio ou gerente, munido de cópia do Estatuto Social ou Contrato Social ou instrumento que lhe confira poderes expressos para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente com foto;

**4.3.** Se por outra pessoa, devidamente munida por instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida em cartório, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, (modelo Anexo I), devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente com foto;



4.4. Todas as licitantes deverão apresentar, antes da entrega dos envelopes, o Credenciamento – (**Modelo Anexo I**) a Declaração de que a empresa cumpre plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório – (**Modelo Anexo II**), a ausência das declarações, constitui motivo para a exclusão da Licitante do certame;

4.5. Somente as Licitantes que atenderem aos requisitos do **item 3.4.** deste, terão poderes para formular verbalmente, na sessão, novas propostas e lances de preços, manifestar após a declaração do vencedor, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer contra decisões do Pregoeiro, assinar a ata onde estará registrado o valor final decorrente dos lances e praticar todos os demais atos inerentes ao certame em nome da Proponente.;

4.6. Licitante que se retirar antes do término da sessão considerar-se-á que tenha renunciado ao direito de oferecer lances e recorrer dos atos do Pregoeiro;

4.7. Cada credenciado somente poderá representar uma empresa licitante.

4.8. Quando a licitante não credenciar um representante, ficará excluída da etapa de lances verbais e mantido o seu preço, constante da proposta escrita, para efeito de ordenação e apuração do menor preço.

4.9. Declarado encerrado o procedimento de credenciamento, não mais será admitida à participação de outras Proponentes;

## 5. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

- Conforme inciso VI e XII do Artigo 4º da lei 10.520/2002

5.1. As Licitantes deverão entregar ao Pregoeiro dois envelopes, hermeticamente fechados e indevassáveis, na sessão pública de abertura deste certame, com os dizeres na parte externa e frontal:

ENVELOPE 1 : “**PROPOSTA DE PREÇOS**”  
A Prefeitura Municipal e Fundos de Oliveira de Fatima.  
PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO n° 014/2017  
(Razão Social da Proponente e CNPJ)

ENVELOPE 2: “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**”  
A Prefeitura Municipal e Fundos de Oliveira de Fatima.  
PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO n°014/2017  
(Razão Social da Proponente e CNPJ)

## 6. DO ENVELOPE “PROPOSTA DE PREÇOS”

- Conforme Art. 6º da lei 10.520/2002
- Conforme Art. 5º da lei 8.666/93

6.1. Os licitantes devem levar em consideração em suas propostas de preços que a entrega do objeto desta licitação estará condicionada a “**Nota de Empenho**” da Prefeitura Municipal de OLIVEIRA DE FÁTIMA, sendo que para isso a licitante é a responsável única por todas as despesas de transporte, tributos e quaisquer outras que recaírem sobre o objeto, inclusive as posteriores advindas da entrega, como o disposto no contrato.

6.2. A proposta deverá ser redigida, preferencialmente, em 01 (uma) via, contendo os itens, quantidades, discriminação do produto, valor unitário e total, na conformidade do termo de referência, impressas em papel timbradas ou editoradas por computador, em língua portuguesa, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, que inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes nem prejuízo para a Administração ou não impedirem a exata compreensão do seu conteúdo, devidamente datada, assinada e rubricada todas as folhas pelo representante legal da Proponente;

6.3. Indicar a razão social da Proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), mencionando o Banco, números da Conta Corrente e da Agência no qual serão depositados os pagamentos se a Licitante se sagrar vencedora do certame;

6.4. A proposta será apresentada, com preços expressos em moeda corrente nacional, utilizando apenas duas casas decimais após a vírgula (Lei Federal nº 9.069/95), discriminada por item e total, em algarismo (unitário e total);

6.5. Os preços deverão ser indicados por **item**, onde deverão estar incluídas todas despesas que incidam ou venham a incidir, tais como, fretes, impostos, taxas, encargos enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado inclusive o decorrente de troca de produto dentro do prazo de validade;



**6.6.** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o produto ser fornecido sem ônus adicionais;

**6.7.** Verificando-se no curso da análise o descumprimento de qualquer requisito exigido neste edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.

**6.8.** Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

**6.9. NA PROPOSTA COMERCIAL DEVERÃO CONTER, AINDA;**

**a)** Prazo de validade da proposta que deverá ser de no mínimo 30 (trinta) dias a contar da data marcada para a abertura da sessão. Caso não haja data de validade da proposta, será este considerado.

**b)** As especificações detalhadas do objeto proposto.

**c)** Prazo de pagamento previsto de 30 (trinta) dias corridos, após a recepção dos produtos pelo município, mediante a apresentação da Nota Fiscal, com atesto ou Termo de Recebimento.

**d)** Garantia do proponente de que os produtos serão fornecidos de acordo com as especificações definidas na proposta, respeitando o estabelecido no edital.

**6.10. AS PROPOSTAS QUE ATENDEREM AOS REQUISITOS DO EDITAL E SEUS ANEXOS SERÃO VERIFICADAS QUANTO A ERROS, OS QUAIS SERÃO CORRIGIDOS PELO PREGOEIRO DA FORMA SEGUINTE:**

**a)** Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

**b)** Erros de transcrição das quantidades previstas: o produto será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

**c)** Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o produto;

**d)** Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma;

**e)** O valor total da proposta será ajustado pelo Pregoeiro em conformidade com os procedimentos acima para correção de erros. O valor resultante constituirá o total a ser pago;

## **7. DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**

- Conforme Inciso XIII e XIV, do Artigo 4º, da Lei 10.520/02.
- Conforme o Artigo 27 da Lei 8666/1993.

**7.1. TODAS AS PESSOAS FÍSICAS E OU JURÍDICAS CADASTRADAS OU NÃO, deverão apresentar dentro do envelope nº 02, as documentações abaixo, relativas a HABILITAÇÃO JURÍDICA, REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA.**

**a)** Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação na forma do art. 32 § 2º da Lei 8.666/93.

**b)** Declaração de cumpre plenamente o inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal na forma do art. 27, inciso V da Lei 8.666/93.

**c)** Declaração da própria empresa que não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos da contratante exercendo funções de gerencia, administração ou tomada de decisão, na forma do art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93.

**d)** Licença de Funcionamento atualizada da licitante, (ALVARÁ) emitida pela Prefeitura Municipal sede da licitante e licença sanitária (alvará) emitida por órgão competente.

**7.2. A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR AINDA DENTRO DO ENVELOPE Nº 02, A SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO:**



#### 7.2.1. PARA AS EMPRESAS CADASTRADAS:

- Conforme Artigo 32 parágrafo 2º, da Lei 8.666/93.
- Conforme inciso XIV do Artigo 4º da Lei 10.520/02.

7.2.1.2. Deverá apresentar Certificado de Registro Cadastral em qualquer uma das situações abaixo, na conformidade do artigo 32, § 2º, da Lei 8.666/1993;

- a) Para as cadastradas no SICAF, apresentar o cadastro, acompanhado da respectiva prova de regularidade das certidões, caso a data de alguma certidão relacionada no SICAF esteja vencida, a licitante deverá apresentar juntamente com o SICAF, a respectiva certidão atualizada.
- b) Para as licitantes cadastradas em qualquer entidade pública da federação, que mencione no certificado a data de validade das certidões, caso algumas destas estejam vencidas, apresentar as certidões atualizadas juntamente com o CRC.
- c) Para os cadastros que não mencionarem as datas de validade das respectivas certidões, além do CRC, as licitantes deverão apresentar toda a documentação constante dos itens 7.2.2 e 7.2.2.3, deste edital.

7.2.2. EMPRESA NÃO CADASTRADA, deverá apresentar os documentos relacionados abaixo.

3.conforme do Artigo 27 a 31 da Lei 8.666/93;

##### **7.2.2.1. Relativo a Habilitação Jurídica;**

- Conforme o Artigo 28 da Lei 8666/1993.
- a) Cédula de Identidade e CPF dos sócios;
  - b) Registro comercial, no caso de firma individual;
  - c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes devidamente registradas, em se tratando de Sociedade Comercial, e no caso de sociedade por ações acompanhadas da ata arquivada da assembléia da última eleição da diretoria;
  - e) Inscrição no ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
  - f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
  - g) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica (CNPJ);

##### **7.2.2.2. Relativo a Regularidade Fiscal:**

- Conforme o Artigo 29 da Lei 8666/1993.
- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Tributos Federais e Dívida Ativa da União), ou outra equivalente na forma da lei;
  - b) Prova regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal através de certidões das respectivas secretarias, das entidades da federação, sede do licitante;
  - c) Certidão Negativa, expedida pela Caixa Econômica Federal, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos junto ao Fundo de Garantia por tempo de serviço- FGTS;
  - d) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação;
  - e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

7.3. As empresas que declararam ser microempresa/empresa de pequeno porte, nos termos do art 3º, da Lei Complementar nº 123/1006 na forma do sub item 4.5 deste Edital, havendo alguma restrição na regularidade fiscal das mesmas, será concedido um prazo de 2(dois) dias úteis, contados do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, devidamente justificado, e a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.

7.4. A não regularização da documentação fiscal, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art 81, da Lei 8.666/93, sendo facultado ao MUNICIPIO convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

7.5. Na hipótese de todas as empresas que declararam ser microempresa/empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar 123/06 na forma do subitem 4.5, empatadas em conformidade com o subitem 11.10, do presente



instrumento convocatório, já tiverem sido convocadas para apresentar propostas, sem que nenhuma tenha ofertado preço inferior ao lance mais bem classificado, será convocada a empresa que originalmente apresentou o menor lance.

7.6. A existência de qualquer outra restrição na habilitação das empresas que declararam ser micro-empresa/empresa de pequeno porte, nos termos do art 3º da Lei Complementar nº 123/06 na forma do sub-item 4.5, do edital, diversa da regularidade fiscal, ensejará a desclassificação imediata da proponente.

7.7. As empresas que embora registradas como microempresa/empresa de pequeno porte, que não declararam ser microempresa/empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 na forma do subitem 4.5, deste Edital, não têm direito ao benefício previsto no subitem 7.3, sendo inabilitadas de imediato caso apresentem restrição quanto a qualquer dos requisitos exigidos para a habilitação.

7.8. A Licitante que queira se cadastrar junto ao MUNICÍPIO de OLIVEIRA DE FATIMA – TO, poderá solicitar a relação da documentação junto a CPL – Comissão Permanente de Licitação, Av. Bernardo Sayão, s/nº, centro Fone 63 3335-1169;

7.9. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

7.10. Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências editalícias ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará a Proponente inabilitada;

7.11. Documentos apresentados com a validade expirada, acarretarão a inabilitação do Proponente. As certidões que não possuem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias contados da data da emissão do documento;

#### **7.12 Relativa à qualificação econômico-financeira**

- Conforme art. 31 da Lei 8.666/93

a) Balanço Patrimonial do último exercício social, inclusive com o Termo de Abertura e Encerramento, exigível e apresentado na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado da sede da licitante, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

b) 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.

c) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de, no máximo 60(sessenta) dias anteriores à publicação do primeiro aviso desta licitação, exceto se houver prazo de validade fixada na respectiva certidão;

**Obs: As exigências das letras A e B ficam facultadas para empresas que estiverem enquadradas como MEI.**

#### **8. DA SESSÃO DO PREGÃO:**

- Conforme o Artigo 4º inciso VII a XXIII da Lei 10.520/2002.

8.1. Concluída a fase de credenciamento, conforme Item 4 deste, o pregoeiro não mais aceitará novos proponentes;

8.2. Estando de posse da relação das Licitantes credenciadas o Pregoeiro fará divulgação verbal dos interessados, sendo que, as Proponentes credenciadas poderão ofertar lances durante a sessão do pregão, dando-se início ao recebimento dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação”.

8.3. A sessão do Pregão será contínua, podendo ser suspensa para diligências e/ou interrupções que se fizer necessário ficando os licitantes convocados para reinício da sessão no dia e horário subsequente determinado na sessão pelo Pregoeiro.

#### **9. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

- Conforme o Artigo 4º inciso X da Lei 10.520/2002.

9.1. Abertos os envelopes contendo as propostas de preços, será feita a sua conferência, análise de sua conformidade com as exigências do Edital e posterior rubrica pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e Licitantes;

9.2. Cumprido o Item 9.1, serão desclassificadas as propostas que:



- a) Forem elaboradas em desacordo com as exigências do Edital e seus Anexos;
- b) Apresentarem preços totais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, excessivos ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação comprovando que os custos são coerentes com os de mercado;
- c) Apresentarem proposta alternativa, tendo como opção de preço ou marca, ou oferta de vantagem baseada na proposta das demais Licitantes;

**9.3.** Para fins de classificação das propostas, será considerado o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

**9.4.** O Pregoeiro procederá à classificação da proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**, e aquelas que tenham valores sucessivos e superiores em até 10 % (dez por cento), relativamente à de menor preço, para participarem dos lances verbais;

**9.5.** Caso não haja pelo menos três propostas nas condições definidas no item 9.4. serão classificadas as propostas subseqüentes que apresentarem o **MENOR PREÇO POR ITEM** subseqüentes, até o máximo de três, já incluída a de menor preço, qualquer que tenham sido os valores oferecidos;

**9.6.** Na ocorrência de empate dentre as classificadas para participarem dos lances verbais conforme item 9.5. a ordem para esses lances será definida através de sorteio;

## **10. DOS LANCES VERBAIS**

- Conforme inciso VIII e IX o Artigo 4º da Lei 10.520/2002.

**10.1.** As Licitantes proclamadas classificadas, serão dadas oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, em relação à de menor preço, iniciando-se pelo autor da proposta de maior valor;

**10.2.** No intuito de dar celeridade aos lances, evitando ser dispêndio de tempo e dialogo protelatório na sessão, todos serão convidados a desligar seus aparelhos celulares no recinto da sessão, cabendo seus lances as anotações próprias e obedecidos o subitem 10.3, deste edital.

**10.3.** O tempo para apresentação de lances será de no máximo 02 (dois) minutos, que se não ofertado nesse tempo, considerado para fim de julgamento o lance anterior, resultando desta forma na desistência de ofertar novo lance, para o item ou lote.

**10.4. O intervalo de redução mínima entre o valor de cada lance não poderá ser inferior a R\$0,50(Cinquenta Centavos de Real).**

**10.5.** A desistência em apresentar lance verbal, formalizado ou nos termos do item 9.4, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

**10.6.** A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, o que definirá a seqüência dos lances seguintes;

**10.7.** O lance sempre deverá ser inferior ao anterior ou da proposta de menor preço;

**10.8.** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da Licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas;

**10.9.** O Pregoeiro poderá negociar com a Licitante excluída da participação dos lances verbais, na forma do item 9.4. caso a Proponente vencedora seja inabilitada, observada a ordem de classificação;

**10.10.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades cabíveis;

**10.11.** Caso não se realize lance verbal, serão verificadas as conformidades entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a Proponente para que seja obtido melhor preço;





**10.12.** Após este ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**;

#### **11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

- Conforme inciso X Artigo 4º da Lei 10.520/2002.
- Conforme o Artigo 45 parágrafo I da Lei 8.666/93.

**11.1.** O critério de julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM**;

**11.2.** O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito;

**11.3.** Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela Licitante que a tiver formulado;

**11.4.** Constatado o atendimento pleno às exigências habilitatórias, será declarada a proponente vencedora sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital pelo Pregoeiro;

**11.5.** Se a Proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro negociará diretamente com a segunda Licitante melhor classificada e posteriormente examinará o seu envelope “Documentos de Habilitação”, sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão;

**11.6.** Na ocorrência do disposto no item 11.3. o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a Proponente para obtenção de melhor preço;

**11.7.** Em havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

**11.8.** Caso não se realize lances verbais, serão verificados a conformidade entre a proposta escrita de MENOR PREÇO POR ITEM e o valor estimado da contratação.

**11.9.** Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o Pregoeiro deverá negociar para que seja obtido um melhor preço.

**11.10.** O resultado do julgamento das propostas será disponibilizado e afixado no mural desta Prefeitura, para conhecimento dos interessados.

**11.11.** Constatado o atendimento das exigências fixadas, o edital será declarado vencedor, sendo-lhe registrado o preço ofertado.

**11.12.** Os envelopes das demais Proponentes ficarão de posse da Administração que os devolverá após atendimento do objeto licitado ou os incinerará caso não sejam retirados no prazo de (30) trinta dias após o atendimento do objeto.

**11.13. A Licitante vencedora deverá apresentar no prazo de 02 (dois) dias úteis, nova proposta contendo os preços, unitários e globais, obtidos através da negociação efetuada na fase dos lances verbais. Caso a empresa não cumprir o prazo fica automaticamente desclassificada do certame.**

**11.14.** Da reunião, lavrar-se-á a ata circunstancial, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo a mesma, ao final, ser assinada pelo pregoeiro e a equipe de apoio, e os licitantes presentes, que desejar fazê-lo.

#### **12. DOS RECURSOS:**

- Conforme inciso XVIII e XXI do Artigo 4º da Lei 10.520/2002.

**12.1.** Declarada a vencedora, qualquer Licitante, de imediato e motivadamente, poderá manifestar a intenção de recorrer, que será registrada resumidamente em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias corridos para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais Licitantes desde logo intimadas para apresentar as contra-razões, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata ao processo. A falta de manifestação importará a decadência do direito de recurso;



**12.2.** A licitante poderá também apresentar as razões de recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo;

**12.3.** O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo apenas para os itens em recurso, iniciando-se com a manifestação motivada do recorrente de sua intenção, devendo ocorrer imediatamente após a declaração do vencedor do certame, podendo ser formulado verbalmente na sessão ou por escrito, neste caso, deverá ser protocolizado e dirigido à Autoridade Superior NO PORTOCOLO DA PRFEIFEITURA MUNICIPAL, por intermédio do Pregoeiro, que prestará as informações no prazo de 03 (três) dias úteis, cabendo à Autoridade Superior julgá-lo em igual prazo;

**12.4.** Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

**12.5.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de MENOR PREÇO POR ITEM e o valor estimado da contratação.

**12.6 -** Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o Pregoeiro deverá negociar para que seja obtido um melhor preço.

**12.7.** Os recursos deverão ser decididos no prazo de 03 (três) dias úteis.

**12.8.** O acolhimento do recurso pelo Pregoeiro ou pela Autoridade Superior, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**12.9.** Acatado(s) o(s) recurso(s) pelo Pregoeiro ele não procederá a adjudicação do objeto à Proponente vencedora;

**12.10.** Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto à Licitante vencedora;

**12.11.** A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento as interessadas, através de comunicação por escrito, via fax ou e-mail.

**12.12.** Não serão reconhecidos os recursos interpostos por fax, e-mail, ou quando vencidos os respectivos prazos legais.

### **13. IMPUGNAÇÃO DO EDITAL:**

- Conforme o Artigo 41º da Lei 8.666/93.

**13.1.** Decairá do direito de solicitar esclarecimento ou providência e de impugnar o Edital, aquele que não o fizer até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão do Pregão. Cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

**13.2.** Não serão reconhecidas as impugnações interpostas por fax, e-mail, ou quando vencidos os respectivos prazos legais.

**13.3.** Acolhida à petição contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame.

**13.4.** Os recursos deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, na Comissão de Licitação do Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA.

### **14. DO REAJUSTE E DO PAGAMENTO:**

- Conforme o Artigo 40º inciso XI e XIV letra "a" da Lei 8.666/93.

**14.1.** O preço do objeto contratado é fixo e irrevogável;

**14.2.** Homologada a licitação será(ão) emitida(s) Nota(s) e Empenho(s) e/ou contrato(s) à favor da(s) Adjudicatária(s) que, após entrega do material adjudicado deverá(ão) protocolizar perante a Prefeitura Municipal, Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), devidamente atestada(s), sendo concedido um prazo de 05 (cinco) dias para conferência e aprovação, contado da(s) sua(s) protocolização(ões), e será(ão) paga(s), diretamente na conta corrente da(s) Adjudicatária(s), no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data da entrega do objeto.

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, até 30(trinta) dias do mês subsequente à entrega dos produtos contados da data de entrada da nota fiscal/fatura na Diretoria de Compras.

**14.3.** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 14.2, começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções. O pagamento será feito mediante crédito, em nome da Contratada.



**14.4.** As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de recursos do tesouro municipal e eventuais recursos de transferências de convênios, como o de governos Estadual e Federal

#### **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
- 15.1.** Se a Adjudicatária, dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho ou não assinar o contrato no prazo fixado pela Administração ou recusar-se a entregar o objeto licitado ou deixar de entregar o objeto ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ou ensejar o retardamento da execução do seu objeto ou não mantiver a proposta, faltar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada da C.P.L do município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato ou instrumento equivalente e das demais cominações legais;
- 15.2.** O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10%(dez por cento) do valor do contrato;
- 15.3.** As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade na infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;
- 15.4.** Advertência, que será aplicada sempre por escrito;
- 15.5.** Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;
- 15.6.** O atraso injustificado na entrega do objeto contratado, sujeitará a Adjudicatária à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da contratação;
- 15.7.** Se o total da multa atingir um valor igual ou superior a 1 % (um por cento) da contratação, a Adjudicatária poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública;

#### **16. CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO:**

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
  - Conforme o Artigo 54 da Lei 8.666/93.
- 16.1.** Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;
- 16.2.** Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a fornecer o material objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope “Documentos de Habilitação”, sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;
- 16.3.** Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

#### **17. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

- 17.1.** Comunicar à(s) empresa(s) vencedora(s) até o 5º dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.
- 17.2.** Efetuar o pagamento da(s) empresas vencedora(s) até 30 (trinta) dias corridos após apresentação da Nota Fiscal e o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.
- 17.3.** Rejeitar, no todo ou em parte, o material que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.
- 17.4.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada através da sua C.P.L. – Comissão Permanente de Licitação

#### **18. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA**

- 18.1.** Efetuar a entrega dos objetos no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos no endereço citado no item 2.2 do edital, improrrogáveis, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.
- 18.2.** Efetuar a entrega do material de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital.
- 18.3.** Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação.



**18.4.** Sendo de sua responsabilidade pelo transporte apropriado dos produtos quando se fizer necessários.

## **19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

- Conforme o Artigo 4º inciso XXII da Lei 10.520/2002.

**19.1.** Não existindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pelo Prefeito Municipal.

**19.2.** Havendo interposição de recurso, após o julgamento do mesmo, o Prefeito Municipal adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

**19.3.** Para fins de homologação, o proponente vencedor fica obrigado a apresentar nova proposta adequado ao preço ofertado na etapa de lances verbais, no prazo de 02(dois) dias úteis, contados da notificação realizada na audiência pública do Pregão.

**19.4.** Após a homologação da licitação, a proponente vencedora assinará o termo de contrato, relativo ao objeto, adjudicado, conforme prazo determinado neste edital.

## **20. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**20.1.** Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos;

**20.2.** É facultada ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;

**20.3.** Fica assegurado ao Município e Fundos mediante justificativa motivada o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular a presente licitação ou revogar no todo ou em parte;

**20.4.** Os Proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

**20.5.** Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

**20.6.** É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto ora licitado, sem expressa anuência do Prefeito Municipal;

**20.7.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal e Fundos;

**20.8.** O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;

**20.9.** Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualização, bem como, não importem em vantagem a um ou mais Licitantes em detrimento dos demais;

**20.10.** As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretada em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato ou instrumento equivalente;

**20.11.** A Adjudicatária é obrigada a aceitar, nas mesmas condições da licitação, os acréscimos ou supressões, nos termos do parágrafo primeiro do artigo 65, Lei nº 8.666/93;

**20.12.** A Administração poderá, até a assinatura do contrato, inabilitar licitante, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal da Licitante. Neste caso, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a Proponente melhor classificada e posterior abertura do



seu envelope “Documentos de Habilitação”, sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

**20.13.** É de responsabilidade da Licitante o acompanhamento do processo , até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação”;

**20.14.** O Edital e anexos deste Pregão serão fornecidos as empresas interessadas, através de cópia em CD-R ou PENDRIVE fornecido pelo interessado junto à Comissão na PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA DE FÁTIMA,

**20.15.** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado, por escrito, ao Presidente da C.P.L, no A Prefeitura Municipal de Oliveira de Fátima.

**20.16.** Os casos omissos serão submetidos a parecer do jurídico da Procuradoria Geral do Município.

**17.** Fica vedada à empresa licitante vencedora, a contratação de empregados que sejam; cônjuge, companheiro (a), parente em linha reta ou colateral até terceiro grau, ou por afinidade até o segundo grau do Chefe do Poder Executivo, dos Secretários do Município, dos Presidentes de Autarquias, de Agências, de Diretores, de Chefes de divisão ou de coordenação e/ou servidores em cargos de chefia, direção ou de assessoramento da estrutura da Prefeitura (Cláusula inserida através da recomendação nº 016/2003 do Ministério Público do Estado do Tocantins).

**20.18.** Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se como foro competente o de PORTO NACIONAL - TO, com exclusão de qualquer outro;

**OLIVEIRA DE FÁTIMA- TO, 06 DE MARÇO DE 2017**

**JULIANA RODRIGUES LOPES**  
*Pregoeira*



## PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO 014/2017.

### ANEXO I – CREDENCIAMENTO

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo(s) Senhor (s) \_\_\_\_\_ (Diretor ou Sócio), RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_, estado civil \_\_\_\_\_, profissão \_\_\_\_\_, endereço \_\_\_\_\_ pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador o senhor \_\_\_\_\_, RGNº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, nacionalidade \_\_\_\_\_, estado civil \_\_\_\_\_, profissão \_\_\_\_\_, endereço \_\_\_\_\_ a quem confere amplos poderes para junto ao Governo Municipal de OLIVEIRA DE FÁTIMA, praticar os atos necessários com relação a licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO nº \_\_\_\_/2017, interpor recursos, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromisso ou acordos, receber e dar quitação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Local, data

\_\_\_\_\_

assinatura



**PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO 014/2017**

**ANEXO II - DECLARAÇÃO**

Declaro para os devidos fins licitatório do Pregão \_\_\_/2017 que a empresa....., inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº....., DECLARA, que possui todos os requisitos exigidos para habilitação, quanto às condições de qualificação jurídica, técnica, econômico-financeira e regularidade fiscal, DECLARANDO ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital, ensejará aplicação de penalidade a Declarante.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Local, data

\_\_\_\_\_

Assinatura



**ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_.**

O \_\_\_\_\_ de OLIVEIRA DE FÁTIMA, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada à \_\_\_\_\_, Centro, OLIVEIRA DE FÁTIMA/TO, neste instrumento representada pela \_\_\_\_\_, portador do CPF \_\_\_\_\_, de acordo com o que determina a Lei Federal 10.520, de 17 de julho de 2002, de 21 de outubro de 2005, Decreto Municipal nº 5.914 de 14 de Janeiro de 2010 e, subsidiariamente e no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, a ser regido pelos mencionados diplomas legais e pelas cláusulas e condições que seguem: e, conforme o **Processo Licitatório nº \_\_\_\_/2017, PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO nº \_\_\_\_/2017** a visando a aquisição de materiais do gênero alimentício para o município e fundos de Oliveira de Fátima, dos itens abaixo discriminados, com seus respectivos preços:

**– DOS PRAZOS:**

O Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Os objetos objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no endereço: AV. Bernardo Sayão, Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras obedecendo a normas de segurança, e atender às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 24 horas.

**– DA FORMA DE PAGAMENTO:**

Os pagamentos serão efetuados após a comprovação da entrega da produtos licitados, mediante apresentação dos documentos fiscais, que se dará em até 30 (trinta) dias após a entrega das produtos.

O Detentor da Ata deverá encaminhar as Notas Fiscais ao Departamento Competente que as receberá provisoriamente, para posterior comprovação de conformidade da aquisição de acordo com a especificação constante do edital e da proposta apresentada, bem como da comprovação da quantidade e qualidade da entregues, mediante recibo.

Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas a devida correção e antes que seja apresentada a comprovação do cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

Nenhum pagamento será efetuado à Detentora da Ata sem que esta apresente, previamente, a Certidão Negativa de Débito – CND, expedida pelo INSS e o Certificado de Regularidade do FGTS, em original ou cópia autenticada.

Em hipótese alguma será feito o pagamento antecipado.

**-DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA :**

Os produtos serão fornecidos de forma parcelada e estimativa, de acordo com as necessidades da secretaria solicitante, a entrega será efetivada devidamente no prazo de 24 horas após a emissão da respectiva ordem de compra, podendo ser prorrogado a critério da Administração, no decorrer de 12 (doze) meses, a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor deverá executar o serviço conforme solicitação do

Secretário do departamento competente, podendo ser prorrogado a critério da Administração, após a solicitação do Diretor do Departamento competente, sendo que todas as despesas com entrega, seguros, combustíveis, impostos, taxas, pedágios, etc, serão por conta única e exclusiva do fornecedor.

A execução dos serviços deverá ser prestada no local descrito na Autorização de Fornecimento.

A execução dos serviços deverão estar em conformidade com o requerido pelo Departamento solicitante e acompanhada de nota fiscal, sendo somente aceito após a verificação do cumprimento das especificações contidas neste edital.

**– DO REAJUSTAMENTO:**

Os preços serão fixos e irajustáveis, salvo mudanças nas medidas econômicas do Governo Federal.





Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, em face dos aumentos de custo que não possam, por vedação legal, ser refletidos através de reajuste ou revisão de preços básicos, as partes de comum acordo, com base no artigo 65, II “d”, da Lei de Licitações (Lei Federal nº 8.666/ 93) buscarão uma solução para a questão. Durante as negociações, a empresa contratada em hipótese alguma poderá paralisar o fornecimento de produtos.

Os preços registrados serão fixos e somente serão modificados na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da Contratada e a retribuição do Contratante para a justa remuneração do fornecimento, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico.

#### **- DAS OBRIGAÇÕES/RESPONSABILIDADES DA DETENTORA DA ATA:**

Entregar os materiais/produtos parceladamente no decorrer de 12 (doze) meses, a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços, o Licitante vencedor deverá entregar os materiais/produtos conforme a solicitação do Diretor do Departamento competente, em até 2 (dois) dias.

Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA;

Responsabilizar pelos prejuízos causados ao Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos;

#### **- DAS RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO:**

Utilizar-se da locação e realizar sua análise quanto à quantidade e qualidade;

Efetuar o pagamento no prazo estabelecido neste edital;

Informar à Detentora da Ata o nome do funcionário responsável pela assinatura das Ordens de Fornecimento.

#### **– DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias de 2017 e dotações semelhantes para o exercício subsequente :

#### **– DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:**

O presente instrumento é regido pela Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/ 93 e legislação complementar, bem como pelas cláusulas e condições constantes do Processo nº \_\_\_/2017, PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO R. DE PREÇO nº \_\_\_/2017.

#### **– DO FORO:**

Para dirimir quaisquer questões porventura decorrentes desta ata, elegem as partes o foro da Comarca de PORTO NACIONAL, renunciando desde já a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, segue assinada pelas partes em 03 (três) vias de igual teor e forma, que assinam na presença das testemunhas abaixo.



OLIVEIRA DE FÁTIMA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2017.

**EMPRESA DETENTORA DA ATA**

---

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Responsável Legal**  
**CNPJ:**

---

XXXXXXXXXXXX

---

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



## PREGÃO 014/2017- ANEXO IV

### DISCRIMINAÇÃO DOS ITENS E MODELO DE PROPOSTA

À

PREFEITURA MUNICIPAL E FUNDOS DE OLIVEIRA - TO

Referente: Licitação modalidade **PREGÃO NA FORMA PRESENCIAL R. DE PREÇO N° 014/2017.**

Proponente:

a) Nome/Razão Social \_\_\_\_\_

b) Endereço \_\_\_\_\_

c) Telefone \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

d) CPF/CNPJ: \_\_\_\_\_

e) Conta Corrente/banco/agencia: \_\_\_\_\_

Assunto. PROPOSTA

MD Pregoeiro

Ilmos. Senhores da Equipe de Apoio

Vimos apresentar por intermédio desta, a nossa proposta para VISANDO A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA O MUNICÍPIO E FUNDOS DE OLIVEIRA DE FATIMA .

ITEM	PRODUTOS	QUAT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
01	<b>AÇAFRÃO</b>	40 kg	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima <b>Açafrão</b> , aspecto físico pó. Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de <b>500g</b>			
02	<b>AÇUCAR</b>	73 FD	<b>Açúcar cristal</b> amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo <b>02 kg</b> , acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da			



			entrega na unidade requisitante.			
03	<b>AMIDO DE MILHO</b>	120 kg	<b>Amido de milho</b> , produto amiláceo extraído do milho, embalagem de <b>500g a 1 kg</b> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
04	<b>ARROZ</b>	66 FD	<b>Arroz</b> parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, <b>embalagem de 5 kg, Fardo com 06 pacote no total 30kg</b> , em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
05	<b>ACHOCOLATADO</b>	512 UN	<b>ACHOCOLATADO</b> em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra,			



			<p>constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente <b>800g</b> de peso líquido.</p> <p>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
06	<b>BISCOITO DOCE</b>	320 kg	<p><b>Biscoito doce tipo Maria</b>, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo <b>400g</b> e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
07	<b>BISCOITO SALGADO</b>	320	<p><b>Biscoito salgado, tipo cream cracker</b>, composição básica:</p>			



		kg	farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo <b>400g</b> e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
08	<b>Biscoito doce</b>	320 kg	<b>Biscoito doce, tipo maisena</b> , diversas formatações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com <b>400 gramas</b> com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
09	<b>CAFÉ</b>	20 FD	<b>Café</b> torrado e moído produto de 1ª qualidade; não contém glúten; embalagem: <b>250 g</b> ; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela			



			Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.			
10	<b>COLORÍFICO</b>	40 kg	Condimento, apresentação industrial, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Pacote com <b>500g</b>			
11	<b>COCO RALADO</b>	400 PC	<b>Coco ralado</b> , sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com <b>500 g e/ou 1 kg</b> . Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.			
12	<b>CREME DE LEITE</b>	200 kg	<b>Creme de leite</b> pasteurizado – 100% de origem animal, Embalados em caixas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado embalagem tetra Pack, pesando <b>1KG</b> . Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de			



			validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Entregues em caixas de papelão com 48 unidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.			
13	<b>CARNE DE SOL</b>	960 kg	<b>Carne de sol bovina</b> isenta de peles, aponevroses, cartilagens e fragmentos de ossos. Ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
14	<b>ERVA DOCE</b>	200 PC	Erva doce, em embalagem de <b>500 g</b> (validade mínima remanescente de 12 meses).			
15	<b>EXTRATO DE TOMATE</b>	190 UN	<b>Extrato de tomate</b> , concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo			





			<p>tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em <b>latas de 840g</b>, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
16	<b>FARINHA DE AVEIA</b>	100 PC	<p><b>Farinha de aveia</b>, integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de <b>200g</b></p>			
17	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	26 FD	<p><b>Farinha de mandioca</b> fina, seca, branca ou amarela de mandioca sadia, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. Contendo <b>20 pacotes de 1kg</b> sendo <b>20kg o Fardo</b></p>			
18	<b>FARINHA DE TRIGO sem fermento</b>	1300 kg	<p><b>Farinha, de trigo <u>sem fermento</u></b>, embalagem de <b>01 kg</b>, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso</p>			



			líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
19	FARINHA DE TRIGO com fermento	1000 kg	<b>Farinha, de trigo com fermento</b> , embalagem de <b>01 kg</b> , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
20	<b>FEIJÃO</b>	150 kg	<b>Feijão carioquinha</b> , tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de <b>1 kg</b> em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
21	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b>	120 UN	Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisias</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. <b>500G</b>			



22	<b>FERMENTO QUIMICO</b>	120 UN	<b>Fermento químico</b> – produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, <b>500G</b> . Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.			
23	<b>FLOCOS DE MILHO</b>	22 FD	<b>Flocos, de milho</b> , pré-cozido, com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
24	<b>FUBÁ</b>	150 kg	<b>Fubá</b> , aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. <b>1KG</b>			
25	<b>MILHO DE CANJICA</b>	800 PC	Milho de Canjica amarelo tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. <b>500g</b>			
26	<b>MARGARINA</b>	450	<b>Margarina</b> produzida			



		UN	exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, com 60% de lipídeos sem gordura trans contendo peso líquido <b>500 G</b> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
27	<b>MACARRÃO</b>	800 PC	<b>Macarrão vitaminado</b> , tipo espaguete, a base de farinha, massa com ovos, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, com no mínimo <b>500g</b> , embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
28	<b>MILHO VERDE</b>	250 UN	Milho, verde em conserva. Embalagem com no mínimo <b>02 kg</b> , com identificação do produto, marca de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução			



			12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
29	<b>ORÉGANO</b>	20 PC	Condimento, apresentação natural, matéria-prima <b>orégano</b> , aspecto físico granulado. Embalagem de <b>500 g</b> .			
30	<b>ÓLEO DE SOJA</b>	80 CX.	<b>Óleo de soja</b> Óleo, comestível, vegetal de soja, puro, refinado, rico em vitamina E, embalagem tipo PET, contendo <b>900 ml</b> sendo a <b>cx com 20 UN</b> , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
31	<b>PÃO PARA HOT DOG</b>	100,000 un.	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Pesando 40g. Designado “pão de leite” quando o produto é preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3 % de sólidos totais. As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias. Os pães deverão ser entregues nas Unidades em contentores plásticos.			



32	<b>POLVILHO DOCE</b>	600 KG	Polvilho doce, grupo fécula da mandioca, tipo1, <b>1 KG</b> .			
33	<b>SAL</b>	30 kg	<b>Sal refinado</b> , iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, de validade, quantidade do produto e de acordo com resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de <b>1 quilo de peso líquido</b> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de Seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
34	<b>SAL GROSSO</b>	75 kg	<b>Sal Grosso</b> , iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, de validade, quantidade do produto e de acordo com resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de <b>1 quilo de peso líquido</b> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de Seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			



35	<b>TEMPERO ALHO E SAL</b>	200 PC	<b>TEMPERO ALHO E SAL</b> produto preparado à base de alho com sal e sem adição de pimenta, <b>PACOTE COM 500G</b>			
36	<b>VINAGRE</b>	24 un.	<b>Vinagre</b> - Branco isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.			

**LEGUMES, HORTALIÇAS E FRUTAS**

ITEM	PRODUTOS	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
37	<b>ALHO</b>	150 kg	<b>ALHO</b> - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.			
38	<b>ABOBORA CABUTIA</b>	280 KG				



39	<b>BATATA INGLESA</b>	400 kg	Legume in natura, tipo <b>Batata Inglesa</b> , lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.			
40	<b>CENOURA</b>	800 kg	Legume in natura, tipo <b>Cenoura</b> especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.			
41	<b>CEBOLA in natura</b>	160 kg	CEBOLA in natura, de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.			
42	<b>INHAME</b>	150 KG				
43	<b>LARANJA</b>	1200 kg	Fruta in natura, tipo <b>Laranja</b> espécie Pêra; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			
44	<b>MAÇÃ</b>	1200 kg	Fruta in natura, tipo <b>maçã</b> , espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação			





			uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg.			
45	<b>MELANCIA</b>	2000 KG				
46	<b>Milho verde</b>	600 kg	<b>Milho verde in natura</b> , apresentação em espigas sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.			
47	<b>Pimentão verde</b>	150 kg	Legume in natura, tipo <b>pimentão</b> , espécie <b>verde</b> , características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.			
48	<b>Repolho</b>	400 kg	Legume in natura, tipo <b>repolho</b> , espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.			
49	<b>TANGERINA</b>	900 kg	Fruta in natura, tipo <b>tangerina</b> , espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de			



			<p>maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>			
50	<b>TOMATE</b>	1000 kg	<p>Legume in natura, tipo Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.</p>			
51	<b>ABACAXI</b>	2300 KG				
52	<b>BANANA NANICA</b>	2100 KG	<p>De 1ª qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve estar limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração.</p>			
53	<b>BETERRABA</b>	400	<p>De 1ª qualidade, roxa. Casca</p>			



		KG	<p>firme, íntegra, sem manchas, sem broto, perfurações, rachaduras, bolores, parasitas ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, rosa púrpura, firme, odor característico, sabor levemente adocicado, sem manchas. Tamanho na superfície quanto na polpa não devesa haver sinais de deterioração de nenhuma espécie.</p>			
54	<b>MAMAO PAPAIA</b>	900 KG	<p>Mamão tipo papaia, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio de cerca de 200g, aroma e sabor da espécie. Sem fermentos ou defeitos graves. Fresco</p>			
55	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	<p>Natural, sabor <b>abacaxi</b>, com <b>100g</b>, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.</p>			
56	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	<p>Natural, sabor <b>acerola</b>, com <b>100g</b>, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.</p>			
57	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	<p>Natural, sabor <b>cajá</b>, com <b>100g</b>, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem</p>			



			conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
58	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	Natural, sabor <b>caju</b> , com <b>100g</b> , acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
59	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	Natural, sabor <b>goiaba</b> , com <b>100g</b> , acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			

#### CARNES

ITEM	PRODUTOS	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
60	<b>CARNE MOÍDA</b>	1800 kg	<b>Carne Bovina – tipo moída</b> dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.			
61	<b>Carne bovina</b>	2.100 kg	<b>CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO DURO)</b> CONGELADA, cortadas em			



			<p>tiras.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS</b> Carne de Primeira, sem osso, congelada, tipo Patinho ou Coxão Mole, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras deverão ter as dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Deve ser congelada.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO</b> Isenta de cartilagem e sebo, Proteína: 15%. Deverá conter no mínimo 5% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura – SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p><b>EMBALADO</b> em pacote de</p>			
--	--	--	--	--	--	--



			2kg cada			
62	<b>LINGUIÇA</b>	700 kg	Mista de carne e porco embalada com prazo de validade no mínimo de 4 (quatro) meses.			
63	<b>BACOM</b>	100 kg	<b>BACOM</b> Defumado com prazo de validade no mínimo 4 (quatro) Meses de validade.			
64	<b>Salsicha</b>	500 kg	<b>Salsicha tipo Hot Dog</b> , a base de Carnes integras Bovinas/sal/água, conservado em salmoura,contendo data de Fabricação, validade e Ingredientes.			
65	<b>FRANGO</b>	1800 kg	<b>Frango</b> semi-processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno,transparente atóxico.			
66	<b>OVO BRANCO DE GALINHA</b>	1000 dz.	<b>Ovo</b> tipo extra, classe A, branco, embalagem contendo 36 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
67	<b>Queijo, tipo mussarela</b>	300 kg	<b>Queijo, tipo mussarela</b> , de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica			



			<p>apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.</p>			
68	<p><b>REFRIGERANTE COM SABOR. COLA E LARANJA, UVA, GUARANÁ.</b></p>	1500 Un.	<p><b>Refrigerante</b> em garrafa descartável de 2 litros. Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: Cola - (Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não contém glúten, não alcoólico); Laranja - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico); Uva - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de uva 10%,</p>			



			acidulantes INS 330, conservador INS 211, corantes artificiais INS 123, INS 133 e tratarzina, aroma sintético artificial, não contém glúten, não alcoólico); Guaraná - (Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, 0,025%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211, não contém glúten, não alcoólico) e Limão (Água gaseificada, açúcar, suco natural de limão 2,5%, aroma natural, acidulante INS 330, e conservador INS 211. Não contém glúten, não alcoólico).			
--	--	--	--	--	--	--

**O valor total global para prestação dos serviços R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_),**

Cumpre-nos informar-lhes ainda que examinamos os documentos da licitação, inteirando-nos dos mesmos para elaboração da presente proposta.

E em consonância aos referidos documentos, declaramos:

- 1 – Que estamos cientes e concordamos com os Termos do Edital em epígrafe e das cláusulas da minuta do contrato em anexo;
- 2 – Que o prazo de validade da presente proposta, contados a partir da data de abertura do conjunto proposta, é de 60 (sessenta) dias;
- 3 – Que nos preços apresentados já estão contemplados todos os impostos e ou descontos ou vantagens.

Obs: O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no edital.

OLIVEIRA DE FÁTIMA – TO \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/ de 2017  
Nome e Assinatura





## ANEXO V TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1. O presente Pregão tem por finalidade, **VISANDO A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA O MUNICÍPIO E FUNDOS DE OLIVEIRA DE FATIMA**, conforme especificações e quantidades, constantes neste Termo de Referência.

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação se justifica pela necessidade dessas aquisições para suprir as necessidades, sem a qual poderá prejudicar as atividades desenvolvidas. A contratação deverá respeitar os quantitativos descritos nas especificações abaixo.

2.2. A especificação da **VISANDO A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA O MUNICÍPIO E FUNDOS DE OLIVEIRA DE FATIMA** está de acordo com a relação encaminhada pelo setor de compras do Município.

### 3. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES:

ITEM	PRODUTOS	QUAT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
01	AÇAFRÃO	40 kg	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Açafrão, aspecto físico pó. Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500g			
02	AÇUCAR	73 FD	Açúcar cristal amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 02 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.			
03	AMIDO DE MILHO	120 kg	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, embalagem de 500g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,			



			informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
04	ARROZ	66 FD	Arroz parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg, Fardo com 06 pacote no total 30kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
05	ACHOCOLATADO	512 UN	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 800g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			



06	BISCOITO DOCE	320 kg	<p>Biscoito doce tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
07	BISCOITO SALGADO	320 kg	<p>Biscoito salgado, tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>			
08	Biscoito doce	320 kg	<p>Biscoito doce, tipo maisena, diversas formatações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 400 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência,</p>			



			informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
09	CAFÉ	20 FD	Café torrado e moído produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem: 250 g; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.			
10	COLORÍFICO	40 kg	Condimento, apresentação industrial, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Pacote com 500g			
11	COCO RALADO	400 PC	Coco ralado, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 500 g e/ou 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.			
12	CREME DE LEITE	200 kg	Creme de leite pasteurizado – 100% de origem animal, Embalados em caixas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado embalagem tetra Pack, pesando 1KG. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da			



			inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Entregues em caixas de papelão com 48 unidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.			
13	<i>CARNE DE SOL</i>	960 kg	Carne de sol bovina isenta de peles, aponevroses, cartilagens e fragmentos de ossos. Ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
14	<i>ERVA DOCE</i>	200 PC	Erva doce, em embalagem de 500 g (validade mínima remanescente de 12 meses).			
15	<i>EXTRATO DE TOMATE</i>	190 UN	Extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 840g, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data			



			de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
16	FARINHA DE AVEIA	100 PC	Farinha de aveia, integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g			
17	FARINHA DE MANDIOCA	26 FD	Farinha de mandioca fina, seca, branca ou amarela de mandioca sadia, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. Contendo 20 pacotes de 1kg sendo 20kg o Fardo			
18	FARINHA DE TRIGO sem fermento	1300 kg	Farinha, de trigo <u>sem fermento</u> , embalagem de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
19	FARINHA DE TRIGO com fermento	1000 kg	Farinha, de trigo <u>com fermento</u> , embalagem de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
20	FEIJÃO	150 kg	Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá			



			conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
21	FERMENTO BIOLÓGICO	120 UN	Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisias</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. 500G			
22	FERMENTO QUIMICO	120 UN	Fermento químico – produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, 500G. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.			
23	<i>FLOCOS DE MILHO</i>	22 FD	Flocos, de milho, pré-cozido, com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
24	FUBÁ	150 kg	Fubá, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. 1KG			
25	MILHO DE CANJICA	800 PC	Milho de Canjica amarelo tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade -			



			emb. 500g			
26	MARGARINA	450 UN	Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, com 60% de lipídeos sem gordura trans contendo peso líquido 500 G. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
27	MACARRÃO	800 PC	Macarrão vitaminado, tipo espaguete, a base de farinha, massa com ovos, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, com no mínimo 500g, embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devesse ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
28	MILHO VERDE	250 UN	Milho, verde em conserva. Embalagem com no mínimo 02 kg, com identificação do produto, marca de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devesse ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
29	ORÉGANO	20 PC	Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado. Embalagem de 500 g.			
30		80	Óleo de soja Óleo, comestível,			





	ÓLEO DE SOJA	CX.	vegetal de soja, puro, refinado, rico em vitamina E, embalagem tipo PET, contendo 900 ml sendo a cx com 20 UN, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
31	PÃO PARA HOT DOG	100,000 un.	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Pesando 40g. Designado “pão de leite” quando o produto é preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3 % de sólidos totais. As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias. Os pães deverão ser entregues nas Unidades em contentores plásticos.			
32	POLVILHO DOCE	600 KG	Polvilho doce, grupo fécula da mandioca, tipo1, 1 KG.			
33	SAL	30 kg	Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, de validade, quantidade do produto e de acordo com resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de Seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			



34	SAL GROSSO	75 kg	Sal Grosso, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, de validade, quantidade do produto e de acordo com resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de Seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
35	TEMPERO ALHO E SAL	200 PC	TEMPERO ALHO E SAL produto preparado à base de alho com sal e sem adição de pimenta, PACOTE COM 500G			
36	VINAGRE	24 un.	Vinagre - Branco isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.			
ITEM	PRODUTOS	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
37	ALHO	150 kg	ALHO - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes,			



			devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.			
38	ABOBORA CABUTIA	280 KG				
39	BATATA INGLESA	400 kg	Legume in natura, tipo Batata Inglesa, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.			
40	CENOURA	800 kg	Legume in natura, tipo Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.			
41	CEBOLA in natura	160 kg	CEBOLA in natura, de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.			
42	INHAME	150 KG				
43	LARANJA	1200 kg	Fruta in natura, tipo Laranja espécie Pêra; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			
44	MAÇÃ	1200 kg	Fruta in natura, tipo maçã, espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte,			



			acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg.			
45	MELANCIA	2000 KG				
46	Milho verde	600 kg	Milho verde in natura, apresentação em espigas sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.			
47	Pimentão verde	150 kg	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.			
48	Repolho	400 kg	Legume in natura, tipo repolho, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.			
49	TANGERINA	900 kg	Fruta in natura, tipo tangerina, espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			
50	TOMATE	1000 kg	Legume in natura, tipo Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes,			



			sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.			
51	ABACAXI	2300 KG				
52	BANANA NANICA	2100 KG	De 1ª qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve estar limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração.			
53	BETERRABA	400 KG	De 1ª qualidade, roxa. Casca firme, íntegra, sem manchas, sem broto, perfurações, rachaduras, bolores, parasitas ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, rosa púrpura, firme, odor característico, sabor levemente adocicado, sem manchas. Tamanho na superfície quanto na polpa não deverá haver sinais de deterioração de nenhuma espécie.			
54	MAMAO PAPAIA	900 KG	Mamão tipo papaia, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio de cerca de 200g, aroma e sabor da espécie. Sem fermentos ou defeitos graves. Fresco			
55	POLPA DE FRUTA	720 kg	Natural, sabor abacaxi, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
56	POLPA DE FRUTA	720 kg	Natural, sabor acerola, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
57	POLPA DE	720	Natural, sabor cajá, com 100g,			



	<b>FRUTA</b>	kg	acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
58	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	Natural, sabor caju, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
59	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	Natural, sabor goiaba, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
ITEM	<b>PRODUTOS</b>	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
60	<b>CARNE MOÍDA</b>	1800 kg	Carne Bovina – tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.			
61	<b>Carne bovina</b>	2.100 kg	CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO DURO) CONGELADA, cortadas em tiras. CARACTERÍSTICAS Carne de Primeira, sem osso, congelada, tipo Patinho ou Coxão Mole, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras deverão ter as dimensões			



			<p>aproximadas de 4x2x2cm. Deve ser congelada.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO</b> Isenta de cartilagem e sebo, Proteína: 15%. Deverá conter no mínimo 5% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura – SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p><b>EMBALADO</b> em pacote de 2kg cada</p>			
62	LINGUIÇA	700 kg	Mista de carne e porco embalada com prazo de validade no mínimo de 4 (quatro) meses.			
63	BACOM	100 kg	BACOM Defumado com prazo de validade no mínimo 4 (quatro) Meses de validade.			
64	Salsicha	500 kg	Salsicha tipo Hot Dog, a base de Carnes integras Bovinas/sal/água, conservado em salmoura, contendo data de Fabricação, validade e Ingredientes.			
65	FRANGO	1800 kg	Frango semi-processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico.			
66	OVO BRANCO DE GALINHA	1000 dz.	Ovo tipo extra, classe A, branco, embalagem contendo 36 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
67	Queijo, tipo mussarela	300 kg	Queijo, tipo mussarela, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor.			



			<p>Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.</p>			
68	REFRIGERANTE COM SABOR LARANJA, UVA, GUARANÁ.	1500 Un.	<p>Refrigerante em garrafa descartável de 2 litros. Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: Cola - (Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não contém glúten, não alcoólico); Laranja - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico); Uva - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de uva 10%, acidulantes INS 330, conservador INS 211, corantes artificiais INS 123, INS 133 e tratarzina, aroma sintético artificial, não contém glúten, não alcoólico); Guaraná - (Água gaseificada,</p>			





			<p>açúcar, semente de guaraná, 0,025%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211, não contém glúten, não alcoólico) e Limão (Água gaseificada, açúcar, suco natural de limão 2,5%, aroma natural, acidulante INS 330, e conservador INS 211. Não contém glúten, não alcoólico).</p>			
--	--	--	--	--	--	--

#### 4. REQUISITOS DA PROPOSTA

4.1 A proposta deverá ser redigida, preferencialmente, em 01 (uma) via, contendo os itens, quantidades, discriminação do produto, valor unitário e total, na conformidade do termo de referência, impressas em papel timbradas ou editoradas por computador, em língua portuguesa, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, que inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes nem prejuízo para a Administração ou não impedirem a exata compreensão do seu conteúdo, devidamente datada, assinada e rubricada todas as folhas pelo representante legal da Proponente;

4.2 Indicar a razão social da Proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), mencionando o Banco, números da Conta Corrente e da Agência no qual serão depositados os pagamentos se a Licitante se sagrar vencedora do certame;

4.3 Os preços deverão ser indicados por **item**, onde deverão estar incluídas todas despesas que incidam ou venham a incidir, tais como, fretes, impostos, taxas, encargos enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado inclusive o decorrente de troca de produto dentro do prazo de validade;

4.4 Prazo de validade da proposta que deverá ser de no mínimo 30 (trinta) dias a contar da data marcada para a abertura da sessão. Caso não haja data de validade da proposta, será este considerado. As especificações detalhadas do objeto proposto.

#### 5. JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

5.1 O critério de julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM**;

5.2 Não existindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pelo Prefeito do Município.

5.3 Havendo interposição de recurso, após o julgamento do mesmo, a Gestora adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

#### 6. DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. Os objetos objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no endereço: AV. Bernardo Sayão, Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras obedecendo a normas de segurança, e atender às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 24 horas.

#### 7. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
- Conforme o Artigo 54 da Lei 8.666/93.

7.1. Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;



7.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a fornecer o material objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope “Documentos de Habilitação”, sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer (em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

7.3 Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

## **8. DO PAGAMENTO**

- Conforme o Artigo 40º inciso XI e XIV letra “a” da Lei 8.666/93.

8.1. O preço do objeto contratado é fixo e irrevogável;

8.2. Homologada a licitação será(ão) emitida(s) Nota(s) e Empenho(s) e/ou contrato(s) à favor da(s) Adjudicatária(s) que, após entrega do material adjudicado deverá(ão) protocolizar perante a Prefeitura Municipal, Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), devidamente atestada(s), sendo concedido um prazo de 05 (cinco) dias para conferência e aprovação, contado da(s) sua(s) protocolização(ões), e será(ão) paga(s), diretamente na conta corrente da(s) Adjudicatária(s), no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data da entrega do objeto.

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, até 30(trinta) dias do mês subsequente à entrega dos produtos contados da data de entrada da nota fiscal/fatura na Diretoria de Compras.

8.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 8.2, começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções. O pagamento será feito mediante crédito, em nome da Contratada.

## **9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de recursos do tesouro municipal e eventuais recursos de transferências de convênios, como o de governos Estadual e Federal

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA**

10.1 Comunicar à(s) empresa(s) vencedora(s) até o 5º dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.

10.2. Efetuar o pagamento da(s) empresas vencedora(s) até 30 (trinta) dias corridos após apresentação da Nota Fiscal e o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.

10.3. Rejeitar, no todo ou em parte, o material que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

10.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada através da sua C.P.L. – Comissão Permanente de Licitação

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1. Efetuar a entrega dos objetos no prazo máximo de 02 (dias) dias corridos, improrrogáveis, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

11.2. Efetuar a entrega do material de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital.

11.3. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação.

11.4. Sendo de sua responsabilidade pelo transporte apropriado dos produtos quando se fizer necessários.

## **12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E MULTAS**

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.

12.1. Se a Adjudicatária, dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho ou não assinar o contrato no prazo fixado pela Administração ou recusar-se a entregar o objeto licitado ou deixar de entregar o objeto ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ou ensejar o retardamento da execução do seu objeto ou não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada da C.P.L do município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato ou instrumento equivalente e das demais cominações legais;

12.2. O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10%(dez por cento) do valor do contrato;

12.3. As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade na infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;



12.4. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

12.5. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;

12.6. O atraso injustificado na entrega do objeto contratado, sujeitará a Adjudicatária à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da contratação;

12.7. Se o total da multa atingir um valor igual ou superior a 1 % (um por cento) da contratação, a Adjudicatária poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública;

### **13. ESTIMATIVA DE CUSTOS**

Conforme cotação em anexo.

### **16. MÉTODO DE LEVANTAMENTO DE PREÇOS**

O valor estimado da contratação foi apurado em pesquisas de preços no mercado local.



## ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

Contrato que entre si celebram entre o **MUNICÍPIO de OLIVEIRA DE FATIMA – TO**, e a empresa \_\_\_\_\_, que tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA O MUNICÍPIO E FUNDOS DE OLIVEIRA E FÁTIMA**.

O MUNICÍPIO de OLIVEIRA DE FATIMA – TO, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, com sede administrativa, na Av: Bernardo Sayão, s/nº, CEP: 77558-000, Oliveira de Fátima - TO, Fone: 0xx63 3335-1169, Centro, nesta Cidade, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, o senhor \_\_\_\_\_, Brasileiro, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, e do RG /SSP /TO nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em Oliveira de Fátima - TO, e do outro lado a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no C.N.P.J. sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato por seu Representante Legal, \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente CONTRATO, de acordo com a Lei nº 8.666/93 e suas alterações, elaborado de acordo com a minuta examinada pela PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO, ex-vi do disposto no parágrafo único do art. 38, da Lei 8.666/93 e suas alterações, mediante as disposições expressas nas cláusulas seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA O MUNICÍPIO E FUNDOS DE OLIVEIRA E FÁTIMA.

### PARÁGRAFO ÚNICO – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	PRODUTOS	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
01	AÇAFRÃO	40 kg	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Açafrão, aspecto físico pó. Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500g			
02	AÇUCAR	73 FD	Açúcar cristal amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 02 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.			



03	AMIDO DE MILHO	120 kg	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, embalagem de 500g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
04	ARROZ	66 FD	Arroz parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg, Fardo com 06 pacote no total 30kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
05	ACHOCOLATADO	512 UN	ACHOCOLATADO em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 800g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número			



			do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
06	BISCOITO DOCE	320 kg	Biscoito doce tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
07	BISCOITO SALGADO	320 kg	Biscoito salgado, tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
08	Biscoito doce	320 kg	Biscoito doce, tipo maisena, diversas formatações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado,			



			reembalado em caixa de papel vedada, com 400 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
09	CAFÉ	20 FD	Café torrado e moído produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem: 250 g; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.			
10	COLORÍFICO	40 kg	Condimento, apresentação industrial, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Pacote com 500g			
11	COCO RALADO	400 PC	Coco ralado, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 500 g e/ou 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.			
12	CREME DE LEITE	200 kg	Creme de leite pasteurizado – 100% de origem animal, Embalados em caixas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado embalagem tetra Pack, pesando 1KG. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de			



			identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Entregues em caixas de papelão com 48 unidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.			
13	<i>CARNE DE SOL</i>	960 kg	Carne de sol bovina isenta de peles, aponevroses, cartilagens e fragmentos de ossos. Ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
14	<i>ERVA DOCE</i>	200 PC	Erva doce, em embalagem de 500 g (validade mínima remanescente de 12 meses).			
15	<i>EXTRATO DE TOMATE</i>	190 UN	Extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 840g, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de			





			papelão limpa, íntegra , resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
16	FARINHA DE AVEIA	100 PC	Farinha de aveia, integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g			
17	FARINHA DE MANDIOCA	26 FD	Farinha de mandioca fina, seca, branca ou amarela de mandioca sadia, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. Contendo 20 pacotes de 1kg sendo 20kg o Fardo			
18	FARINHA DE TRIGO sem fermento	1300 kg	Farinha, de trigo <u>sem fermento</u> , embalagem de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
19	FARINHA DE TRIGO com fermento	1000 kg	Farinha, de trigo <u>com fermento</u> , embalagem de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
20	FEIJÃO	150 kg	Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e			



			atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
21	FERMENTO BIOLÓGICO	120 UN	Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisias</i> ), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. 500G			
22	FERMENTO QUIMICO	120 UN	Fermento químico – produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, 500G. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.			
23	<i>FLOCOS DE MILHO</i>	22 FD	Flocos, de milho, pré-cozido, com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
24	FUBÁ	150 kg	Fubá, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. 1KG			
25	MILHO DE	800	Milho de Canjica amarelo tipo 1,			



	CANJICA	PC	contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g			
26	MARGARINA	450 UN	Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, com 60% de lipídeos sem gordura trans contendo peso líquido 500 G. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
27	MACARRÃO	800 PC	Macarrão vitaminado, tipo espaguete, a base de farinha, massa com ovos, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, com no mínimo 500g, embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
28	MILHO VERDE	250 UN	Milho, verde em conserva. Embalagem com no mínimo 02 kg, com identificação do produto, marca de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da			



			Saúde.			
29	ORÉGANO	20 PC	Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado. Embalagem de 500 g.			
30	ÓLEO DE SOJA	80 CX.	Óleo de soja Óleo, comestível, vegetal de soja, puro, refinado, rico em vitamina E, embalagem tipo PET, contendo 900 ml sendo a cx com 20 UN, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
31	<i>PÃO PARA HOT DOG</i>	100,000 un.	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Pesando 40g. Designado “pão de leite” quando o produto é preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3 % de sólidos totais. As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias. Os pães deverão ser entregues nas Unidades em contentores plásticos.			
32	POLVILHO DOCE	600 KG	Polvilho doce, grupo fécula da mandioca, tipo1, 1 KG.			
33	SAL	30 kg	Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, de validade, quantidade do produto e de acordo com resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data as Normas e/ou			



			Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de Seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
34	SAL GROSSO	75 kg	Sal Grosso, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, de validade, quantidade do produto e de acordo com resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de Seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
35	TEMPERO ALHO E SAL	200 PC	TEMPERO ALHO E SAL produto preparado à base de alho com sal e sem adição de pimenta, PACOTE COM 500G			
36	VINAGRE	24 un.	Vinagre - Branco isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.			
ITEM	<b>PRODUTOS</b>	QUA	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL



		NT				
37	<b>ALHO</b>	150 kg	ALHO - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.			
38	<b>ABOBORA CABUTIA</b>	280 KG				
39	<b>BATATA INGLESA</b>	400 kg	Legume in natura, tipo Batata Inglesa, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.			
40	<b>CENOURA</b>	800 kg	Legume in natura, tipo Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.			
41	<b>CEBOLA in natura</b>	160 kg	CEBOLA in natura, de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.			
42	<b>INHAME</b>	150 KG				
43	<b>LARANJA</b>	1200 kg	Fruta in natura, tipo Laranja espécie Pêra; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			
44	<b>MAÇÃ</b>	1200 kg	Fruta in natura, tipo maçã, espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando			



			tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg.			
45	MELANCIA	2000 KG				
46	Milho verde	600 kg	Milho verde in natura, apresentação em espigas sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.			
47	Pimentão verde	150 kg	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.			
48	Repolho	400 kg	Legume in natura, tipo repolho, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.			
49	TANGERINA	900 kg	Fruta in natura, tipo tangerina, espécie pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			



50	<b>TOMATE</b>	1000 kg	Legume in natura, tipo Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.			
51	<b>ABACAXI</b>	2300 KG				
52	<b>BANANA NANICA</b>	2100 KG	De 1ª qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve estar limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração.			
53	<b>BETERRABA</b>	400 KG	De 1ª qualidade, roxa. Casca firme, íntegra, sem manchas, sem broto, perfurações, rachaduras, bolores, parasitas ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, rosa púrpura, firme, odor característico, sabor levemente adocicado, sem manchas. Tamanho na superfície quanto na polpa não deverá haver sinais de deterioração de nenhuma espécie.			
54	<b>MAMAO PAPAIA</b>	900 KG	Mamão tipo papaia, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio de cerca de 200g, aroma e sabor da espécie. Sem fermentos ou defeitos graves. Fresco			
55	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	Natural, sabor abacaxi, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
56	<b>POLPA DE FRUTA</b>	720 kg	Natural, sabor acerola, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno			





			transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
57	POLPA DE FRUTA	720 kg	Natural, sabor cajá, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
58	POLPA DE FRUTA	720 kg	Natural, sabor caju, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
59	POLPA DE FRUTA	720 kg	Natural, sabor goiaba, com 100g, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
ITEM	PRODUTOS	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
60	CARNE MOÍDA	1800 kg	Carne Bovina – tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.			
61	Carne bovina	2.100 kg	CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO DURO) CONGELADA, cortadas em tiras. CARACTERÍSTICAS Carne de Primeira, sem osso, congelada, tipo Patinho ou Coxão Mole, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e			



			<p>aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras deverão ter as dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Deve ser congelada.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO</b> Isenta de cartilagem e sebo, Proteína: 15%. Deverá conter no mínimo 5% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura – SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p>EMBALADO em pacote de 2kg cada</p>			
62	LINGUIÇA	700 kg	Mista de carne e porco embalada com prazo de validade no mínimo de 4 (quatro) meses.			
63	BACOM	100 kg	BACOM Defumado com prazo de validade no mínimo 4 (quatro) Meses de validade.			
64	Salsicha	500 kg	Salsicha tipo Hot Dog, a base de Carnes integras Bovinas/sal/água, conservado em salmoura, contendo data de Fabricação, validade e Ingredientes.			
65	FRANGO	1800 kg	Frango semi-processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico.			
66	OVO BRANCO DE GALINHA	1000 dz.	Ovo tipo extra, classe A, branco, embalagem contendo 36 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da			



			Saúde.			
67	Queijo, tipo mussarela	300 kg	Queijo, tipo mussarela, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.			
68	REFRIGERANTE COM SABOR COLA E LARANJA, UVA, GUARANÁ.	1500 Un.	Refrigerante em garrafa descartável de 2 litros. Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: Cola - (Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não contém glúten, não alcoólico); Laranja - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico); Uva - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de uva 10%, acidulantes INS 330,			



		<p>conservador INS 211, corantes artificiais INS 123, INS 133 e tratarzina, aroma sintético artificial, não contém glúten, não alcoólico);</p> <p>Guaraná - (Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, 0,025%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211, não contém glúten, não alcoólico) e Limão (Água gaseificada, açúcar, suco natural de limão 2,5%, aroma natural, acidulante INS 330, e conservador INS 211. Não contém glúten, não alcoólico).</p>			
--	--	--	--	--	--

Os objetos objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no endereço: AV. Bernardo Sayão, Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras obedecendo a normas de segurança, e atender às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 24 horas.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOCUMENTAÇÃO**

A documentação obedecerá ao estipulado neste Contrato, como as disposições constantes dos documentos que integram o Processo Licitatório nº \_\_\_/2017 que, independente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste mesmo instrumento, no que couber.

A empresa contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA LICITAÇÃO**

Os produtos, consubstanciadas no presente contrato foram objeto de licitação sob a modalidade de Pre2017, a que se vincula este contrato, além de submeter-se, também aos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

A CONTRATANTE obriga-se a proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar os compromissos assumidos neste Contrato, bem como pagar pela aquisição dos objeto deste contrato.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Fica assegurado ao MUNICÍPIO de OLIVEIRA DE FATIMA - TO mediante justificativa motivada o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular a presente licitação/Contrato ou revogar no todo ou em parte.

#### **CLÁUSULA QUINTA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A CONTRATADA obriga-se a:

Se responsabilizar pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste contrato;

- b) Entregar os produtos de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no Edital;
- c) Dar plena garantia e qualidade dos produtos entregues, imputando-lhe os ônus decorrentes da cobertura dos prejuízos dos mesmos em desconformidade com o especificado no Edital, caso não seja possível à troca, tudo a encargo da CONTRATADA;



d) A CONTRATADA ficará obrigada a entregar os produtos objeto deste contrato no período de vigência do contrato, contados da data do assinatura do presente contrato e recebimento da Nota de Empenho;

e) Comunicar ao MUNICIPIO de OLIVEIRA DE FATIMA - TO, no prazo máximo de 05 (cinco) dias que antecedem o prazo de vencimento da entrega dos produtos, os motivos que impossibilite o seu cumprimento, conforme discriminação prevista no Edital;

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO**

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, aquisição dos objetos deste contrato, o valor mensal de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

#### **CLÁUSULA SETIMA– DO PAGAMENTO:**

Após entrega dos produtos, objeto do processo licitatório, deverá o(s) Contratado(s) protocolizar perante a Prefeitura Municipal, Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), devidamente atestada(s), sendo concedido um prazo de 05 (cinco) dias para conferência e aprovação, contado da(s) sua(s) protocolização(ões), a(s) qual(s) será(ão) paga(s), diretamente na conta corrente do(s) Contratado(s), no prazo de 05 (cinco) dias, contado da data da entrega da nota.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** A aquisição dos produtos, objeto deste contrato, se dará durante o exercício do ano de 2018, ficando estabelecido o pagamento em 12 parcelas mensais.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de recursos do tesouro municipal e eventuais recursos de transferências de convênios, como o de governos Estadual e Federal.

#### **CLÁUSULA NONA– DA ENTREGA**

Os produtos, objeto desta licitação, deverão ser entregues na sede da Contratante, ou onde se fizer necessário, obedecendo a normas de segurança, e atendendo às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratante.

#### **CLÁUSULA DECIMA– FISCALIZAÇÃO**

Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante designado pelo contratante, ao qual competirá registrar toda as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório e dirimir dúvidas que surgirem no curso da aquisição dos produtos, conforme art. 67 da Lei 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DAS IRREGULARIDADES**

A fiscalização já tratada no presente instrumento, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art.70 da Lei 8.666/93).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO**

A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará à CONTRATANTE, o direito de rescisão nos termos do artigo 77, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, bem como nos casos citados no artigo 78 da mesma Lei, garantida a prévia defesa sempre mediante notificações por escrito.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A rescisão também se submeterá ao regime previsto no artigo 79, seus incisos e parágrafos, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES**

Além do direito ao ressarcimento por eventuais perdas e danos causados pela CONTRATADA, por descumprir compromissos contratuais definidos neste instrumento, poderão, ser-lhe impostas, sem prejuízo das sanções elencadas nos artigos 81 a 88 da Lei nº 8.666/93, as seguintes penalidades.

I - Advertência;

II - Suspensão do direito de licitar e contratar com o MUNICIPIO DE OLIVEIRA DE FATIMA - TO;

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no caso de reincidência em falta grave;

IV – Pagamento de multa nos percentuais previstos no item 15, subitem 15.2, 15.3, 15.6 e 15.7 do PREGÃO PRESENCIAL nº \_\_\_\_/2017 em dobro pela reincidência.

Se a Adjudicatária, dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho ou não assinar o contrato no prazo fixado pela Administração ou recusar-se a efetuar a entrega ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ou ensejar o retardamento da execução do seu objeto ou não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato,



comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada da C.P.L do Município de Oliveira de Fátima - TO, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato ou instrumento equivalente e das demais cominações legais;

O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10%(dez por cento) do valor do contrato;

As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade na infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;

Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;

O atraso injustificado na execução da entrega contratado, sujeitará a Adjudicatária à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da contratação;

Se o total da multa atingir um valor igual ou superior a 1 % (um por cento) da contratação, a Adjudicatária poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA VIGÊNCIA:**

O presente Contrato terá sua vigência da data de sua assinatura até 31 de Dezembro de 2018, podendo ser prorrogado por iguais períodos na forma de lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA PUBLICAÇÃO**

A CONTRATANTE, no prazo de 10 (Dez) dias após a assinatura deste contrato, providenciará a sua publicação, por extrato, no Diário Oficial do Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DO FORO**

Fica eleito o Foro de Porto Nacional - TO, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

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

OLIVEIRA DE FATIMA - TO, aos \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
Gesiel Orcelino dos Santos

Prefeito

\_\_\_\_\_  
Representante Legal da Contratada

TESTEMUNHAS: 1- \_\_\_\_\_

CPF n°

2- \_\_\_\_\_

CPF n°



## RECIBO DE ENTREGA DE LICITAÇÃO

### PREGÃO PRESENCIAL R. DE PREÇO Nº 014/2017.

Recebi(emos) do A PREFEITURA E FUNDOS MUNICIPAIS DE OLIVEIRA – TO, o edital da Licitação na modalidade de **PREGÃO NA FORMA PRESENCIAL R. DE PREÇO**, expedida dia 06 dias do mês de Março de 2017, contendo a especificação inerente ao objeto da mesma, para ser devolvida a unidade administrativa referida até o **dia 22 DE MARÇO DE 2017 as 09:00 horas**, devidamente preenchida com os valores unitários e total, bem como o prazo de validade da proposta, o prazo de pagamento e o prazo de entrega.

Estamos cientes que o não comparecimento na data, hora e local do certame, configurará o meu manifesto desinteresse.

Declaro(amos) que estou(amos) ciente(s) dos critérios de julgamento das propostas bem como de todos os meus direitos e deveres como licitante.

....., ..... de ..... de .....

Assinatura do Interessado

Carimbo CNPJ

Interessado:  
Endereço:  
CPF/CNPJ(MF)