



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**PREGAO ELETRONICO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2022 SME
COTAS RESERVADAS DE ATÉ 25% E ITENS EXCLUSIVOS À PARTICIPAÇÃO DE
MICROEMPRESAS – ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP E MICROEMPREENDEDOR
INDIVIDUAL – MEI E ITENS PARA AMPLA CONCORRENCIA.**

Processo Administrativo Nº 20210023361

PREÂMBULO

O MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL, ESTADO DO TOCANTINS, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, Órgão Público do Poder Executivo Municipal, por intermédio do Pregoeiro do Município de Porto Nacional, **TORNA PÚBLICO** que fará realizar licitação pública na modalidade **PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2022 SME**, com **COTAS RESERVADAS DE ATÉ 25% E ITENS EXCLUSIVOS À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS – ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI E ITENS PARA AMPLA CONCORRENCIA**, por meio do Sistema Eletrônico de Administração de Compras, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, de conformidade com as disposições nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014 de 07 de agosto de 2014, Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016, Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Resolução TCE/TO nº 181/2015, de 1º de Abril de 2015, e, subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações e atualizações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, pelas condições estabelecidas pelo presente Edital e seus anexos.

TIPO DA LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM**DATA DA SESSAO:** 01/02/2022**HORA DA SESSAO:** 09:30 HORAS (Horário de Brasília)**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:****INICIO:** 20/01/2022 às 08:00 horas**TÉRMINO:** 01/02/2022 às 09:00 horas**1. DO OBJETO**

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA** – Anexo II e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição.

1.1.1 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Anexo I e do Termo de Referência, Anexo II, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.1.2 O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.2 As quantidades constantes na especificação do ANEXO I são estimativas, podendo a Administração não contratar a totalidade da mesma.

1.3 O uso do Sistema de Registro de Preços para esta aquisição está fundamentado no Decreto nº 7.892/2013, haja vista a impossibilidade de definir previamente a quantidade exata de produtos que serão necessários à utilização da referida aquisição.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

1.3.1 Sistema de Registro de Preços - conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;

1.4 Ata de registro de preços - documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;

1.4.1 Cadastro de Reserva - registro, em forma de anexo à Ata da Sessão e posteriormente à Ata de Registro de Preços, dos licitantes remanescentes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, com vistas à expectativa de direito de futuro fornecimento quando não for assinada a ARP pelo primeiro colocado, ou quando houver a necessidade de contratar licitante remanescente, obedecida a ordem de classificação, nas hipóteses dos arts. 20 e 21 do Decreto 7.892/2013.

1.5 Órgão gerenciador - órgão ou entidade da administração pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente;

1.6 Órgão participante - órgão ou entidade da administração pública que participa dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integra a ata de registro de preços;

1.7 Órgão não participante - órgão ou entidade da administração pública que, não tendo participado dos procedimentos iniciais da licitação, atendidos os requisitos desta norma, faz adesão à ata de registro de preços.

1.8 O Órgão Gerenciador não está obrigado a adquirir a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços a ser firmada, vez que as quantidades lá contidas são estimativas de consumo.

1.9 JUSTIFICATIVA, OBJETIVO, MOTIVAÇÃO E RESULTADO ESPERADO

- Conforme item 02 do Anexo II Termo de Referência.

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste processo licitatório as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto da licitação que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e qualificação técnica, dentre outras constantes deste Edital e seus Anexos, e que estejam com Credenciamento regular no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.1.1. Quanto aos **Itens Exclusivos e cotas reservadas**, poderão participar apenas as licitantes que se enquadrarem como Microempresa-ME, Empresa de Pequeno Porte-EPP e ou Microempreendedor Individual-MEI, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008 e que cumprirem as exigências constantes neste Instrumento convocatório, **sem prejuízo de participação quanto aos Itens para Ampla Concorrência**.

2.1.2. São Itens Exclusivos e cotas reservadas e ampla concorrência, conforme disposto no Anexo I.

2.1.2.1 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.2. Para participação de microempresas e empresas de pequeno porte deverão ser adotados os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123 e, de 14 de dezembro de 2006, e alterações da 147/2014, onde:

2.2.1 Deverão atender a todas as exigências deste edital e estiverem, nos termos do artigo 3º, incisos I e II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, enquadradas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, devidamente credenciadas no Portal de Compras Públicas, site www.portaldecompraspublicas.com.br, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 3º da Instrução Normativa nº 10, de 05/12/2013, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC.

2.2.2 Para efeitos de participação das Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte nesta licitação, nos termos do art. 3º, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, e alterações da LC nº



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

147/2014, são considerados:

2.2.2.1 Microempresa – o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufera, em cada ano- calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos sessenta mil reais).

2.2.2.2 Empresa de Pequeno Porte – o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

2.3 Não fará jus ao regime diferenciado e favorecido nas licitações públicas previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações da LC nº 147/2014, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:

- a) De cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- b) Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- c) De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado, nos termos da referida Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o art. 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006;
- d) Cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o art. 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- e) Cujo sócio ou titular seja, administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- f) Constituída sob a forma de cooperativa, salvo as de consumo;
- g) Que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- h) Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- i) Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- j) Constituída sob a forma de sociedade por ações;
- k) Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- l) Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

2.4 Não poderá participar desta licitação a empresa que:

Tiver sido declarada inidônea na administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas;

- a) Estiver impedida ou temporariamente suspensa de participar em licitação ou contratar com a Administração Pública;
- b) Incidir no estipulado no art. 9.º da Lei nº. 8.666/93;
- c) Tenha sofrido decretação de falência ou dissolução, bem como aquele que esteja em processo de liquidação, recuperação judicial ou extrajudicial;
- c.1) Só será permitida a participação de empresas em recuperação judicial e extrajudicial se comprovada, respectivamente, a aprovação ou a homologação do plano de recuperação pelo juízo competente e apresentada a certidão emitida pelo juízo da recuperação, que ateste a aptidão econômica e financeira para o certame.
- d) Estiverem reunidas sob forma de consórcio;
- e) Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- f) Incorrer em outros impedimentos previstos em lei.

2.5.A participação no pregão dar-se-á por meio da digitação da senha relativa ao licitante e subsequente encaminhamento de proposta de preços até a data e horário previstos neste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

2.6. Para uso das prerrogativas previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006 e alterações da 147/2014, para as Microempresas e Empresas de pequeno Porte, as licitantes deverão declarar e



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

comprovar seus requisitos no momento do seu cadastramento/credenciamento no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.0 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

3.1 Até 03 (tres) dias antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

3.1.1 A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.1.2 A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

3.1.3 Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

3.1.4 Caberá ao(à) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias.

3.1.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a abertura do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

3.2 Os pedidos de esclarecimentos referente a este processo licitatório deverão ser enviados ao(à) Pregoeiro(a), até 03 (tres) dias anterior à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.3 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

3.4 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastrados no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**, sendo de **responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.**

3.5 A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

4. DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO

4.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

4.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.2.1. Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página **www.portaldecompraspublicas.com.br**, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail: falelcom@portaldecompraspublicas.com.br.

4.3. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.3.1. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao Município de Porto Nacional - TO responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade da Licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4.6. O Pregão será conduzido pelo Pregoeiro do Município de Porto Nacional - TO, com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

5.0 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico **www.portaldecompraspublicas.com.br** e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.1.1 Serão consideradas inválidas as propostas apresentadas por quaisquer outros meios.

5.2 A licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher em campo próprio do sistema eletrônico as Declarações online, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:

5.2.1 Declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

5.2.2 A indicação do campo "não" apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

5.2.3 As empresas que apresentarem propostas para participação no Pregão na forma Eletrônica, automaticamente estarão prestando declaração dando ciência que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, em conformidade com o disposto no art. 4º, VII, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002.

5.2.4 O representante credenciado deverá observar as condições do Edital, as condições e exigências previstas e condicionantes do objeto do certame, manifestar em campo próprio do sistema o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação prevista neste edital e inserirá sua proposta inicial para o objeto deste certame, até a data e horário previsto no preâmbulo deste ato convocatório.

5.3 As propostas deverão ser elaboradas com base no edital e seus anexos, sendo de exclusiva responsabilidade da licitante o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

5.4 A licitante, ao apresentar sua proposta no sistema eletrônico, deverá preencher o campo *preço unitário e/ou total*, em moeda nacional, com até três casas decimais após a vírgula, sendo desclassificada a proposta que seja apresentada de forma diversa.

5.4.1 Na proposta deverá conter no que couber, descrição detalhada do objeto indicando, no que for aplicável, marca, prazo de validade ou de garantia.

5.4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Proponente e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital e seus anexos, prevalecerão as condições contidas nestes.

5.4.3 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.4.4 Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, e caso persista o interesse do Órgão Gerenciador, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

5.4.5 Nos preços cotados na proposta deverão estar inclusos todos os custos operacionais, os valores incidentes, tais como taxas, impostos, fretes, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação do objeto sem ônus para a Contratante.

5.5 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas iniciais apresentadas.

5.5.1 A licitante terá oportunidade de rever as condições de sua proposta, cancelando-a e enviando nova proposta, desde que não tenha encerrado o período de tempo previsto para o encaminhamento desta.

5.5.2 Encerrado o tempo previsto, o sistema não permitirá a alteração ou encaminhamento de nova proposta.

5.5.3 Após a abertura das propostas, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

5.6 A apresentação da proposta por parte da licitante significa o pleno conhecimento e sua integral concordância com as cláusulas deste Edital.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

5.7 Caberá à Licitante acompanhar todas as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.8 As Licitantes são responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.9 DAS DECLARAÇÕES E COMPROVAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

5.9.1. A Licitante, ao enviar sua proposta pelo Sistema Eletrônico, deverá preencher, em campo próprio da Plataforma, as seguintes **Declarações online**, lá disponibilizadas/fornecidas:

a) Declaração de que conhece todas as regras do Edital, bem como cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

b) **Declaração de inexistência de fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório e de ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;**

c) **Declaração de Atendimento ao Art. 27, Inc. V da Lei Nº 8.666/93 e Art. 7º, Inc. XXXIII da CF;**

d) **Declaração de que cumpre aos Requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006**, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

d.1) A indicação do campo "não" apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

d.2) Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, deverá ser apresentada certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de ME ou EPP, nos termos do artigo 3º da Instrução Normativa nº 10, de 05/12/2013, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC.

5.9.2. As declarações exigidas neste Edital que não são disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas, no que couber, **juntamente** com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação, **preferencialmente** conforme disponibilizadas nos Modelos constantes como Anexo.

5.9.3. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções constantes e cabíveis deste Edital, dentre as previstas nas legislações pertinentes.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do Pregoeiro, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, podendo desclassificar desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não atendam às especificações técnicas mínimas exigidas no Termo de Referência.

6.3.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.3.2. A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo conforme definido no neste Edital.

6.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.5. Incumbirá à Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6 DA FASE COMPETITIVA E DA NEGOCIAÇÃO

6.6.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.6.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.6.3. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

6.6.5. Durante o transcurso da sessão pública, as Licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da Licitante.

6.6.6 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.6.6.1 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.6.6.2 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.6.6.3 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.6.7 Caso a Licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.6.8 Encerrada a etapa competitiva o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtido um menor valor, bem como decidir sobre sua aceitação.

6.6.9 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

6.6.10 O Pregoeiro anunciará a Licitante detentora da melhor proposta imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão do Pregoeiro sobre a aceitação do lance de menor valor ou de negociação.

6.6.11 Caso não haja lances ou negociação de valores, a Licitante vencedora será aquela que houver ofertado a melhor proposta inicial, desde que tal esteja dentro do valor máximo fixado para a contratação.

6.6.12 Serão desclassificadas as propostas que contenham preços excessivos, assim entendidos caso apresentem valores acima do valor estimado constante nos autos para negociação.

6.6.13 A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o Pregoeiro, após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ao preço máximo fixado, conforme consta nos autos licitatórios.

6.6.14 DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.6.15 Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

6.6.15.1 A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo Sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta da primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o item/objeto deste Pregão;

6.6.15.2 Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o Sistema, de forma automática, convocará as Licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

6.6.15.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o Sistema fará sorteio



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.

6.6.15.4 A Licitante Convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.6.15.5 Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta condição, o procedimento licitatório prossegue com as demais Licitantes.

6.6.15.6 Quanto ao(s) item(ns) de ampla concorrência é(são) aberto(s), o sistema informará no chat, caso tenha empresas beneficiadas pela LC 123/2006 na qualidade de participantes em sua disputa.

6.6.15.7 Quando finalizado o tempo aleatório deste item, caso a fornecedora melhor classificada seja uma grande ou média empresa, o sistema automaticamente avaliará se o melhor valor ofertado pelas Microempresas-ME e/ou Empresas de Pequeno Porte-EPP participantes do item de ampla concorrência é até 5% (cinco por cento) maior do que a da melhor empresa previamente classificada.

6.6.15.8 A ME/EPP que estiver com o preço imediatamente anterior da primeira empresa previamente classificada, conforme divulgado em chat, terá o direito de ofertar o primeiro lance do desempate.

6.6.15.9 Obedecendo a ordem sequencial de classificação do sistema, a Licitante ME/EPP que ofertou o lance no valor no percentual de até 5% (cinco por cento) do melhor valor, **poderá dar um lance de desempate para o item de ampla concorrência no prazo de no máximo 5 (cinco) minutos.**

6.6.15.10 Decairá do direito de ofertar o lance a ME/EPP que não realizar este procedimento dentro do prazo estabelecido. Passando o sistema para a próxima ME/EPP melhor classificada, desde que esta atenda aos critérios da LC 123/2006.

6.6.15.11 O lance ofertado para o desempate deve ser obrigatoriamente menor do que o lance ofertado pela empresa previamente classificada.

6.6.15.12 A ME/EPP que oferecer um lance menor do que a primeira empresa previamente classificada será a nova empresa classificada para a fase de aceitação de vencedores e encerrará a fase do desempate para aquele item, ainda que existam MEs/EPPs na mesma condição, na ordem sequencial de classificação.

6.6.15.13 O critério de desempate preferencial somente será utilizado pelo sistema, se a melhor empresa classificada for uma média ou grande empresa. Não o sendo, caso seja a melhor classificada uma ME/EPP.

6.7. DO VALOR INEXEQUÍVEL

6.8 Se o Pregoeiro entender que o lance ofertado é absolutamente inexequível ou verificar que houve erro de digitação, deverá excluí-lo do sistema, a fim de não prejudicar a competitividade.

6.9 Considera-se absolutamente inexequível a proposta que reduzir o valor do último lance ofertado em mais de 85%.

6.10 Caso julgue necessário, o Pregoeiro poderá solicitar à Licitante melhor classificada que evidencie a exequibilidade de seu lance ofertado:

a) Para comprovar a exequibilidade de sua proposta, a Licitante deverá apresentar suas justificativas e documentos que comprovem a viabilidade e a compatibilidade do valor ofertado com os custos e despesas necessários à integral execução do objeto, os quais poderão ser encaminhados para análise da Área Requisitante dos produtos a fim de que possa emitir parecer acerca da exequibilidade;

b) A Proposta considerada inexequível será recusada pelo Pregoeiro, hipótese em que será convocado o próximo colocado, podendo negociar melhor valor para fins de aceitação.

6.11. DA HIPÓTESE DE FALHA OU DESCONEXÃO DO SISTEMA

6.11.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas).

6.11.2. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.11.3. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.11.4. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

7. DO CADASTRO RESERVA

7.1. Encerrada a etapa competitiva as licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta da licitante mais bem classificada, caso tenham a intenção de participar do Cadastro de Reserva.

7.2. As licitantes que tiverem interesse em reduzir seus preços para formação de Cadastro de Reserva, deverão manifestar sua intenção imediatamente após encerrada a etapa competitiva através do e-mail: cplportonacional2021@gmail.com, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, para confirmação do recebimento da manifestação.

7.3. O Cadastro de Reserva será incluído na ARP, na forma de anexo, o registro de preços das licitantes que aceitaram cotar o objeto com preços iguais aos da licitante vencedora na sequência da classificação de ordem da última proposta apresentada pelas respectivas licitantes durante a fase competitiva do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

7.3.1. O Registro a que se refere o item anterior tem por objetivo a formação de **Cadastro de Reserva** na hipótese do primeiro colocado quando convocado, não assinar a ARP no prazo legal (*Parágrafo Único do art. 13 do Decreto nº 7.892/2013*), bem como no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ARP, e sucessivamente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

7.4. DA APRESENTAÇÃO DE NOVAS PROPOSTAS PARA O CADASTRO DE RESERVA

7.4.1. Poderão ser solicitadas novas propostas contendo a identificação dos itens que formarão o Cadastro de Reserva.

7.4.2. Caso sejam solicitadas novas propostas, estas deverão ser enviadas impressas, contendo as descrições técnicas do(s) item(ns) conforme descrito no Termo de Referência, marca/laboratório, preços unitários e totais a serem registrados, devidamente assinadas no prazo de **prazo de até 03 (três) horas** contados a partir da solicitação.

7.4.3. Caso a Licitante manifestante do Cadastro de Reserva tenha sido vencedora de algum(ns) itens do certame, deverá enviar a nova proposta, no prazo já fixado, juntamente com os documentos de habilitação conforme dispõe, no que couber, o item 9 deste Edital.

7.4.4. Deverão ser apresentados os documentos exigidos conforme **item 10** deste Edital, referente ao item/itens para os quais tenha registrado cadastro de reserva mediante convocação.

7.4.5. A apresentação de novas propostas com os preços reduzidos para o Cadastro de Reserva não prejudicará o resultado do certame em relação à(s) Licitante(s) mais bem classificada(s), observando-se o disposto no art. 10 e 11 do Decreto nº 7.892/2013.

7.5. DA HABILITAÇÃO DAS FORNECEDORAS DO CADASTRO DE RESERVA

7.5.1. A habilitação das Fornecedoras que comporão o Cadastro de Reserva a que se refere o item **7.3** deste Edital, será efetuada, na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892/2013, e quando houver necessidade de contratação de fornecedora remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do mesmo decreto.

7.5.2. Caso a Fornecedor do Cadastro de Reserva tenha sido habilitada no certame, se convocada para fornecer o objeto, em virtude de tal registro, deverá atualizar sua habilitação quanto aos documentos que estiverem com vigência expirada quando convocada.

8. DO ENVIO DA PROPOSTA DETALHADA/ATUALIZADA DA MELHOR CLASSIFICADA E DA ACEITABILIDADE

8.1. Encerrada a etapa de lances e/ou negociação, o Pregoeiro registrará a solicitação, via sistema, do envio da proposta melhor classificada detalhada/atualizada, documentos técnicos e de habilitação.



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

8.2. DO PRAZO E DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DETALHADA/ATUALIZADA E DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS

8.2.1 Declarada a empresa vencedora ao final da fase de lances, o licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar a proposta de preços realinhada de forma digitalizada no prazo de até 3 (tres) horas, contados a partir da declaração de vencedor, no campo adequado para tal, disponível no site www.portaldecompraspublicas.com.br, contendo os valores (unitários e totais), descrição contendo especificação detalhada, unidade de fornecimento, marca e o valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor.

8.2.1.1 Dentro do prazo de até 3 (tres) horas poderão ser remetidos, por iniciativa da licitante, tantos quantos forem os documentos complementares ou retificadores afetos a sua Proposta de Preços.

8.2.2. Em caso de qualquer ocorrência que impeça a inserção da proposta realinhada e/ou de documentos de habilitação, na devida plataforma digital, a empresa vencedora deverá solicitar via chat da plataforma digital o envio dos referidos documentos por e-mail dentro do prazo estabelecido de até 3 (tres) horas.

8.2.3. A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de até 3 (tres) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço ou de qualquer outro documento complementar ou retificador ou que deveria ter sido remetido juntamente com a proposta, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta, e a convocação da próxima licitante.

8.2.4. Os prazos que se referem o item 8.2.1 não serão prorrogados.

8.3. A Proposta de Preços deverá atender aos seguintes requisitos:

8.3.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada em formulário próprio contendo as mesmas informações exigidas no termo de referência, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, constando o preço de cada item, expresso em reais (R\$), com até 03 (três) dígitos após a vírgula no valor unitário, em algarismos arábicos, conforme mencionado acima, marca do produto, devendo todas as folhas ser rubricadas e assinada na última folha em local específico; (Modelo/Anexo III).

8.3.2. Apresentar preços completos, expresso em reais, em algarismo nos itens e, em algarismo e por extenso, no valor total, computados todos os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantias e quaisquer outros ônus que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado e constante da proposta;

8.3.3. Constar preço unitário e total de cada item, bem com o valor total ofertado, sendo que o preço unitário deverá ser composto apenas de até 03 (três) casas decimais após a vírgula. Em caso de divergência entre os valores unitário e total, serão considerados os primeiros e, entre os expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos;

8.3.4. Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais ser fornecidos sem ônus adicionais;

8.3.5. Somente será aceito um preço para cada item;

8.3.6. Constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa, esse prazo será considerado como tal;

8.3.7. Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da licitação, endereço completo, telefone, e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, número da conta corrente bancária e agência respectiva.

8.3.8. Número deste pregoão.

8.4. Ocorrendo divergência entre o valor unitário e total para os itens do objeto do edital, será considerado o primeiro.

8.5. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

8.6. A Proposta de Preços será considerada completa, abrangendo todos os custos com a entrega do produto licitado, conforme disposto nos itens 8.3.1, 8.3.2 e 8.3.3 deste edital.

8.7. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

8.8. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais ofertados.

8.9. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as especificações e exigências do presente edital e de seus anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

8.10. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.

8.11. O Pregoeiro considerará como formal: erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique em nulidade do procedimento.

8.12. A proponente deverá manter o valor da proposta registrada por no mínimo 60 (sessenta) dias, sob pena de incidir nas sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/2002.

8.13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA DETALHADA/ATUALIZADA

8.13.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.14 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexecutável.

8.14.1 Considera-se inexecutável a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.15 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

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

8.17 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.17.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.17.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.18 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.19 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.20 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

8.20.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.20.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.21 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.22 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8.23 A Autoridade Competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea, assegurada a ampla defesa.

9. DAS PESQUISAS PRÉVIAS NOS CADASTROS FEDERAIS

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da(s) Licitante(s) detentora(s) da(s) proposta(s) classificada(s) em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá verificar o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, podendo ser feita também em nome de seu sócio majoritário, por força dos artigos 3º e 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro inabilitará a Licitante, por falta de condição de participação.

10. DOS DOCUMENTOS PARA A HABILITAÇÃO

10.1. Após a verificação acima, a habilitação da(s) Licitante(s) será aferida por intermédio dos documentos comprobatórios de Habilitação Jurídica, Qualificação Econômico-Financeira, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Técnica, e demais Declarações, devidamente anexadas via sistema.

10.2. As licitantes deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-financeira e técnica, sob pena de inabilitação.

10.3. PARA DA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

a) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;

b) Cópia do Documento de Identidade e do CPF dos sócios ou diretores;

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI;

d) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual - MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

e) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso a Licitante seja sucursal, filial ou agência;

f) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede da Licitante,



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;
g) 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;

10.3.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da consolidação respectiva.

10.4. PARA A COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

a) Prova de Regularidade Fiscal Perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

b) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital;

c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;

e) Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ e/ou Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

f) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 12.440, de 07/07/2011, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.

10.4.1. Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.

10.4.2. Caso a Licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede da mesma, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

10.5. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

10.5.1 Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial ou extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, ou Certidão de Falência e Execuções Fiscais (emitida pela internet) ambas com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias anteriores à data de abertura dos envelopes, quando não constar em seu corpo a validade.

1) Nos casos em que a certidão seja positiva de recuperação, as empresas deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos do art. 58 da lei 11.101/2001;

10.5.2 Qualificação Econômica – Financeira:

10.5.2.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social exceto o (MEI) Micro Empreendedor Individual, já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. A comprovação da boa situação financeira que se trata este item será apurada mediante a obtenção do índice de liquidez geral maior ou igual a 01(um), devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço, cuja apuração dar-se-á através da seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZAVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}} \geq 1$$



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

1) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo proprietário da empresa licitante. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

1) Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):

- Publicados em Diário Oficial; ou
- Publicados em jornal de grande circulação; ou
- Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

2) Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- Por fotocópia das páginas do livro Diário onde o balanço e as demonstrações contábeis foram levantadas, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, ou
- Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados;

3) Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte "SIMPLES NACIONAL":

- Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

4) Sociedade criada no exercício em curso:

- Fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

10.6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.6.1 Atestado de capacidade técnica - ACT (pessoa jurídica), para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, prazos e/ou quantidades com o objeto da licitação, através de no mínimo 01 (um) atestado, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

10.6.2 Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

10.7 DAS DEMAIS DECLARAÇÕES

a) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (modelo Anexo IV do Edital);

b) DECLARAÇÃO CONJUNTA (modelo Anexo V):

I. Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade;

II. Declaração de Atendimento ao Art. 5º da CF;

III. Declaração de Atendimento Art. 93 da Lei Nº 8.213, de 24 de Julho de 1991;

IV. Declaração de Sustentabilidade;

V. Declaração de Inexistência de Vínculo com a Administração Pública;

VI. Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes, Suspensão Temporária ou Inidoneidade para Licitar.

VII. Declaração de Inexistência de Parentesco.

10.8. DA OCORRÊNCIA DE RESTRIÇÃO QUANTO À HABILITAÇÃO

10.8.1 As empresas qualificadas como ME/MEI /EPP, na forma da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-financeira e técnica, sob pena de inabilitação.

10.8.2 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital, sendo habilitada com restrição.

10.8.3 Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.

10.8.3.1 Tal prazo poderá ser prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pela Licitante, mediante apresentação de justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.9 A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal pela licitante implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei nº



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

8.666/93, sendo facultado ao(à) Pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes para apresentação da proposta subsequente.

10.10 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado:

- (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal; e
- (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

10.10.1 Para a habilitação, a empresa vencedora deverá apresentar uma via os documentos discriminados no item 10, inseridos no sistema até a abertura da sessão pública, no campo adequado para tal, disponível no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

10.10.2 O não envio dos documentos no prazo e forma estipulados, o descumprimento de eventuais diligências determinadas pelo Pregoeiro ou o abandono do certame acarretará na inabilitação da licitante, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra a mesma.

10.10.2.1 Não serão aceitos documentos em forma divergente do exigido neste Edital, nem a apresentação de protocolo em substituição a documento solicitado.

10.10.3 Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome e CNPJ da sede matriz, se a licitante for matriz, ou todos em nome e CNPJ da filial se a licitante for filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

10.10.4 As certidões que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública deste Pregão.

10.10.5 Será inabilitada a licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.

10.10.6 No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.10.6.1 Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

10.10.7 Havendo superveniência de fato impeditivo, fica a Licitante obrigado a declará-lo, sob as penalidades legais cabíveis.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, manifestar sua intenção de recurso no prazo de 30 (trinta) minutos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

11.1.1. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado a adjudicar o objeto à Licitante declarada vencedora.

11.2. Diante da manifestação da intenção de recurso o(a) Pregoeiro(a) verificará as condições de admissibilidade do recurso, no entanto, não atendendo de pronto o mérito recursal.

11.2.1. Recebida a intenção de interpor recurso pelo Pregoeiro, a licitante deverá apresentar as razões no prazo de 03 (tres) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

11.2.2. As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema. Não serão recebidas ou conhecidas razões de recurso e contrarrazões entregues diretamente ao Pregoeiro ou enviadas por quaisquer outros meios.

11.3. Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 3 (tres) dias após o recebimento das razões e contrarrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado ao Gestor Demandante



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

para a decisão final no prazo de 03 (tres) dias.

11.3.1. O acolhimento de recurso(s) invalidará tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.3.2. Julgado o(s) recurso(s), a decisão constará exclusivamente no sistema eletrônico, no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

11.4. O recurso não terá efeito suspensivo, exceto quanto à habilitação ou inabilitação e julgamento das propostas.

11.5. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pela Licitante.

11.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11.7 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.7.A sessão pública poderá ser reaberta:

11.7.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.7.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.8. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.8.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.9.A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na Proposta, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados atualizados

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. Inexistindo manifestação recursal, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora, com posterior homologação do resultado pelo Ordenador da despesa.

12.2. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, o(a) Pregoeiro(a) encaminhará os autos ao Ordenador da despesa para adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e homologação do procedimento licitatório, eletronicamente.

12.3. Finalizada a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS-ARP E DA SUA VIGÊNCIA

13.1. Da Ata de Registro de Preços - ARP

13.1.1. Após a homologação do resultado do presente Pregão, as licitantes vencedoras do certame serão convocadas para assinar a ARP, por e-mail, por ofício ou Ato Administrativo emitido pelo Órgão Gerenciador, no prazo de até 03 (tres) dias úteis contados do recebimento da convocação.

13.1.2. O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pelo Órgão Gerenciador.

13.1.3. A Licitante que convocada para assinar a Ata de Registro de Preço deixar de fazê-lo no prazo fixado ou havendo recusa em fazê-lo, dela será excluída, podendo a Administração aplicar as penalidades cabíveis.

13.1.4 É facultado à Administração, convocar as licitantes remanescentes, quando a proponente vencedora não atender à convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, devendo ser observado a existência de cadastro de reserva, observados os requisitos habilitatórios, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em edital e demais cominações legais.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

13.1.5. A Ata de Registro de Preços será assinada por representante legal, diretor, ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração, carta de credenciamento ou contrato social, acompanhados de documento de identidade com foto.

13.1.6. Estando a ARP devidamente assinada e tendo sido cumpridos os requisitos quanto a sua publicidade, considera-se firmado o compromisso de fornecimento do objeto nas condições estabelecidas.

13.1.7. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ARP, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei 8.666/93, conforme dispõe o art. 12, § 1º do Decreto Federal nº 7.892/2013.

13.1.8. A existência de preços registrados na ARP não obriga a Administração a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-lhe a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada preferência do fornecimento ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

13.1.9. O presente Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) da(s) licitante(s) vencedor(as) deste certame, farão parte integrante da ARP, independente de transcrição.

13.2. Do Prazo de Vigência da Ata de Registro de Preços e da sua Publicidade

A Ata de Registro de Preços a ser firmada terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, sendo vedada sua prorrogação conforme art. 12 do Decreto Federal nº 7.892/2013 e inciso III do § 3º do Art. 15 da Lei nº 8.666/93. Porém podendo ser gerado um contrato dentro da vigência da Ata de Registro de Preço no qual por força da lei será adstrita a vigência nos termos do artigo 57, inc. I, da Lei nº 8.666/93.

13.2.1. A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1. Após a assinatura da ARP e tendo sido cumprida a publicidade do registro nela contido, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62, c/c com o §4º do mesmo artigo da Lei n.º 8.666/93, podendo ser dispensado o Termo de Contrato, sendo o mesmo substituído por Notas de Empenho.

***Nota explicativa:** De acordo com o artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, aplicável subsidiariamente à modalidade pregão, o termo de contrato é facultativo nas contratações com valor de até R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), e nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, independentemente do valor.*

Assim, não havendo termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do edital de licitação.

14.2. No caso de ser firmado Instrumento Contratual, Autoridade competente convocará a adjudicatária para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente, no prazo máximo de 03 (tres) dias úteis do ato convocatório, devendo observar e cumprir as exigências contidas neste Edital e seus anexos, ressaltando-se em especial as exigências deste capítulo.

14.2.1. O(s) contrato(s) decorrente(s) do Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

14.2.2. O(s) contrato(s) a ser firmado(s) em decorrência da ARP oriunda desta licitação poderá ser rescindido a qualquer tempo independente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da lei 8.666/93.

14.3. O prazo de vigência e as condições de reequilíbrio e/ou revisão de preços, observarão as



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

cláusulas contratuais ou as disposições constantes de instrumento equivalente.

14.3.1. A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, importará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades estabelecidas neste edital.

14.4. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

14.5. O presente Edital fará parte integrante do contrato, bem como seus anexos e a proposta apresentada pela licitante vencedora.

14.6. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto deste Pregão.

15. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)

15.1. As obrigações das Partes da ARP, além das constantes na Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892/2013, deverão ser observadas conforme elencadas no item 08 e 09 do Termo de Referência – Anexo II e na ARP.

16. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

16.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado pela servidora Carolina Abreu Teixeira Leitão, Cargo: Nutricionista RT do PNAE, Contato: 98476-6451, email: coordenacaoalimentacao2021@gmaila, fiscal do contrato para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei 8.666/93.

16.2 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

16.3 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação.

16.4 A Fiscalização exercida por interesse da Secretaria Municipal de Educação não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. 70 da Lei nº 8.666/93.

16.4.1 A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

16.5 A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

16.6 Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17 DA FORMA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

17.1 – Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

17.2 - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

17.3 - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

17.4 - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas no Termo de Referência;

17.5 - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atender às exigibilidades, será recusado e devolvido;

17.6 - A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;

17.7 - Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) dias após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

17.8 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

17.9 Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

17.10 É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pela Gestora da Secretaria Municipal de Educação/Gestor(a) da Unidade Escolar os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento, etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:

- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.

17.11 O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 73, inciso I, alínea 'b', da Lei Federal nº. 8.666/93:

a) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização in loco (unidades escolares), mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 02 (dois) dias da comunicação escrita do contratado;

b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela unidade escolar, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93. **O recebimento definitivo será através de requisições.**

17.12 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

17.13 Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.

17.14 Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

17.15 Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

17.16 Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

17.17 Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

17.18 O aceite/aprovação dos materiais pela Secretaria Municipal de Educação não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações aqui estabelecidas e verificadas posteriormente, garantindo-se à Secretaria Municipal de Educação as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

17.19 A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente, quinzenalmente ou conforme a necessidade), através de requisição de compra emitida pelo Departamento competente de cada unidade escolar.

17.20 Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal 8.666/93.

17.21 A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da autorização de entrega. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

17.22 A Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 24, XI, da Lei Federal nº 8.666/93.

17.23 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

18. LOCAL DE ENTREGA

18.1 - A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

18.2 - O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

18.3 - No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

18.4 - A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados na Secretaria antes de serem distribuídos as escolas;

18.5 - Todas as despesas referentes à entrega do objeto ao Município serão por conta da detentora da Ata, despesas essas previstas na proposta;

18.6 - A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

ORDEM	UNIDADE EXECUTORA	ENDEREÇO
1	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO	LOT REASSENTAMENTO RURAL SÃO FRANCISCO, SN, PORTO NACIONAL-TO. 45



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

	BORGES	KM
2	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS	FAZENDA JACOTINGA, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 33 KM
3	ASSOCIACAO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTURINI	AV. DAS NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
4	UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.
5	ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA CARMENCITA MATOS MAIA	LOT ASSENTAMENTO FLOR DA SERRA, ZONA RURAL PORTO NACIONAL-TO. 22 KM
6	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURAO	AV. NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
7	ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO DO CAMPO CHICO MENDES	ROD TO 250, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL, TO. 14 KM
8	CIRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR DEASIL AYRES DA SILVA	RUA 10 QUADRA 10, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO.
9	ASSOCIACAO DE APOIO DA ESCOLA DELZA DE PAIXAO PEREIRA	RUA 04, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
10	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO	RUA K/E S/N JARDIM BRASILIA PORTO NACIONAL, TO.
11	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DONA AURENY	AV. CONTORNO S/N BRIGADEIRO EDUARDO GOMES - PORTO NACIONAL, TO.
12	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL DR EUVALDO TOMAZ DE SOUZA	AV. IMPERATRIZ S/N JARDIM QUERIDO-PORTO NACIONAL-TO.
13	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ELIZA LOPES BARROS	RUA 12 DE OUTUBRO S/N DISTRITO DE ESCOLA BRASIL, PORTO NACIONAL, TO. 22 KM
14	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL ERCINA MONTEIRO PEREIRA	REASSENTAMENTO CORREGO PRATA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 35 KM
15	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ERNESTINA FREIRE AYRES	RUA 07, SN, TROPICAL PALMAS, PORTO NACIONAL-TO.
16	ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA	LOTEAMENTO P.A CAPIVARA S/N EM PORTO NACIONAL-TO. 92 KM
17	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA FANY DE OLIVEIRA MACEDO	AV. PORTO ALEGRE, SN, NOVO PLANALTO, PORTO NACIONAL-TO.
18	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS	CHAC. CABOCLA MORENA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL TO. 40 KM
19	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL Prof.ª GENEROSA PINTO DE CASTRO	R MADRE NELY, SN, JARDIM MUNICIPAL, PORTO NACIONAL-TO.
20	ASSOCIAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS	R. ANÁPOLIS, SN, JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL-TO.



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

21	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES	AV 01, SN, QD 28 REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES)
22	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA JUDITH TAVARES DE MENESES	Rua: NC 16 S/N QDR.J L.01 SEROR NOVA CAPITAL, PORTO NACIONAL-TO.
23	ENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA LIDIANE BARBOSA PIRES	AV. PERIMETRAL, S/N SN, PARQUE LIBERDADE, PORTO NACIONAL-TO.
24	CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA	RUA PEQUIZEIRO, SN, REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES 80 KM)
25	ASSOCIACAO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO	AV T2, QD 04, SN, SÃO FRANCISCO, PORTO NACIONAL-TO.
26	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DR. OSVALDO AIRES DA SILVA	R. A, QUADRA 01, LOTE 07 S/N NOVA PINHEIRÓPOLIS - PORTO NACIONAL, TO. 8 KM
27	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS	RUA MANOEL GOMES S/N JARDIM BRASILIA, PORTO NACIONAL-TO
28	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO	LOT. ASSENTAMENTO PAU D'ARCO - ZONA RURAL - PORTO NACIONAL-TO. 82 KM
29	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.

19 DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

19.1 A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

19.2 Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 55 inciso XIII Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. "XIII - a obrigação do contratado de 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." Comprovação da situação de regularidade fiscal da contratada perante o FGTS, Receita Federal, Estadual, Municipal e Justiça do Trabalho;

19.3 O departamento financeiro da Secretaria Municipal de Educação, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da entrega, pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação das aquisições conforme o termo de referência;

20 DO VALOR ESTIMADO

20.1 O valor total estimado para aquisição destes produtos serão obtidos através de pesquisa de mercado, conforme previsto na lei 8.666/93. E que o mapa de apuração dos preços obtidos estará anexado no processo.

21. - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

21.1. À(s) Licitante(s) poderá(ão) ser aplicada(s) a(s) sanção(ões), devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas neste Edital e sujeitando-se as penalidades constantes no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, devendo ser observado o disposto no item 14 do Termo de Referência - Anexo II.



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

FLS

Assinatura

22. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO CONTRATO E DA SUA PUBLICIDADE

22.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, sendo vedada sua prorrogação conforme art. 12 do Decreto Federal nº 7.892/2013 e inciso III do § 3º do Art. 15 da Lei nº 8.666/93.

22.1.1 A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

22.2 O Prazo de execução do contrato, bem como a vigência do mesmo será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura;

22.2.1 O Contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional, e a sua íntegra, após assinado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

23 DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1 O Órgão Gerenciador desta Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização do Pregão Eletrônico SRP nº 001/2022 SME é a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

23.2 São órgãos participantes da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante o referido Pregão:

- 01** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO BORGES
- 02** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS
- 03** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTUNINI
- 04** UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS
- 05** ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUN PROF CARMENCITA MATOS MAIA
- 06** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURÃO
- 07** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO CENTRO MUN DE EDU DO CAMPO CHICO MENDES
- 08** CÍRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUN PROF DEASIL AIRES
- 09** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUN. DELZA DA PAIXÃO PEREIRA
- 10** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO
- 11** CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO DE EDUC. INF. DONA AURENY
- 12** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESC. MUN. DR. EUVALDO TOMAZ DE SOUZA
- 13** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA ESCOLA MUN ELIZA LOPES BARROS
- 14** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA ERCINA MONTEIRO PEREIRA
- 15** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROF ERNESTINA FREIRE AYRES
- 16** ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA
- 17** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF FANNY DE OLIVEIRA MACEDO
- 18** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS
- 19** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF GENEROSA PINTO DE CASTRO
- 20** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS
- 21** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISTO ARANTES
- 22** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JUDITH TAVARES DE MENEZES
- 23** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL LIDIANE BARBOSA PIRES
- 24** CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA
- 25** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESC. MUNIC. VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO
- 26** CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUN. DE EDUC. INF. DR. OSVALDO AIRES DA SILVA
- 27** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS
- 28** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO
- 29** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO

24 DO PRAZO DE EXECUÇÃO

24.1 O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da entrega da ordem de fornecimento da contratada;

24.2 Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 24.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados;



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

25. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

25.1. Os preços registrados, durante a vigência da ARP, serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, podendo ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

25.2 Cabe ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto às Detentoras/Fornecedoras, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como observadas as disposições contidas nos art. 18 e 19 do Decreto nº 7.892/2013.

26 DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTES

26.1 Poderão utilizar-se da Ata de Registro de Preço qualquer Órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador da Ata e anuência da empresa beneficiária, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as regras contidas na Lei nº 10.520/2002, na Lei nº 8.666/93, no Decreto nº 7.892/2013, nas normas municipais pertinentes e demais normas em vigor e respectivas atualizações.

26.2. Os órgãos que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

26.3. Poderá o beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

26.4. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o art. 22 do Decreto nº 7.892/2013, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes

26.5. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

26.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

26.7. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

27 DA ANULAÇÃO E DA REVOGAÇÃO DESTA LICITAÇÃO

27.1. A Autoridade Competente para determinar a contratação poderá revogar esta licitação em face de razão de interesse público, derivada de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

27.1.1. A anulação do procedimento licitatório induz à da ARP e eventuais contratos firmados, devendo ser observado o disposto nos Artigos 20 e 21 do Decreto Federal nº 7.892/2013, posteriores alterações e demais normas pertinentes.

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

27.1.3. No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

27.1.4 Caso não haja vencedor ou não acudirem interessados, esta licitação poderá ser repetida, a critério da Autoridade Competente, salvo se, justificadamente, não puder ser repetida sem prejuízo para a Administração.

27.1.5. A repetição que trata o item anterior poderá, conforme Conveniência Administrativa, ser realizada dispensando-se a aplicabilidade da exclusividade prevista nos art. 48, III da Lei nº 123/2006, com base no art. 49, inc. III da mesma Lei.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

28 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

28.2. O desatendimento às exigências formais, não essenciais, não importará na inabilitação da licitante e/ou desclassificação de sua proposta, desde que seja possível a aferição de sua habilitação e a exata compreensão da sua proposta.

28.3. É facultado à Autoridade Competente, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

28.3.1. 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 do Município de Porto Nacional - TO.

28.4. A critério do(a) Pregoeiro(a), o prazo para o envio da proposta de preços detalhada/atualizada e da documentação de habilitação poderá ser prorrogado pelo tempo que se julgar necessário.

28.5. A Licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

28.6. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão da ARP, Instrumento Contratual ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

28.7. Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo (a) Pregoeiro (a), no endereço eletrônico mencionado neste Edital ou através do telefone (63) 3363-6000, ramal 214.

28.8. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e também na página www.portonacional.to.gov.br.

28.9. O inteiro teor do processo está disponível para vista aos interessados, na Comissão de Licitações, sito a Av. Murilo Braga, 1887, centro, Porto Nacional - TO, CEP: 77500-000, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 12:00, exceto feriados.

29. DO TERMO DE REFERÊNCIA

29.1. O Termo de Referência – Anexo II deste Edital foi elaborado com base nas informações contida na respectiva solicitações e em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e ao considerar ainda o interesse e conveniência da Administração.

30 DOS ANEXOS DO EDITAL

30.1. Este Edital é composto pelos seguintes Anexos:

• ANEXO I	-	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVAS
• ANEXO II	-	TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO
• ANEXO III	-	MODELO DE PROPOSTA
• ANEXO IV	-	DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
• ANEXO V	-	DECLARAÇÃO CONJUNTA
• ANEXO VI	-	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
• ANEXO VII	-	MINUTA DO CONTRATO

31 DO FORO

31.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, por mais privilegiado que outro seja, para ser dirimidas eventuais dúvidas decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera Administrativa.

Porto Nacional, 18 de Janeiro de 2022.

WILINGTON IZAC TEIXEIRA
Presidente da Comissão de Licitações



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**ANEXO I**
DOS QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO

Nº ITEM	CÓD. PROD	PRODUTO	UNID	QUANT.	VL UNIT	VL TOTAL	TIPO
1	30514	ABACATE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA	Kg	60	R\$ 7,80	R\$ 468,00	EXCLUSIVO
2	30515	ABACAXI DO TIPO PÉROLA OU HAWAI	kg	860	R\$ 6,24	R\$ 5.366,40	EXCLUSIVO
3	30516	ABOBÓRA DO TIPO COMUM	Kg	12.629	R\$ 4,92	R\$ 62.134,68	EXCLUSIVO
4	30517	AÇAFRÃO	Pct de 30g	11.101	R\$ 2,76	R\$ 30.638,76	EXCLUSIVO
5	30518	AÇUCAR - DE PRIMEIRA..	Pct 2Kg	6.662	R\$ 10,32	R\$ 68.751,84	EXCLUSIVO
6	30519	ALFACE - DE PRIMEIRA.	Kg	5.727	R\$ 15,76	R\$ 90.257,52	AMPLA CONCORRÊNCIA
7	30519	ALFACE - DE PRIMEIRA.	Kg	1.909	R\$ 15,76	R\$ 30.085,84	COTA RESERVADA
8	30520	ALHO BRASILEIRO TIPO 5/6.	Kg	2.865	R\$ 28,96	R\$ 82.970,40	AMPLA CONCORRÊNCIA
9	30520	ALHO BRASILEIRO TIPO 5/6.	Kg	954	R\$ 28,96	R\$ 27.627,84	COTA RESERVADA
10	30521	AMIDO DE MILHO	Pct 200g	546	R\$ 3,92	R\$ 2.140,32	EXCLUSIVO
11	30522	ARROZ	Pct 5kg	5.733	R\$ 25,24	R\$ 144.700,92	AMPLA CONCORRÊNCIA
12	30522	ARROZ	Pct 5kg	1.911	R\$ 25,24	R\$ 48.233,64	COTA RESERVADA
13	30523	AVEIA EM FLOCOS - PESO LÍQUIDO DE 500G.	Pct 500g	1.638	R\$ 8,02	R\$ 13.136,76	EXCLUSIVO
14	30525	BANANA - DO GRUPO NANICA.	kg	13.350	R\$ 6,16	R\$ 82.236,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
15	50525	BANANA - DO GRUPO NANICA.	kg	4.450	R\$ 6,16	R\$ 27.412,00	COTA RESERVADA
16	30524	BANANA - DO GRUPO PRATA.	Kg	50.438	R\$ 6,17	R\$ 311.202,46	AMPLA CONCORRÊNCIA
17	30524	BANANA - DO GRUPO PRATA.	Kg	16.812	R\$ 6,17	R\$ 103.730,04	COTA RESERVADA
18	30526	BATATA DOCE	Kg	5.726	R\$ 5,69	R\$ 32.580,94	EXCLUSIVO
19	30527	BATATA INGLESA	kg	3.169	R\$ 6,47	R\$ 20.503,43	EXCLUSIVO
20	30528	BETERRABA	kg	2.259	R\$ 5,39	R\$ 12.176,01	EXCLUSIVO
21	30529	BISTECA SUÃ□NA	Kg	50	R\$ 24,32	R\$ 1.216,00	EXCLUSIVO
22	30530	BOLO PRONTO	Kg	562	R\$ 15,16	R\$ 8.519,92	EXCLUSIVO
23	30531	CACAU EM PÓ	Pct 200g	550	R\$ 26,93	R\$ 14.811,50	EXCLUSIVO
24	30532	CAFÉ	Pct 250 g	7.499	R\$ 9,42	R\$ 70.640,58	AMPLA CONCORRÊNCIA
25	30532	CAFÉ	Pct 250 g	2.499	R\$ 9,42	R\$ 23.540,58	COTA RESERVADA
26	30533	CANELA EM PÓ	Pct 30g	6.472	R\$ 5,83	R\$ 37.731,76	EXCLUSIVO



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

27	30534	CARNE ACÉM MOÍ□DA	Kg	22.734	R\$ 41,93	R\$ 953.236,62	AMPLA CONCORRÊNCIA
28	30534	CARNE ACÉM MOÍ□DA	Kg	7.578	R\$ 41,93	R\$ 317.745,54	COTA RESERVADA
29	30535	CARNE ACÉM PEDAÇO	Kg	674	R\$ 44,49	R\$ 29.986,26	EXCLUSIVO
30	30536	CARNE BOVINA COSTELA	Kg	40	R\$ 31,66	R\$ 1.266,40	EXCLUSIVO
31	30537	CARNE BOVINA FÍGADO	kg	1.391	R\$ 26,25	R\$ 36.513,75	EXCLUSIVO
32	30538	CARNE BOVINA FRALDINHA	kg	55	R\$ 42,93	R\$ 2.361,15	EXCLUSIVO
33	30539	CARNE BOVINA SECA	Kg	100	R\$ 51,26	R\$ 5.126,00	EXCLUSIVO
34	30540	CEBOLA	Kg	7.319	R\$ 5,99	R\$ 43.840,81	EXCLUSIVO
35	30541	CENOURA	Kg	16.114	R\$ 4,95	R\$ 79.764,30	EXCLUSIVO
36	30542	CHEIRO VERDE	Kg	5.265	R\$ 12,76	R\$ 67.181,40	AMPLA CONCORRÊNCIA
37	30542	CHEIRO VERDE	Kg	1.755	R\$ 12,76	R\$ 22.393,80	COTA RESERVADA
38	30543	CHOCOLATE EM PÓ"	Pct 200g	620	R\$ 15,32	R\$ 9.498,40	EXCLUSIVO
39	30544	CHUCHU	kg	185	R\$ 5,57	R\$ 1.030,45	EXCLUSIVO
40	30545	COCO RALADO	Pct 50g	5.155	R\$ 3,10	R\$ 15.980,50	EXCLUSIVO
41	30546	COLORÍFICO EM PÓ"	Pct 30g	16.209	R\$ 2,11	R\$ 34.200,99	EXCLUSIVO
42	30547	COUVE	kg	2.454	R\$ 15,92	R\$ 39.067,68	EXCLUSIVO
43	30548	EXTRATO DE TOMATE	Pct 340g	3.224	R\$ 3,61	R\$ 11.638,64	EXCLUSIVO
44	30549	FARINHA DE MANDIOCA	Kg	23.071	R\$ 7,14	R\$ 164.726,94	AMPLA CONCORRÊNCIA
45	30549	FARINHA DE MANDIOCA	Kg	7.690	R\$ 7,14	R\$ 54.906,60	COTA RESERVADA
46	30550	FARINHA DE TRIGO	kg	5.680	R\$ 7,92	R\$ 44.985,60	EXCLUSIVO
47	30551	FEIJÃO CARIOCA	kg	6.281	R\$ 9,41	R\$ 59.104,21	EXCLUSIVO
48	30552	FERMENTO BIOLÓGICO	Pct 10g	1.715	R\$ 2,38	R\$ 4.081,70	EXCLUSIVO
49	30553	FERMENTO QUÍMICO	Pct 100g	3.874	R\$ 3,71	R\$ 14.372,54	EXCLUSIVO
50	30554	FLOCÃO DE ARROZ	Pct 500g	1.900	R\$ 4,32	R\$ 8.208,00	EXCLUSIVO
51	30555	FLOCÃO DE MILHO	Pct 500g	20.679	R\$ 3,67	R\$ 75.891,93	EXCLUSIVO
52	30556	FRANGO SOBRECOXA	kg	9.872	R\$ 16,32	R\$ 161.111,04	AMPLA CONCORRÊNCIA
53	30556	FRANGO SOBRECOXA	kg	3.290	R\$ 16,32	R\$ 53.692,80	COTA RESERVADA
54	30557	FUBÁ□ DE MILHO	Pct 500g	50	R\$ 3,70	R\$ 185,00	EXCLUSIVO
55	30558	INHAME	kg	1.087	R\$ 6,83	R\$ 7.424,21	EXCLUSIVO
56	30559	IOGURTE NATURA	Pote 180g	3.143	R\$ 3,93	R\$ 12.351,99	EXCLUSIVO
57	30560	LARANJA	kg	25.118	R\$ 4,19	R\$ 105.244,42	AMPLA CONCORRÊNCIA
58	30560	LARANJA	kg	8.372	R\$ 4,19	R\$ 35.078,68	COTA RESERVADA



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

59	30561	LEITE CONDENSADO	Pct 395g	105	R\$ 6,06	R\$ 636,30	EXCLUSIVO
60	30562	LEITE DE COCO	Vidro 200g	50	R\$ 4,93	R\$ 246,50	EXCLUSIVO
61	30563	LEITE LONGA VIDA, INTEGRAL, UHT	L	85.993	R\$ 5,74	R\$ 493.599,82	AMPLA CONCORRÊNCIA
62	30563	LEITE LONGA VIDA, INTEGRAL, UHT	L	28.664	R\$ 5,74	R\$ 164.531,36	COTA RESERVADA
63	30564	LEITE DESNATADO	L	21.282	R\$ 5,71	R\$ 121.520,22	AMPLA CONCORRÊNCIA
64	30564	LEITE DESNATADO	L	7.094	R\$ 5,71	R\$ 40.506,74	COTA RESERVADA
65	30565	LEITE ZERO LACTOSE	L	21.282	R\$ 7,79	R\$ 165.786,78	AMPLA CONCORRÊNCIA
66	30565	LEITE ZERO LACTOSE	L	7.094	R\$ 7,79	R\$ 55.262,26	COTA RESERVADA
67	30566	MAÇÃ IN NATURA	Kg	7.176	R\$ 8,32	R\$ 59.704,32	EXCLUSIVO
68	30567	MACARRÃO	Pct 500g	24.029	R\$ 3,46	R\$ 83.140,34	AMPLA CONCORRÊNCIA
69	30567	MACARRÃO	Pct 500g	8.009	R\$ 3,46	R\$ 27.711,14	COTA RESERVADA
70	30568	MAMÃO IN NATURA	Kg	7.990	R\$ 5,89	R\$ 47.061,10	EXCLUSIVO
71	30569	MANDIOCA	Kg	6.709	R\$ 5,84	R\$ 39.180,56	EXCLUSIVO
72	30570	MANTEIGA	Pct 500g	2.594	R\$ 28,32	R\$ 73.462,08	AMPLA CONCORRÊNCIA
73	30570	MANTEIGA	Pct 500g	864	R\$ 28,32	R\$ 24.468,48	COTA RESERVADA
74	31735	MANTEIGA SEM LACTOSE 500G	Pct 500g	1.392	R\$ 31,60	R\$ 43.987,20	EXCLUSIVO
75	31737	MARGARINA SEM LACTOSE 500G	Pct 500g	1.392	R\$ 14,06	R\$ 19.571,52	EXCLUSIVO
76	30572	MAXIXE	Kg	34	R\$ 7,27	R\$ 247,18	EXCLUSIVO
77	30573	MELANCIA	kg	54.428	R\$ 3,91	R\$ 212.813,48	AMPLA CONCORRÊNCIA
78	30573	MELANCIA	kg	18.142	R\$ 3,91	R\$ 70.935,22	COTA RESERVADA
79	30574	CANJICA MILHO AMARELA	Pct 500g	3.595	R\$ 4,04	R\$ 14.523,80	EXCLUSIVO
80	30575	MILHO VERDE	kg	578	R\$ 14,02	R\$ 8.103,56	EXCLUSIVO
81	30576	MILHO VERDE ENLATADO	Lata 200g	265	R\$ 3,98	R\$ 1.054,70	EXCLUSIVO
82	30577	ÓLEO DE MILHO	Und de 900ml	2.617	R\$ 17,38	R\$ 45.483,46	EXCLUSIVO
83	30578	ÓLEO DE SOJA.	Und de 900ml	9.651	R\$ 11,47	R\$ 110.696,97	AMPLA CONCORRÊNCIA
84	30578	ÓLEO DE SOJA.	Und de 900ml	3.217	R\$ 11,47	R\$ 36.898,99	COTA RESERVADA
85	30579	OVO DE GALINHA	Duzia	8.784	R\$ 9,76	R\$ 85.731,84	AMPLA CONCORRÊNCIA
86	30579	OVO DE GALINHA	Duzia	2.928	R\$ 9,76	R\$ 28.577,28	COTA RESERVADA
87	30580	PÃO DE QUEIJO PRONTO	kg	1.420	R\$ 31,20	R\$ 44.304,00	EXCLUSIVO
88	30581	PÃO DE TRIGO, FRAN	kg	3.753	R\$ 19,92	R\$ 74.759,76	AMPLA CONCORRÊNCIA



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

89	30581	PÃO DE TRIGO, FRANCÊS	kg	1.250	R\$ 19,92	R\$ 24.900,00	COTA RESERVADA
90	30582	PÃO HOT DOG	Pct 500g	546	R\$ 8,58	R\$ 4.684,68	EXCLUSIVO
91	30583	FRANGO TIPO FILÉ	kg	12.339	R\$ 20,92	R\$ 258.131,88	AMPLA CONCORRÊNCIA
92	30583	FRANGO TIPO FILÉ	kg	4.113	R\$ 20,92	R\$ 86.043,96	COTA RESERVADA
93	30584	PEPINO	kg	114	R\$ 7,38	R\$ 841,32	EXCLUSIVO
94	30585	PETA (BISCOITO DE POLVILHO)	Pct 170g	4.764	R\$ 5,76	R\$ 27.440,64	EXCLUSIVO
95	30586	POLPAS DE FRUTAS ABACAXI	Kg	2.821	R\$ 15,59	R\$ 43.979,39	EXCLUSIVO
96	30587	POLPAS DE FRUTA ACEROLA	Kg	5.498	R\$ 15,59	R\$ 85.713,82	AMPLA CONCORRÊNCIA
97	30587	POLPAS DE FRUTA ACEROLA	Kg	1.832	R\$ 15,59	R\$ 28.560,88	COTA RESERVADA
98	30588	POLPAS DE FRUTAS CAJÁ	Kg	840	R\$ 25,66	R\$ 21.554,40	EXCLUSIVO
99	30589	POLPAS DE FRUTAS CAJÚ	Kg	2.589	R\$ 15,59	R\$ 40.362,51	EXCLUSIVO
100	30590	POLPAS DE FRUTAS GOIABA	kg	1.233	R\$ 15,59	R\$ 19.222,47	EXCLUSIVO
101	30591	POLPAS DE FRUTAS MANGA	kg	964	R\$ 15,59	R\$ 15.028,76	EXCLUSIVO
102	30592	POLPAS DE FRUTAS MARACUJÁ	kg	40	R\$ 26,66	R\$ 1.066,40	EXCLUSIVO
103	30593	POLPAS DE FRUTAS TAMARINDO	kg	35	R\$ 16,66	R\$ 583,10	EXCLUSIVO
104	30594	POLVILHO DOCE	kg	5.284	R\$ 6,90	R\$ 36.459,60	EXCLUSIVO
105	30596	QUEIJO MINAS	kg	75	R\$ 30,25	R\$ 2.268,75	EXCLUSIVO
106	30595	QUEIJO MUSSARELA	kg	308	R\$ 43,26	R\$ 13.324,08	EXCLUSIVO
107	30597	QUIABO	Kg	50	R\$ 8,18	R\$ 409,00	EXCLUSIVO
108	30598	REPOLHO	kg	1.911	R\$ 5,78	R\$ 11.045,58	EXCLUSIVO
109	30599	ROSCA	kg	3.234	R\$ 23,49	R\$ 75.966,66	EXCLUSIVO
110	30600	SAL	Kg	3.352	R\$ 2,03	R\$ 6.804,56	EXCLUSIVO
111	30601	TANGERINA	kg	180	R\$ 7,66	R\$ 1.378,80	EXCLUSIVO
112	30602	TOMATE	Kg	15.540	R\$ 8,85	R\$ 137.529,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
113	30602	TOMATE	Kg	5.180	R\$ 8,85	R\$ 45.843,00	COTA RESERVADA
114	30571	MARGARINA	Pct 500g	3.458	R\$ 11,91	R\$ 41.184,78	EXCLUSIVO
TOTAL GLOBAL						R\$ 7.049.847,47	



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL
ANEXO I

FLS

Assinatura

DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

ITEM	Descrição técnica dos produtos	Marcas sugeridas
1	Abacate – de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	-
2	Abacaxi – do tipo pérola ou hawai; de primeira; graúdo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
3	Abóbora – do tipo comum, de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
4	Açafrão - <u>Descrição do objeto</u> : o condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. <u>Características gerais</u> : o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias	1. Apti 2. Maratá 3. Kitano



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação. O produto deve atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados, quando for o caso; informação nutricional complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a resolução Rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: cor: amarelada intensa, cheiro: forte, agradável, característico; sabor: acre, levemente picante; características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. <u>Embalagem primária</u>: embalagem de polietileno contendo 30 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p>	
5	<p>Açúcar - <u>Características Técnicas</u>: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração. <u>Embalagem</u>: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	1. 2. 3. Cristal Itajá União
6	<p>Alface - de primeira. Grupo: crespa; subgrupo: verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 - Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 - Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
7	<p>Alho - brasileiro, tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
8	Amido de milho - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 26 FNDE. <u>Descrição do objeto</u> : pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não devera apresentar impurezas visíveis ou sujidades. <u>Embalagem</u> : primária de pacotes de polietileno, pesando 200 g, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. <u>Prazo de validade</u> : mínima de 12 meses após data de fabricação.	1. Maizena 2. Sinhá 3. Apti
9	Arroz - <u>Descrição do objeto</u> : Produto beneficiado, polido, classe longo, grão inteiros, fino do tipo 1 (um) ("agulhinha"). Deverá ser da safra corrente. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Cor, sabor e odor característicos. <u>Prazo de validade</u> : Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. <u>Embalagem</u> : Acondicionado em pacote de 5 (cinco) kg.	1. Tio Jorge 2. Tio Urbano 3. Amigão
10	Aveia em flocos - peso líquido de 500g. <u>Embalagem</u> : Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. <u>Prazo de validade</u> : apresentando período de validade de no mínimo 1 ano.	1. Nestlé 2. Quaker 3. Yoki
11	Banana - do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
12	Banana - do grupo nanica. Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 -	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	ANVISA.	
13	<p>Batata doce - classificação extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
14	<p>Batata inglesa - deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
15	<p>Beterraba - deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
16	Bisteca suína - carne suína (bisteca) congelada, fracionada em porções de aproximadamente de 2kg. Com percentual máximo de gordura de (30%) e massa óssea inferior a 30% do peso total. Ao descongelamento deve apresentar aspecto saudável, levemente úmida e textura firme. Embalado e plástico resistente, contendo informações nutricionais por 100 gramas do produto.	-
17	Bolo pronto - bolo pronto, contendo farinha de trigo, leite, ovos, fermento. <u>Embalagem:</u> individualizada em formato redondo, sem amasos ou violação; e contendo as informações nutricionais mínimas necessárias conforme a legislação. <u>Sabores:</u> trigo, chocolate, coco, mandioca.	-
18	Cacau em pó - <u>Características Técnicas:</u> cacau em pó 100% cacau. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem: cacau em pó 200 gramas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses.	1. Nestlé 2. Apti 3. Dr. Oetker
19	Café - <u>Descrição do objeto:</u> em pó homogêneo, torrado e moído de primeira qualidade; constituídos de café 100% arábica ou predominante arábica; com classificação de bebida mole a dura (isento de riado, rio ou rio zona); torração média (nº disco Agtron entre 55 e 65); <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> isento de odores estranhos e com aroma intenso; a marca deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, em plena validade. <u>Embalagem:</u> em embalagem tipo almofada, pacote com 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais. <u>Prazo de validade:</u> deverá ser de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega do produto.	1. Paraíso Três corações 3. Maratá
20	Canela em pó - Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalagem de 30g, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa.	1. Apti 2. Maratá 3. Kitano
21	Canjica milho amarela - <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. <u>Embalagem:</u> atóxica transparente com 01Kg. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. <u>Prazo de validade:</u> produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Sinhá 2. Yoki 3. Zaeli
22	Carne acém moída - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> moída com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
23	<p>Carne acém pedaço - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaço com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
24	<p>Carne bovina costela - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaços com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
25	<p>Carne bovina fígado - <u>Características Técnicas:</u> Carnes provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e de cor vermelho</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em bifés ou tiras, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
26	<p>Carne bovina fraldinha - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> pedaços ou bifés, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
27	<p>Carne bovina seca - <u>Características Técnicas:</u> Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> cubinhos ou bifés, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	entrega.	
28	<p>Cebola – de primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
29	<p>Cenoura – Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
30	<p>Cheiro verde – <u>Características Gerais:</u> composto de cebolinha e coentro, de 1ª qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. <u>Embalagem:</u> o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, individuais com molho/maços de até 300g, com etiqueta de pesagem.</p>	-
31	<p>Chocolate em pó – <u>Características Técnicas:</u> mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais, formulado a partir de matérias –primas selecionadas. <u>Ingredientes:</u> cacau em pó,</p>	1. Garoto 2. Nestlé 3. Dr.



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	açúcar orgânico, minerais (cálcio, ferro e zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. <u>Embalagem</u> : aluminizada contendo 200g do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente impressa na embalagem. Não deve conter etiqueta sobreposta. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 6 meses	Oetker
32	Chuchu - deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	-
33	Coco ralado - <u>Características Técnicas</u> : Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. <u>Embalagem</u> : Embalagem integral de 50g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Sococo 2. Mais Coco 3. Du Coco
34	Colorífico em pó - <u>Características Técnicas</u> : Apresentação natural, aspecto físico pó, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. <u>Embalagem</u> : embalagem 30g. <u>Prazo de validade</u> : Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Maratá 2. Sinhá 3. Kitano
35	Couve - de Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
36	Extrato de tomate - <u>Embalagem</u> : sachê igual ou superior a 340gr. <u>Características técnicas</u> : Polpa de tomate, sal e/ açúcar. Deve estar de acordo com a legislação específica. Sem glúten. <u>Prazo de validade</u> : igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	1. Quero 2. Fugine 3. Olé
37	Farinha de mandioca - <u>Características técnicas</u> : Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. <u>Embalagem</u> : pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 180 dias.	1. Lopes 2. Yoki 3. Amafil
38	Farinha de trigo - <u>Características técnicas</u> : Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. <u>Embalagem</u> : Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 01Kg. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. <u>Prazo de validade</u> : Validade de no mínimo 06 meses.	1. Dona Benta 2. Rosa Branca 3. Qualitá
39	Feijão carioca - <u>Características técnicas</u> : tipo 1, novo. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem.	1. Kicaldo 2. Camil 3. Urbano



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p><u>Embalagem:</u> deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses. <u>Data de fabricação:</u> máximo de 30 dias.</p>	
40	<p>Fermento biológico - fermento biológico em pó, seco, embalagem de 10 g, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Dona Benta2. Fleischmann3. Dr. Oetker
41	<p>Fermento químico - <u>Ingredientes:</u> amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. <u>Embalagens:</u> devem ser intactas, em latas/potes de 100 g. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 12 meses. <u>Data de fabricação:</u> máximo de 60 dias.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Royal2. Fleischmann3. Dr. Oetker
42	<p>Flocão de arroz - <u>Descrição do objeto:</u> farinha de arroz flocada, pré-cozida, branca. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 3 (três) meses.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Coringa2. Maratá3. Sinhá
43	<p>Flocão de milho - <u>Descrição do objeto:</u> farinha de milho flocada, pré-cozida, amarela. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 3 (três) meses.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Coringa2. Maratá3. Sinhá
44	<p>Frango peito - <u>Características Técnicas:</u> Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária:</u> Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação:</u> de no máximo 30 dias no ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Bonasa2. Superfrango3. Friato
45	<p>Frango sobrecoxa - <u>Características Técnicas:</u> Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Bonasa2. Superfrango3. Friato



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária</u> : Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação</u> : de no máximo 30 dias no ato da entrega . <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses.	
46	Fubá de milho - <u>Características Técnicas</u> : refinado enriquecido com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n. 26 fnde. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Umidade máxima de 15% p/p; e no mínimo de 7% p/p de proteínas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. <u>Embalagem primária</u> : plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, 500g, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. <u>Prazo de validade</u> : de 06 meses após data de fabricação.	1. Sinhá 2. Yoki 3. Maratá
47	Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Acondicionado em embalagens de até 1 Kg.	-
48	Iogurte natural - Iogurte Natural. Embalagem: copo plástico lacrado com papel alumínio contendo a marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Peso líquido: 170 g. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.	1. Nestlé 2. Paulista 3. Vigor
49	Laranja - Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

50	Leite condensado - Embalagem de 395g, tetra pack, contendo leite integral, açúcar e lactose.	1. Piracanjuba 2. Italac 3. Itambé
51	Leite de coco - procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	1. Sococo 2. Mais Coco 3. Du Coco
52	Leite longa vida, integral, UHT - <u>Características técnicas:</u> Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. <u>Embalagem:</u> longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <u>Data de fabricação:</u> máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 4 meses, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italac
53	Leite desnatado - <u>Características técnicas:</u> de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 0%, 95 a 145 mg de Sódio, 210 a 260 mg de Cálcio. Composto de leite desnatado, estabilizantes citrato de sódio e/ou trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. <u>Embalagem:</u> multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italac
54	Leite zero lactose - <u>Características técnicas:</u> Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. <u>Embalagem primária:</u> Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1L. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. <u>Prazo de validade:</u> Mínimo de 5 meses.	1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italac
55	Maçã - In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
56	Macarrão - <u>Características técnicas:</u> Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água e ovos. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de farelo ou bichinhos; formato curto, tipo <u>Espaguete</u> . <u>Embalagem:</u> peso líquido de no mínimo 500 (quinhentos) gramas de produto. <u>Prazo de validade:</u> deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	1. Galo 2. Liane 3. Dona Benta
57	Mamão - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
58	Mandioca - Extra, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	
59	<p>Margarina - <u>Características técnicas</u>: margarina cremosa, água, com sal (1,3%) com no máximo 80% de óleo, leite em pó desnatado. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: com aspecto, cor, cheiro e sabor, aroma ou natural de manteiga, vitamina A 15.000 UI por kg, estabilizante mono e diglicerídeos de graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), vitamina A de 15 a 50 mil U.I. <u>Prazo de validade</u>: validade de 05 meses a contar da data da entrega e suas características estar de acordo com a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Livre de gorduras trans. <u>Embalagem</u>: pote de 500 gramas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Delícia2. Qualy3. Primor
60	<p>Manteiga - <u>Características técnicas</u>: Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. <u>Embalagem</u> com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Italac2. Piracanjuba3. Itambé
61	<p>Margarina sem lactose - Margarina de consistência cremosa, sem adição de leite, com sal, vitamina A de 15 a 50 mil U.I., com 60% de lipídeos, conservada em temperatura ambiente, acondicionada em pote plástico de 500 gramas, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade de 6 meses a contar da data da entrega.</p>	
62	<p>Manteiga sem lactose - <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. <u>Embalagem</u> com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. <u>Ingredientes</u>: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE. GALACTOSÊMICOS: CONTÉM GALACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, NÃO CONTÉM GLUTÉN.</p>	
63	<p>Maxixe - In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	
64	Melancia - De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
65	Milho verde - <u>Características Gerais</u> : apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. <u>Embalagem</u> : fornecido em embalagens limpas (bandeja peso, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. <u>Apresentação</u> : embalados em bandeja contendo mínimo de 5 unidades, com peso líquido médio total de 1 kg.	-
66	Milho verde enlatado - em conserva, lata de 200g: Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	1. Quero 2. Fugini 3. Predilecta
67	Óleo de milho - produto derivado de milho comestível, e refinado. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 900 ml.	1. Liza 2. Sinhá 3. Salada
68	Óleo de soja - <u>Características Gerais</u> : Produto constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado, límpido e isento de impurezas. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : cor, odor e sabor característicos, isento de ranços. <u>Embalagem</u> : peso líquido de no mínimo 900 (novecentos) mililitros de produto. <u>Prazo de validade</u> : produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	1. Liza 2. Soya 3. Sinhá
69	Ovo - Ovo de galinha em casca, in natura, branco, classe A, médio. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 - CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA. Características: Casca e cucula de forma	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>normal, lisas, limpas e intactas com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 12 (doze) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica, na parte superior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/SIE/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM/DIPOA e deve ser proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta. O produto poderá ser armazenado e transportado à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) ou à temperatura ambiente, 24° C (vinte e quatro graus Celsius). Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do alimento e que minimizem as variações de temperatura. A temperatura deverá estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. As entregas deverão ser efetuadas em veículos fechados. O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente. O veículo de transporte em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.</p>	
70	<p>Pão de trigo, francês – <u>Características Técnicas:</u> Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 24 horas após a entrega.</p>	-
71	<p>Pão hot dog - Características técnicas: farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Embalagem: pacote de 500g.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Qualitá2. Di Napoli3. Sevenboys
72	<p>Pão de queijo pronto - Produto de boa Qualidade, isento de parasitas, mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. Com Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo, Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. Cada unidade de pão de queijo deve ser modelada com peso de 25 A 30g, todos uniformes e arredondados. Logo após a modelagem devem ser armazenados em embalagem de Polietileno em devidas condições de higiene e sanitárias, contendo informação nutricional, rótulo, modo de preparo, entre outras informações. Devem ser fornecidos em embalagem de 1kg. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Pão da hora2. Forno de minas3. Yoki



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	-15° C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.	
73	Pão de queijo assado - <u>Ingredientes</u> : Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 50g, assado, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Peso da embalagem: entre 1 a 5 Kg para entrega.	
74	Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg	-
75	Peta (biscoito de polvilho) - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite em pó e farinha integral de soja. Embalagem: deve estar intacta, em plástico resistente acondicionada em pacotes 170g. valor nutricional na porção 30g: valor energético 138kcal, fibras 0g, carboidratos 22g, gorduras saturadas 1g. prazo de validade: mínimo de 06 meses; data de fabricação: máximo de 30 dias	São Francisco 2. Saborelle 3. Qualitá
76	Polpas de frutas - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
77	Polvilho doce - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho doce. Não contém gluten. Embalagem: pacote plástico, em pó, peso unitário: 1kg. Informação nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg.	1. Lopes 2. Matuto 3. Amafil
78	Queijo minas - Características gerais: de 1ª qualidade ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho, cloreto de cálcio. Embalagem: a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem inter folhada de até 500g.	-
79	Queijo mussarela - <u>Características Técnicas</u> : Produto fatiado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. <u>Ingredientes</u> : fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio.	1. Mel 2. Piracanjuba 3. Italac



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p><u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. <u>Embalagens</u>: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente com até 01kg do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso. <u>Prazo de validade</u>: igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	
80	<p>Quiabo - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg.</p>	-
81	<p>Repolho - de primeira, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
82	<p>Rosca - <u>Características Técnicas</u>: Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Formato característico com adição de açúcar, composto de farinha de trigo especial, ovo, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem</u>: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 24 horas após a entrega.</p>	-
83	<p>Sal - <u>Características Técnicas</u>: Refinado, iodado; <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto; características organolépticas próprias do produto. <u>Embalagem</u>: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nas embalagens individuais. <u>Prazo de validade</u>: mínimo 12 (doze) meses.</p>	1. Cisne 2. Golfinho 3. Purosal
84	<p>Tangerina - tipo pocã- características gerais: devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. a polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. <u>Embalagem</u>: o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, com etiqueta de pesagem.</p>	-
85	<p>Tomate - Grupo de formato: III - Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

<p>(tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	
---	--



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL
ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

1 DEMANDANTE:

Demandante: Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional/TO

Responsável: Helane Dias Rodrigues

2 DA JUSTIFICATIVA

2.1 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina o art. 14 da Lei 8.666/93, bem como atende aos preceitos da Lei Federal 10.520/02 e no Art. 8º, inciso II do Decreto nº 3.555/00. Bem como, ao disposto nos artigos 6, Inciso IX, da Lei nº 8.666/93 e Artigo 3º, Inciso I da Lei nº 10.520/2002 e Decreto nº 3.555/00 e suas alterações, bem como atende aos preceitos da Lei Federal 14.035/2020.

2.2 A alimentação como um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, retrata o dever do poder público de adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN;

2.3 E, o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) é uma importante política pública no âmbito escolar que tem entre outras finalidades oferecer uma alimentação escolar de qualidade e segura para contribuir com o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares mais saudáveis.

2.4 Neste contexto, os recursos do PNAE serão utilizados para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, definidos pela equipe de nutricionistas, respeitando a Resolução/FNDE nº 06 de 08/05/2020, que serão entregues para os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Porto Nacional.

2.5 No caso em comento, justifica-se o fato de a Secretaria Municipal de Educação ser a Gerenciadora da Ata de Registro de preços, devido as Unidades Executoras não possuírem em seu quadro de pessoal nenhum servidor com capacidade técnica suficiente para o gerenciamento da mesma. Por isso faz-se necessário que a Secretaria Municipal de Educação seja a gerenciadora da devida Ata.

3 DO OBJETO

3.1 Este Termo de referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda de alimentação escolar da rede municipal de ensino, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e conforme condições, quantidades, qualidades e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

3.2 A aquisição dos gêneros alimentícios destina-se ao suprimento das necessidades da Rede Municipal de Ensino de Porto Nacional-Tocantins, em cumprimento ao Art. 29, da Resolução nº 06/2020.

3.3 As quantidades solicitadas referem-se à previsão de compras do ano de 2022, de janeiro a dezembro, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade de cada unidade escolar.

4 DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO:

4.1 A licitação para a aquisição do objeto deste Termo de Referência será processada na modalidade PREGÃO, com o critério de julgamento: **MENOR PREÇO.**

4.2 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina a legislação vigente.

4.3 Os procedimentos, bem como os casos omissos, serão regidos pelas legislações aplicáveis, em especial pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000 e, subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações e atualizações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais. Bem como a Lei Federal 14.035/2020.

5 DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO:

5.1 As quantidades constantes deste Termo de Referência são estimativas de consumo, não obrigando à Secretaria Municipal de Educação à aquisição de sua totalidade.



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

ITEM	Descrição técnica dos produtos	Marcas sugeridas
1	Abacate – de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	-
2	Abacaxi – do tipo pérola ou hawaii; de primeira; graúdo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
3	Abóbora – do tipo comum, de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
4	Açafrão - <u>Descrição do objeto</u> : o condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. <u>Características gerais</u> : o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas	4. Apti 5. Maratá 6. Kitano



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>de fabricação. O produto deve atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados, quando for o caso; informação nutricional complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a resolução Rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: cor: amarelada intensa, cheiro: forte, agradável, característico; sabor: acre, levemente picante; características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. <u>Embalagem primária</u>: embalagem de polietileno contendo 30 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p>	
5	<p>Açúcar - <u>Características Técnicas</u>: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração. <u>Embalagem</u>: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	4. Cristal 5. Itajá 6. União
6	<p>Alface - de primeira. Grupo: crespa; subgrupo: verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 - Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 - Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
7	<p>Alho - brasileiro, tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
8	Amido de milho - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 26 FNDE. <u>Descrição do objeto</u> : pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não devese apresentar impurezas visíveis ou sujidades. <u>Embalagem</u> : primária de pacotes de polietileno, pesando 200 g, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. <u>Prazo de validade</u> : mínima de 12 meses após data de fabricação.	4. Maizena 5. Sinhá 6. Apti
9	Arroz - <u>Descrição do objeto</u> : Produto beneficiado, polido, classe longo, grão inteiros, fino do tipo 1 (um) ("agulhinha"). Deverá ser da safra corrente. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Cor, sabor e odor característicos. <u>Prazo de validade</u> : Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. <u>Embalagem</u> : Acondicionado em pacote de 5 (cinco) kg.	4. Tio Jorge 5. Tio Urbano 6. Amigão
10	Aveia em flocos - peso líquido de 500g. <u>Embalagem</u> : Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. <u>Prazo de validade</u> : apresentando período de validade de no mínimo 1 ano.	4. Nestlé 5. Quaker 6. Yoki
11	Banana - do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
12	Banana - do grupo nanica. Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00	-



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

	- ANVISA.	
13	<p>Batata doce - classificação extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
14	<p>Batata inglesa - deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
15	<p>Beterraba - deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
16	Bisteca suína - carne suína (bisteca) congelada, fracionada em porções de aproximadamente de 2kg. Com percentual máximo de gordura de (30%) e massa óssea inferior a 30% do peso total. Ao descongelamento deve apresentar aspecto saudável, levemente úmida e textura firme. Embalado e plástico resistente, contendo informações nutricionais por 100 gramas do produto.	-
17	Bolo pronto - bolo pronto, contendo farinha de trigo, leite, ovos, fermento. <u>Embalagem</u> : individualizada em formato redondo, sem amasos ou violação; e contendo as informações nutricionais mínimas necessárias conforme a legislação. <u>Sabores</u> : trigo, chocolate, coco, mandioca.	-
18	Cacau em pó - <u>Características Técnicas</u> : cacau em pó 100% cacau. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem: cacau em pó 200 gramas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses.	4. Nestlé 5. Apti 6. Dr. Oetker
19	Café - <u>Descrição do objeto</u> : em pó homogêneo, torrado e moído de primeira qualidade; constituídos de café 100% arábica ou predominante arábica; com classificação de bebida mole a dura (isento de riado, rio ou rio zona); torração média (nº disco Agtron entre 55 e 65); <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : isento de odores estranhos e com aroma intenso; a marca deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, em plena validade. <u>Embalagem</u> : em embalagem tipo almofada, pacote com 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais. <u>Prazo de validade</u> : deverá ser de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega do produto.	4. Paraíso 5. Três corações 6. Maratá
20	Canela em pó - Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalagem de 30g, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa.	4. Apti 5. Maratá 6. Kitano
21	Canjica milho amarela - <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. <u>Embalagem</u> : atóxica transparente com 01Kg. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	4. Sinhá 5. Yoki 6. Zaeli
22	Carne acém moída - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%.	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> moída com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
23	<p>Carne acém pedaço - Características Técnicas: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaço com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
24	<p>Carne bovina costela - Características Técnicas: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação:</u> em pedaços com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária:</u> a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação:</u> máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

25	<p>Carne bovina fígado - <u>Características Técnicas</u>: Carnes provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: em bifés ou tiras, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
26	<p>Carne bovina fraldinha - <u>Características Técnicas</u>: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: pedaços ou bifés, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
27	<p>Carne bovina seca - <u>Características Técnicas</u>: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: cubinhos ou bifés, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u> : máximo 30 dias no ato da entrega.	
28	Cebola – de primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
29	Cenoura – Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
30	Cheiro verde – <u>Características Gerais</u> : composto de cebolinha e coentro, de 1ª qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. <u>Embalagem</u> : o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	embalagem de polietileno atóxico, individuais com molho/maços de até 300g, com etiqueta de pesagem.	
31	Chocolate em pó – <u>Características Técnicas</u> : mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais, formulado a partir de matérias –primas selecionadas. <u>Ingredientes</u> : cacau em pó, açúcar orgânico, minerais (cálcio, ferro e zinco), vitaminas (C,B3, B2, B6, B1 e A). Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. <u>Embalagem</u> : aluminizada contendo 200g do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente impressa na embalagem. Não deve conter etiqueta sobreposta. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 6 meses	4. Garoto 5. Nestlé 6. Dr. Oetker
32	Chuchu - deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.	-
33	Coco ralado – <u>Características Técnicas</u> : Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. <u>Embalagem</u> : Embalagem integra de 50g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	4. Sococo 5. Mais 6. Du Coco
34	Colorífico em pó – <u>Características Técnicas</u> : Apresentação natural, aspecto físico pó, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. <u>Embalagem</u> : embalagem 30g. <u>Prazo de validade</u> : Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	4. Maratá 5. Sinhá 6. Kitano
35	Couve – de Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
36	Extrato de tomate – <u>Embalagem</u> : sachê igual ou superior a 340gr. <u>Características técnicas</u> : Polpa de tomate, sal e/ açúcar. Deve estar de acordo com a legislação específica. Sem glúten. <u>Prazo de validade</u> : igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	4. Quero 5. Fugine 6. Olé
37	Farinha de mandioca – <u>Características técnicas</u> : Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. <u>Embalagem</u> : pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 180 dias.	4. Lopes 5. Yoki 6. Amafil
38	Farinha de trigo – <u>Características técnicas</u> : Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. <u>Embalagem</u> : Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 01Kg. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá	4. Dona Benta 5. Rosa Branca 6. Qualitá



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. <u>Prazo de validade:</u> Validade de no mínimo 06 meses.	
39	Feijão carioca - <u>Características técnicas:</u> tipo 1, novo. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. <u>Embalagem:</u> deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	4. Kicaldo 5. Camil 6. Urbano
40	Fermento biológico - fermento biológico em pó, seco, embalagem de 10 g, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	4. Dona Benta 5. Fleischman 6. Dr. Oetker
41	Fermento químico - <u>Ingredientes:</u> amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. <u>Embalagens:</u> devem ser intactas, em latas/potes de 100 g. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	4. Royal 5. Fleischman 6. Dr. Oetker
42	Flocão de arroz - <u>Descrição do objeto:</u> farinha de arroz flocada, pré-cozida, branca. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 3 (três) meses.	4. Coringa 5. Maratá 6. Sinhá
43	Flocão de milho - <u>Descrição do objeto:</u> farinha de milho flocada, pré-cozida, amarela. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 3 (três) meses.	4. Coringa 5. Maratá 6. Sinhá
44	Frango peito - <u>Características Técnicas:</u> Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária:</u> Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação:</u> de no máximo 30 dias no ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses.	4. Bonasa 5. Superfrango 6. Friato
45	Frango sobrecoxa - <u>Características Técnicas:</u> Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção	4. Bonasa 5. Superfrango



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária:</u> Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação:</u> de no máximo 30 dias no ato da entrega . <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses.</p>	o 6. Friato
46	<p>Fubá de milho - <u>Características Técnicas:</u> refinado enriquecido com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n. 26 fnde. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Umidade máxima de 15% p/p; e no mínimo de 7% p/p de proteínas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. <u>Embalagem primária:</u> plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, 500g, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. <u>Prazo de validade:</u> de 06 meses após data de fabricação.</p>	4. Sinhá 5. Yoki 6. Maratá
47	<p>Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Acondicionado em embalagens de até 1 Kg.</p>	-
48	<p>Iogurte natural - Iogurte Natural. Embalagem: copo plástico lacrado com papel alumínio contendo a marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Peso líquido: 170 g. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.</p>	4. Nestlé 5. Paulista 6. Vigor
49	<p>Laranja - Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
50	Leite condensado - Embalagem de 395g, tetra pack, contendo leite integral, açúcar e lactose.	4. Piracanjuba 5. Italac 6. Itambé
51	Leite de coco - procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	4. Sococo 5. Mais Coco 6. Du Coco
52	Leite longa vida, integral, UHT - <u>Características técnicas:</u> Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. <u>Embalagem:</u> longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <u>Data de fabricação:</u> máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 4 meses, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	4. Piracanjuba 5. Itambé 6. Italac
53	Leite desnatado - <u>Características técnicas:</u> de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 0%, 95 a 145 mg de Sódio, 210 a 260 mg de Cálcio. Composto de leite desnatado, estabilizantes citrato de sódio e/ou trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. <u>Embalagem:</u> multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	4. Piracanjuba 5. Itambé 6. Italac
54	Leite zero lactose - <u>Características técnicas:</u> Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. <u>Embalagem primária:</u> Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1L. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. <u>Prazo de validade:</u> Mínimo de 5 meses.	4. Piracanjuba 5. Itambé 6. Italac
55	Maçã - In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
56	Macarrão - <u>Características técnicas:</u> Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água e ovos. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de farelo ou bichinhos; formato curto, <u>tipo Espaguete</u> . <u>Embalagem:</u> peso líquido de no mínimo 500 (quinhentos) gramas de produto. <u>Prazo de validade:</u> deverá ser de no mínimo 12	4. Galo 5. Liane 6. Dona Benta



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	(doze) meses.	
57	Mamão - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	-
58	Mandioca – Extra, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
59	Margarina – <u>Características técnicas</u> : margarina cremosa, água, com sal (1,3%) com no everã 80% de everão, leite em pó desnatado. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : com aspecto, cor, cheiro e sabor, aroma ou natural de manteiga, vitamina a 15.000 ui por kg, estabilizante mono e diglicerídeos de graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), vitamina a de 15 a 50 mil u.i. <u>Prazo de validade</u> : validade de 05 meses a contar da data da entrega e suas características estar de acordo com a nta-50 (decreto 12.486 de 20/10/78). Livre de gorduras trans . <u>Embalagem</u> : pote de 500 gramas	4. Delícia 5. Qualy 6. Primor
60	Manteiga – <u>Características técnicas</u> : Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais (organolépticas): Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.	4. Italc 5. Piracanjub a 6. Itambé
61	Margarina sem lactose - Margarina de consistência cremosa, sem adição de leite, com sal, vitamina A de 15 a 50 mil U.I., com 60% de lipídeos, conservada em temperatura ambiente, acondicionada em pote plástico de 500 gramas, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade de 6 meses a contar da data da entrega.	
62	Manteiga sem lactose – <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo	



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. <u>Ingredientes:</u> Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE. GALACTOSÊMICOS: CONTÉM GALACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, NÃO CONTÉM GLUTÉN.	
63	Maxixe - In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	-
64	Melancia - De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
65	Milho verde - <u>Características Gerais:</u> apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. <u>Embalagem:</u> fornecido em embalagens limpas (bandeja peso , secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. <u>Apresentação:</u> embalados em bandeja contendo mínimo de 5 unidades, com peso líquido médio total de 1 kg.	-
66	Milho verde enlatado - em conserva, lata de 200g: Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	4. Quero 5. Fugini 6. Predilecta
67	Óleo de milho - produto derivado de milho comestível, e refinado. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 900 ml.	4. Liza 5. Sinhá 6. Salada
68	Óleo de soja - <u>Características Gerais:</u> Produto constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado, límpido e isento de impurezas. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> cor, odor e sabor característicos, isento de ranços. <u>Embalagem:</u> peso líquido de no mínimo 900 (novecentos) mililitros de produto. <u>Prazo de validade:</u> produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	4. Liza 5. Soya 6. Sinhá
69	Ovo - Ovo de galinha em casca, in natura, branco, classe A, médio. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 - CIPOA/MA e o Decreto	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA. Características: Casca e cucula de forma normal, lisas, limpas e intactas com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 12 (doze) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica, na parte superior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/SIE/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM/DIPOA e deve ser proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta. O produto poderá ser armazenado e transportado à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) ou à temperatura ambiente, 24° C (vinte e quatro graus Celsius). Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do alimento e que minimizem as variações de temperatura. A temperatura deverá estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. As entregas deverão ser efetuadas em veículos fechados. O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente. O veículo de transporte em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.</p>	
70	<p>Pão de trigo, francês – Características Técnicas: Peso da unidade 50 g. Características sensoriais (organolépticas): Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). Prazo de validade: mínimo de 24 horas após a entrega.</p>	-
71	<p>Pão hot dog - Características técnicas: farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Embalagem: pacote de 500g.</p>	4. Qualidade 5. Di Napoli 6. Sevenboys
72	<p>Pão de queijo pronto - Produto de boa Qualidade, isento de parasitas, mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. Com Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo,</p>	4. Pão da hora 5. Forno de minas



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	<p>Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. Cada unidade de pão de queijo deve ser modelada com peso de 25 A 30g, todos uniformes e arredondados. Logo após a modelagem devem ser armazenados em embalagem de Polietileno em devidas condições de higiene e sanitárias, contendo informação nutricional, rótulo, modo de preparo, entre outras informações. Devem ser fornecidos em embalagem de 1kg. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -15° C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.</p>	6. Yoki
73	<p>Pão de queijo assado - <u>Ingredientes</u>: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 50g, assado, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Peso da embalagem: entre 1 a 5 Kg para entrega.</p>	
74	<p>Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg</p>	-
75	<p>Peta (biscoito de polvilho) - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite em pó e farinha integral de soja. Embalagem: deve estar intacta, em plástico resistente acondicionada em pacotes 170g. valor nutricional na porção 30g: valor energético 138kcal, fibras 0g, carboidratos 22g, gorduras saturadas 1g. prazo de validade: mínimo de 06 meses; data de fabricação: máximo de 30 dias</p>	4. São Francisco 5. Saborelle 6. Qualidade
76	<p>Polpas de frutas - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.</p>	4. Sabor da natureza 5. Brasfruit 6. Polpa norte
77	<p>Polvilho doce - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho doce. Não contém gluten. Embalagem: pacote plastico, em pó, peso unitário: 1kg. Informação nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg.</p>	4. Lopes 5. Matuto 6. Amafil
78	<p>Queijo minas - Características gerais: de 1ª qualidade ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho, cloreto de cálcio. Embalagem: a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data</p>	-



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	de entrega. Embalagem inter folhada de até 500g.	
79	<p>Queijo mussarela - <u>Características Técnicas</u>: Produto fatiado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. <u>Ingredientes</u>: fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. <u>Embalagens</u>: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente com até 01kg do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso. <u>Prazo de validade</u>: igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	4. Mel 5. Piracanjuba 6. Italac
80	<p>Quiabo - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg.</p>	-
81	<p>Repolho - de primeira, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
82	<p>Rosca - <u>Características Técnicas</u>: Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Formato característico com adição de açúcar, composto de farinha de trigo especial, ovo, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem</u>: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 24 horas após a entrega.</p>	-
83	<p>Sal - <u>Características Técnicas</u>: Refinado, iodado; <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto; características organolépticas próprias do produto. <u>Embalagem</u>: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nas embalagens individuais. <u>Prazo de validade</u>: mínimo 12 (doze) meses.</p>	4. Cisne 5. Golfinho 6. Purosol



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

84	Tangerina - tipo pocã- características gerais: devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. a polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, com etiqueta de pesagem.	-
85	Tomate - Grupo de formato: III - Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-

*** Todos os produtos devem ser isentos de gorduras trans.**

QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GERAL

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade Total
1	Abacate	Kg	60
2	Abacaxi	kg	860
3	Abóbora Madura	Kg	12629
4	Açafrão	Pct de 30g	11101
5	Açúcar	Pct 2Kg	6662
6	Alface	Kg	7636
7	Alho	Kg	3819
8	Amido de milho	Pct 200g	546
9	Arroz	Pct 5kg	7644
10	Aveia em flocos	Pct 500g	1638



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

11	Banana nanica	kg	17800
12	Banana Prata	Kg	67250
13	Batata Doce	Kg	5726
14	Batata Inglesa	kg	3169
15	Beterraba	kg	2259
16	Bisteca suína	Kg	50
17	Bolo pronto	Kg	562
18	Cacau em pó	Pct 200g	550
19	Café	Pct 250 g	9998
20	Canela em pó	Pct 30g	6472
21	Carne moída acém	Kg	30312
22	Carne acém pedaço	Kg	674
23	Carne bovina costela	Kg	40
24	Carne Bovina Fígado	kg	1391
25	Carne Bovina Fraldinha	kg	55
26	Carne bovina seca	Kg	100
27	Cebola	Kg	7319
28	Cenoura	Kg	16114
29	Cheiro Verde	Kg	7020
30	Chocolate em pó	Pct 200g	620
31	Chuchu	kg	185
32	Coco Ralado	Pct 50g	5155
33	Colorau	Pct 30g	16209
34	Couve	kg	2454
35	Extrato de Tomate	Pct 340g	3224
36	Farinha de mandioca	Kg	30761
37	Farinha de Trigo	kg	5680
38	Feijão Carioca	kg	6281
39	Fermento biológico	Pct 10g	1715
40	Fermento em Pó químico	Pct 100g	3874
41	Flocão de arroz	Pct 500g	1900
42	Flocão de milho	Pct 500g	20679
43	Frango sobrecoxa	kg	13162
44	Fubá de milho	Pct 500g	50
45	Inhame	kg	1087
46	Iogurte natural	Pote 180g	3143
47	Laranja	kg	33490
48	Leite Condensado	Pct 395g	105
49	Leite de coco	Vidro 200g	50



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

50	Leite de vaca integral	L	114657
51	Leite de vaca desnatado	L	28376
52	Leite zero lactose	L	28376
53	Maçã	Kg	7176
54	Macarrão	Pct 500g	32038
55	Mamão	Kg	7990
56	Mandioca	Kg	6709
57	Manteiga	Pct 500g	3458
58	Manteiga sem lactose	Pct 500g	1392
59	Margarina	Pct 500g	3458
60	Margarina sem lactose	Pct 500g	1392
61	Maxixe	Kg	34
62	Melancia	kg	72570
63	Milho canjica	Pct 500g	3595
64	Milho verde	kg	578
65	Milho verde enlatado	Lata 200g	265
66	Óleo de milho	Und de 900ml	2617
67	Óleo de soja	Und de 900ml	12868
68	Ovo de Galinha	Duzia	11712
69	Pão de Queijo	kg	1420
70	Pão Francês	kg	5003
71	Pão Hot Dog	Pct 500g	546
72	Peito de Frango	kg	16452
73	Pepino	kg	114
74	Peta	Pct 170g	4764
75	Polpa de Abacaxi	Kg	2821
76	Polpa de Acerola	Kg	7330
77	Polpa de Cajá	Kg	840
78	Polpa de Caju	Kg	2589
79	Polpa de Goiaba	kg	1233
80	Polpa de Manga	kg	964
81	Polpa de Maracujá	kg	40
82	Polpa de Tamarindo	kg	35
83	Polvilho doce	kg	5284
84	Queijo Minas	kg	75
85	Queijo Mussarela	kg	308
86	Quiabo	Kg	50
87	Repolho branco	kg	1911



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

88	Rosca	kg	3234
89	Sal	Kg	3352
90	Tangerina	kg	180
91	Tomate	Kg	20720

5.3. Quantitativo dos gêneros alimentícios por unidade escolar**1 - Escola Municipal CARMENCITA MATOS MAIA**

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	148
2	Açafrão	Pct de 30g	63
3	Açúcar	Pct 2Kg	45
4	Alface Crespa	Kg	73
5	Alho	Kg	24
6	Arroz tipo 1	Pct 5 Kg	69
7	Banana Prata	Kg	312
8	Batata Doce	Kg	54
9	Batata Inglesa	kg	31
10	Beterraba	kg	18
11	Café	Pct 250 g	87
12	Carne Moída Acém	Kg	331
13	Cebola	Kg	47
14	Cenoura	Kg	145
15	Cheiro Verde	Kg	51
16	Colorau	Pct 30g	90
17	Couve manteiga	kg	25
18	Extrato de Tomate	Pct 340g	6
19	Farinha de Mandioca	kg	214
20	Farinha de Trigo	kg	57
21	Feijão Carioca	kg	41
22	Fermento Biológico	Pct 10g	152
23	Fermento em Pó químico	Pct 100g	2
24	Flocão de Milho	Pct 500g	164
25	Frango sobrecoxa	kg	73
26	Laranja	kg	271
27	Leite de vaca integral	Lts	719
28	Leite de vaca desnatado	Lts	180
29	Leite zero lactose	Lts	180
30	Macarrão	Pct 500g	294
31	Mandioca crua	kg	54
32	Manteiga	Pct 500g	19
33	Margarina	Pct 500g	19
34	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
35	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
36	Melancia	kg	843
37	Milho verde	kg	10
38	Óleo de soja	900ml	81
39	Ovo de Galinha	Duzia	100
40	Pão Hot Dog	Pct 500g	69



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

41	Peito de Frango	kg	127
42	Polpa de Abacaxi	Kg	30
43	Polpa de Acerola	Kg	59
44	Polpa de Caju	kg	6
45	Polvilho doce	kg	18
46	Repolho branco	kg	16
47	Sal dietético	kg	23
48	Tomate com semente	kg	115

2 - Escola Municipal CELSO ALVES MOURÃO

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	631
2	Açafrão	Pct de 30g	298
3	Açúcar	Pct 2Kg	183
4	Alface Crespa	Kg	296
5	Alho	Kg	124
6	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	272
7	Aveia em flocos	Pct 500g	10
8	Banana Nanica	kg	1350
9	Banana Prata	Kg	1350
10	Batata Doce	Kg	261
11	Batata Inglesa	kg	282
12	Beterraba	kg	38
13	Café	Pct 250 g	448
14	Canela em pó	Pct 30g	2
15	Carne Moída Acém	Kg	1657
16	Cebola	Kg	225
17	Cenoura	Kg	714
18	Cheiro Verde	Kg	229
19	Coco Ralado	Pct 50g	142
20	Colorau	Pct 30g	517
21	Couve	kg	114
22	Extrato de Tomate	Pct 340g	27
23	Farinha de Mandioca	kg	1136
24	Farinha de Trigo	kg	1
25	Feijão Carioca	kg	173
26	Fermento em pó químico	Pct 100g	1
27	Flocão de Milho	Pct 500g	459
28	Frango sobrecoxa	kg	358
29	Laranja	kg	1709
30	Leite de vaca integral	Lts	3568
31	Leite de vaca desnatado	Lts	892
32	Leite zero lactose	Lts	892
33	Maçã com casca	kg	142
34	Macarrão	Pct 500g	1800
35	Mamão Formosa	kg	213
36	Mandioca crua	kg	261
37	Manteiga com sal	Pct 500g	85
38	Margarina	Pct 500g	85
39	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

40	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
41	Melancia	kg	4445
42	Milho de Canjica	Pct 500g	85
43	Óleo de soja	900ml	323
44	Ovo de Galinha	Duzia	283
45	Pão Francês	kg	283
46	Peito de Frango	kg	605
47	Peta	Pct 170g	406
48	Polpa de Abacaxi	Kg	84
49	Polpa de Acerola	Kg	254
50	Polvilho Doce	kg	144
51	Queijo Mussarela	kg	14
52	Repolho branco	kg	36
53	Rosca	kg	115
54	Sal	kg	110
55	Tomate	kg	774

3 - Escola Municipal DEASIL AIRES

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	345
2	Açafrão	Pct de 30g	320
3	Açúcar	Pct 2Kg	168
4	Alface	Kg	310
5	Alho	Kg	77
6	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	217
7	Banana Prata	Kg	2023
8	Batata Doce	Kg	135
9	Batata Inglesa	Kg	42
10	Café	Pct 250 g	188
11	Carne Moída Acém	Kg	977
12	Cebola	Kg	142
13	Cenoura	Kg	215
14	Cheiro Verde	Kg	136
15	Coco Ralado	Pct 50g	312
16	Colorau	Pct 30g	464
17	Couve	kg	96
18	Extrato de Tomate	Pct 340g	10
19	Farinha de Mandioca	kg	935
20	Farinha de Trigo	kg	340
21	Feijão Carioca	kg	90
22	Fermento biológico	Pct 10g	1020
23	Fermento químico	Pct 100g	10
24	Flocão de Milho	Pct 500g	214
25	Frango peito	kg	293
26	Frango sobrecoxa	kg	335
27	Laranja	kg	370
28	Leite de vaca integral	Lts	1852
29	Leite de vaca desnatado	Lts	450
30	Leite zero lactose	Lts	450
31	Maçã	kg	281



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

32	Macarrão	Pct 500g	600
33	Mamão formosa	kg	380
34	Mandioca	kg	112
35	Manteiga	Pct 500g	20
36	Margarina	Pct 500g	20
37	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
38	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
39	Melancia	kg	2478
40	Milho para canjica	Pct 500g	182
41	Óleo de soja	900ml	255
42	Ovo de Galinha	Duzia	379
43	Polpa de Abacaxi	Kg	181
44	Polpa de Acerola	Kg	135
45	Polpa de Caju	Kg	20
46	Polpa de Goiaba	kg	136
47	Polpa de Manga	kg	15
48	Repolho branco	kg	20
49	Rosca	kg	163
50	Sal	kg	58
51	Tomate	kg	618

4 - CMEI DONA AURENY

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abacaxi	kg	10
2	Abóbora Madura	Kg	255
3	Açafrão	Pct de 30g	142
4	Açúcar	Pct 2Kg	38
5	Alface	Kg	90
6	Alho	Kg	55
7	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	173
8	Aveia em Flocos	Pct 500g	178
9	Banana nanica	kg	1080
10	Banana Prata	Kg	1080
11	Batata Doce	Kg	100
12	Batata inglesa	kg	163
13	Beterraba	kg	100
14	Café	Pct 250 g	50
15	Canela em pó	Pct 30g	752
16	Carne Bovina Fígado	kg	100
17	Carne em pedaço acém	kg	50
18	Carne Moída Acém	Kg	520
19	Cebola	Kg	150
20	Cenoura	Kg	280
21	Cheiro Verde	Kg	150
22	Coco Ralado	Pct 50g	60
23	Colorau	Pct 30g	150
24	Couve	kg	22
25	Farinha de Mandioca	kg	160
26	Farinha de Trigo	kg	70
27	Feijão Carioca	kg	250



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

28	Fermento Biológico	Pct 10g	10
29	Fermento em pó químico	Pct 100g	100
30	Flocão de arroz	Pct 500g	220
31	Flocão de Milho	Pct 500g	340
32	Frango sobrecoxa	kg	120
33	Inhame	kg	60
34	Iogurte natural	Pote 180g	550
35	Laranja	kg	850
36	Leite de vaca integral	Lts	3.530
37	Leite de vaca desnatado	Lts	882
38	Leite zero lactose	Lts	882
39	Maçã	kg	270
40	Macarrão	Pct 500g	780
41	Mamão formosa	kg	250
42	Mandioca crua	kg	135
43	Manteiga com sal	Pct 500g	140
44	Margarina com sal	Pct 500g	140
45	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
46	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
47	Maxixe	kg	20
48	Melancia	kg	1300
49	Milho de canjica	Pct 500g	50
50	Milho verde	kg	10
51	Óleo de milho	900ml	215
52	Óleo de soja	900ml	215
53	Ovo de Galinha	Duzia	190
54	Pão de Queijo	kg	100
55	Pão Francês	kg	100
56	Peito de Frango	kg	430
57	Pepino	kg	10
58	Peta	Pct 170g	260
59	Polpa de Acerola	Kg	100
60	Polpa de Caju	Kg	100
61	Polvilho doce	kg	190
62	Queijo minas	kg	10
63	Repolho branco	kg	15
64	Rosca	kg	100
65	Sal	kg	60
66	Tangerina	kg	60
67	Tomate	kg	520

5 - Escola Municipal EULINA BRAGA

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	400
2	Açafrão	Pct de 30g	340
3	Açúcar	Pct 2Kg	220
4	Alface	Kg	250
5	Alho	Kg	128
6	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	290
7	Aveia em flocos	Pct 500g	80



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

8	Banana Prata	Kg	1750
9	Batata Doce	Kg	160
10	Batata inglesa	kg	100
11	Beterraba	kg	50
12	Cacau em pó	Pct 200g	30
13	Café	Pct 250 g	400
14	Canela em pó	Pct 30g	40
15	Carne Moída Acém	Kg	1600
16	Cebola	Kg	250
17	Cenoura	Kg	830
18	Cheiro Verde	Kg	230
19	Chocolate em pó	Pct 200g	20
20	Colorau	Pct 30g	650
21	Couve	Kg	30
22	Extrato de Tomate	Pct 340g	40
23	Farinha de Mandioca	kg	1600
24	Farinha de Trigo	kg	80
25	Feijão Carioca	kg	220
26	Fermento em pó químico	Pct 100g	170
27	Flocão de Milho	Pct 500g	320
28	Frango sobrecoxa	kg	380
29	Inhame	kg	113
30	Laranja	kg	650
31	Leite de vaca integral	Lts	2800
32	Leite de vaca desnatado	Lts	700
33	Leite zero lactose	Lts	700
34	Macarrão	Pct 500g	1400
35	Mandioca crua	kg	250
36	Manteiga	Pct 500g	50
37	Margarina	Pct 500g	50
38	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
39	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
40	Melancia	kg	4000
41	Milho verde	kg	5
42	Óleo de Milho	900ml	450
43	Óleo de soja	900ml	450
44	Ovo de Galinha	Dúzia	350
45	Peito de Frango	kg	500
46	Polpa de Abacaxi	Kg	20
47	Polpa de Acerola	Kg	115
48	Polpa de Cajá	Kg	90
49	Polpa de Caju	kg	78
50	Polpa de Manga	kg	100
51	Queijo minas	kg	5
52	Queijo Mussarela	kg	5
53	Repolho	kg	40
54	Sal	kg	120
55	Tomate	kg	520

6 - Escola Municipal FANNY MACEDO

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
------	----------------------	-------------------	--------------------



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

1	Abóbora Madura	Kg	466
2	Açafrão	Pct de 30g	380
3	Açúcar	Pct 2Kg	230
4	Alface	Kg	444
5	Alho	Kg	228
6	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	370
7	Banana Prata	Kg	4400
8	Batata Doce	Kg	150
9	Bolo Pronto	kg	250
10	Café	Pct 250 g	145
11	Carne Moída Acém	Kg	2100
12	Cebola	Kg	235
13	Cenoura	Kg	300
14	Cheiro Verde	Kg	215
15	Coco Ralado	Pct 50g	600
16	Colorau	Pct 30g	735
17	Couve	kg	195
18	Extrato de Tomate	Pct 340g	50
19	Farinha de Mandioca	kg	1180
20	Farinha de Trigo	kg	150
21	Feijão Carioca	kg	75
22	Fermento em pó químico	Pct 100g	40
23	Flocão de Milho	Pct 500g	640
24	Frango sobrecoxa	kg	456
25	Laranja	kg	1840
26	Leite de vaca integral	Lts	2676
27	Leite de vaca desnatado	Lts	650
28	Leite zero lactose	Lts	650
29	Maçã	kg	426
30	Macarrão	Pct 500g	1160
31	Mandioca	kg	150
32	Manteiga	Pct 500g	100
33	Margarina	Pct 500g	100
34	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
35	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
36	Melancia	kg	280
37	Milho para canjica	Pct 500g	355
38	Milho verde	kg	50
39	Óleo de soja	900ml	375
40	Ovo de Galinha	Duzia	350
41	Pão Francês	kg	110
42	Peito de Frango	kg	165
43	Polpa de Abacaxi	Kg	555
44	Polpa de Acerola	Kg	186
45	Polpa de caju	kg	70
46	Polvilho doce	kg	225
47	Sal	kg	120
48	Tomate	kg	1020

7 - Escola Municipal GENEROSA

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de	Quantidade e Total
-------------	-----------------------------	-------------------	---------------------------



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

		medida	
1	Abóbora Madura	Kg	190
2	Açafrão	Pct de 30g	192
3	Açúcar	Pct 2Kg	105
4	Alface Crespa	Kg	170
5	Alho	Kg	60
6	Amido de milho	Pct 200g	30
7	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	145
8	Aveia em flocos	Pct 500g	25
9	Banana Prata	Kg	1350
10	Batata Doce	Kg	70
11	Batata Inglesa	Kg	20
12	Beterraba	kg	30
13	Cacau em pó	Pct 200g	10
14	Café	Pct 250 g	126
15	Canela em pó	Pct 30g	60
16	Carne Moída Acém	Kg	785
17	Cebola	Kg	95
18	Cenoura	Kg	220
19	Cheiro Verde	Kg	95
20	Coco Ralado	Pct 50g	305
21	Colorau	Pct 30g	295
22	Couve	kg	52
23	Extrato de Tomate	Pct 340g	60
24	Farinha de Mandioca	kg	490
25	Farinha de Trigo	kg	75
26	Feijão Carioca	kg	65
27	Fermento biológico	Pct de 10g	40
28	Fermento em pó químico	Pct 100g	35
29	Flocão de Milho	Pct 500g	190
30	Frango sobrecoxa	kg	235
31	Laranja	kg	560
32	Leite de coco	Vidro 200g	50
33	Leite de vaca integral	Lts	1500
34	Leite de vaca desnatado	Lts	375
35	Leite zero lactose	Lts	375
36	Maçã	kg	75
37	Macarrão	Pct 500g	480
38	Mamão	kg	420
39	Mandioca crua	kg	70
40	Manteiga com sal	Pct 500g	60
41	Margarina	Pct 500g	60
42	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
43	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
44	Melancia	kg	2000
45	Milho de Canjica	Pct 500g	105
46	Milho verde Cru	kg	10
47	Milho verde enlatado	200g	20
48	Óleo de milho	900ml	5
49	Óleo de soja	900ml	180
50	Ovo de Galinha	Dúzia	100



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

51	Pão Francês	kg	50
52	Peito de Frango	kg	165
53	Peta	Pct 170g	100
54	Polpa de Abacaxi	Kg	40
55	Polpa de Acerola	Kg	90
56	Polpa de Cajá	kg	10
57	Polpa de Caju	Kg	35
58	Polpa de Goiaba	kg	15
59	Polpa de Maracujá	kg	20
60	Polpa de Tamarindo	kg	15
61	Polvilho Doce	kg	120
62	Queijo Mussarela	kg	5
63	Repolho branco	kg	20
64	Rosca	kg	15
65	Sal	kg	45
66	Tomate	kg	270

8 - Escola Municipal JACINTO BISPO ARANTES

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abacaxi	kg	780
2	Abóbora Madura	Kg	2800
3	Açafrão	Pct de 30g	4400
4	Açúcar	Pct 2Kg	2050
5	Alface	Kg	1500
6	Alho	Kg	1100
7	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	230
8	Banana Prata	Kg	15000
9	Batata Doce	Kg	1700
10	Batata Inglesa	kg	240
11	Beterraba	kg	240
12	Cacau em pó	Pct 200g	100
13	Café	Pct 250 g	3100
14	Carne Moída Acém	Kg	13000
15	Cebola	Kg	2100
16	Cenoura	Kg	4200
17	Cheiro Verde	Kg	2000
18	Chocolate em pó	Pct 200g	20
19	Coco Ralado	Pct 50g	1200
20	Colorau	Pct 30g	6200
21	Couve	kg	530
22	Extrato de Tomate	Pct 340g	1500
23	Farinha de Mandioca	kg	10300
24	Farinha de Trigo	kg	1400
25	Feijão Carioca	kg	430
26	Fermento em pó químico	Pct 100g	950
27	Flocão de Milho	Pct 500g	8100
28	Inhame	Kg	400
29	Frango sobrecoxa	kg	5000
30	Laranja	kg	6600
31	Leite de vaca integral	Lts	25000



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

32	Leite de vaca desnatado	Lts	6000
33	Leite zero lactose	Lts	6000
34	Macarrão	Pct 500g	8900
35	Mandioca	kg	2500
36	Manteiga	Pct 500g	200
37	Margarina	Pct 500g	200
38	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
39	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
40	Melancia	kg	21000
41	Milho de Canjica	Pct 500g	710
42	Milho verde Cru	kg	100
43	Óleo de soja	900ml	3500
44	Ovo de Galinha	Duzia	2500
45	Pão Francês	kg	1200
46	Peta	Pct 170g	180
47	Peito de Frango	kg	4000
48	Polpa de Abacaxi	Kg	340
50	Polpa de Acerola	Kg	3700
51	Polpa de Cajá	Kg	430
52	Polpa de Caju	Kg	270
53	Polpa de Goiaba	kg	470
54	Polpa de Manga	kg	240
55	Queijo Mussarela	kg	65
56	Repolho	kg	400
57	Rosca	kg	1400
58	Sal	kg	930
59	Tomate	kg	4400

9 - Escola Municipal MARIA DE MELO

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	1800
2	Açafrão	Pct de 30g	1300
3	Açúcar	Pct 2Kg	1200
4	Alface	Kg	800
5	Alho	Kg	455
6	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	1100
7	Banana Prata	Kg	8100
8	Batata Doce	Kg	870
9	Batata inglesa	kg	50
10	Beterraba crua	Kg	50
11	Cacau em pó	Pct 200g	50
12	Café	Pct 250 g	1700
13	Carne Moída Acém	Kg	6100
14	Cebola	Kg	840
15	Cenoura	Kg	2500
16	Cheiro Verde	Kg	880
17	Chocolate em pó	Pct 200g	330
18	Coco Ralado	Pct 50g	1100
19	Colorau	Pct 30g	1900
20	Couve	kg	175



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

21	Extrato de Tomate	Pct 340g	21
22	Farinha de Mandioca	kg	5000
23	Farinha de Trigo	kg	1100
24	Feijão Carioca	kg	500
25	Fermento em pó químico	Pct 100g	430
26	Flocão de Milho	Pct 500g	2400
27	Frango sobrecoxa	kg	1400
28	Laranja	kg	2500
29	Leite de vaca integral	Lts	14200
30	Leite de vaca desnatado	Lts	3500
31	Leite zero lactose	Lts	3500
32	Macarrão	Pct 500g	3015
33	Mandioca	kg	865
34	Manteiga com sal	Pct 500g	212
35	Margarina com sal	Pct 500g	212
36	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
37	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
38	Melancia	kg	7800
39	Milho de Canjica	Pct 500g	680
40	Milho verde Cru	kg	80
41	Óleo de soja	900ml	1700
42	Ovo de Galinha	Duzia	1100
43	Peito de Frango	kg	2340
44	Polpa de Abacaxi	Kg	320
45	Polpa de Acerola	Kg	320
46	Polpa de Caju	Kg	980
47	Polpa de cajá	Kg	20
48	Polpa de Manga	kg	430
49	Queijo Mussarela	kg	70
50	Repolho	kg	600
51	Sal	kg	420
52	Tomate	kg	2300

10 - Escola Municipal MARIETA PEREIRA DE MACEDO

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	94
2	Açafrão	Pct de 30g	63
3	Açúcar	Pct 2Kg	241
4	Alface	Kg	132
5	Alho	Kg	147
6	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	537
7	Aveia em flocos	Pct 500g	40
8	Banana Prata	Kg	1915
9	Batata Doce	Kg	203
10	Beterraba	kg	281
11	Bolo Pronto	kg	122
12	Cacau em pó	Pct 200g	50
13	Café	Pct 250 g	431
14	Canela em pó	Pct 30g	3
15	Carne Bovina Fígado	kg	371



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

16	Carne Bovina Fraldinha	kg	45
17	Carne de pedaço acém	kg	289
18	Carne Moída Acém	Kg	959
19	Cebola	Kg	283
20	Cenoura	Kg	287
21	Cheiro Verde	Kg	170
22	Chocolate em pó	Pct 200g	31
23	Coco Ralado	Pct 50g	113
24	Colorau	Pct 30g	468
25	Couve	kg	28
26	Extrato de Tomate	Pct 340g	532
27	Farinha de Mandioca	kg	622
28	Farinha de Trigo	kg	340
29	Feijão Carioca	kg	689
30	Fermento Biológico tablete	Pct 10g	148
31	Fermento em pó químico	Pct 100g	132
32	Flocão de arroz	Pct 500g	270
33	Flocão de Milho	Pct 500g	704
34	Frango sobrecoxa	kg	470
35	Inhame	kg	34
36	Iogurte natural	Pote 180g	843
37	Laranja	kg	1704
38	Leite de vaca integral	Lts	5462
39	Leite de vaca desnatado	Lts	1366
40	Leite zero lactose	Lts	1366
41	Maçã com casca	kg	487
42	Macarrão	Pct 500g	884
43	Mamão	kg	787
44	Mandioca	kg	60
45	Manteiga com sal	Pct 500g	203
46	Maxixe	kg	4
47	Margarina com sal	Pct 500g	203
48	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
49	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
50	Melancia	kg	2.200
51	Milho de Canjica	Pct 500g	68
52	Milho verde enlatado	Lata 200g	47
53	Óleo de milho	900ml	200
54	Óleo de soja	900ml	420
55	Ovo de Galinha	Duzia	557
56	Pão de Queijo	kg	150
57	Pão Francês	kg	150
58	Peito de Frango	kg	575
59	Pepino	kg	12
60	Peta	Pct 170g	1157
61	Polpa de Abacaxi	Kg	68
62	Polpa de Acerola	Kg	113
63	Polpa de Caju	Kg	62
64	Polpa Goiaba	kg	45
65	Polvilho Doce	kg	326
66	Queijo Mussarela	kg	4
67	Repolho	kg	34
68	Rosca	kg	45



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

69	Sal	kg	117
70	Tomate	kg	523

11 - Escola Municipal OSVALDO AIRES

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	240
2	Açafrão	Pct de 30g	125
3	Açúcar	Pct 2Kg	70
4	Alface	Kg	80
5	Alho	Kg	45
6	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	110
7	Aveia em Flocos	Pct 500g	50
8	Banana Nanica	kg	900
9	Banana Prata	Kg	900
10	Batata Doce	Kg	85
11	Batata inglesa	kg	105
12	Beterraba	kg	85
13	Café	Pct 250 g	100
14	Canela em pó	Pct 30g	180
15	Carne Bovina Fígado	kg	40
16	Carne em pedaço acém	kg	10
17	Carne Moída Acém	Kg	520
18	Cebola	Kg	100
19	Cenoura	Kg	280
20	Cheiro Verde	Kg	100
21	Chuchu	kg	10
22	Colorau	Pct 30g	110
23	Couve	kg	50
24	Extrato de Tomate	Pct 340g	40
25	Farinha de Mandioca	kg	250
26	Farinha de Trigo	kg	100
27	Feijão Carioca	kg	107
28	Fermento em pó químico	Pct 100g	70
29	Flocão de arroz	Pct 500g	150
30	Flocão de Milho	Pct 500g	330
31	Frango sobrecoxa	kg	100
32	Inhame	kg	20
33	Iogurte natural	Pote 180g	20
34	Laranja	kg	350
35	Leite de vaca integral	Lts	1780
36	Leite de vaca desnatado	Lts	445
37	Leite zero lactose	Lts	445
38	Maçã	kg	50
39	Macarrão	Pct 500g	340
40	Mamão	kg	110
41	Mandioca	kg	110
42	Manteiga com sal	Pct 500g	90
43	Margarina com sal	Pct 500g	90
44	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
45	Margarina sem lactose	Pct 500g	48



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

46	Melancia	kg	1200
47	Milho verde Cru	kg	5
48	Milho verde enlatado	Lt 200g	20
49	Óleo de milho	900ml	165
50	Óleo de soja	900ml	165
51	Ovo de Galinha	Dúzia	150
52	Pão Francês	kg	30
53	Pão Hot Dog	Pct 500g	150
54	Peito de Frango	kg	320
55	Pepino	kg	10
56	Peta	Pct 170g	120
57	Polpa de Acerola	Kg	115
58	Polpa de Caju	Kg	100
59	Polpa de Goiaba	kg	20
60	Polvilho doce	kg	130
61	Queijo minas	kg	50
62	Queijo Mussarela	kg	50
63	Repolho	kg	20
64	Rosca	kg	30
65	Sal	kg	50
66	Tomate	kg	260

12 - Escola Municipal PADRE LUSO

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	372
2	Açafrão	Pct de 30g	225
3	Açúcar	Pct 2Kg	140
4	Alface	Kg	280
5	Alho	Kg	84
6	Arroz tipo 1	5 Kg	280
7	Banana Prata	Kg	2150
8	Batata doce	kg	60
9	Batata inglesa	kg	120
10	Beterraba	kg	102
11	Bolo Pronto	kg	120
12	Café	Pct 250 g	80
13	Carne Moída Acém	Kg	1205
14	Cebola	Kg	150
15	Cenoura	Kg	590
16	Cheiro Verde	Kg	180
17	Coco Ralado	Pct 50g	360
18	Colorau	Pct 30g	480
19	Couve	kg	36
20	Extrato de Tomate	Pct 340g	10
21	Farinha de Mandioca	kg	800
22	Feijão Carioca	kg	138
23	Frango sobrecoxa	kg	324
24	Laranja	kg	1100
25	Leite Condensado	Pct 395g	95
26	Leite de vaca integral	Lts	1262



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

27	Leite de vaca desnatado	Lts	300
28	Leite zero lactose	Lts	300
29	Maçã	kg	525
30	Macarrão	Pct 500g	730
31	Mamão	kg	790
32	Mandioca	kg	55
33	Manteiga com sal	Pct 500g	10
34	Margarina com sal	Pct 500g	10
35	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
36	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
37	Melancia	kg	1466
38	Milho para canjica	Pct 500g	160
39	Óleo de soja	900ml	200
40	Ovo de Galinha	Dúzia	165
41	Peito de Frango	kg	275
42	Polpa de Abacaxi	Kg	186
43	Polpa de Acerola	Kg	140
44	Polpa de Caju	kg	85
45	Polpa de goiaba	kg	10
46	Polvilho	kg	30
47	Repolho branco	kg	55
48	Rosca	kg	126
49	Sal	kg	72
50	Tomate	kg	465

13 - Escola Municipal UNIÃO E PROGRESSO

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora Madura	Kg	170
2	Açafrão	Pct de 30g	220
3	Açúcar	Pct 2Kg	100
4	Alface	Kg	223
5	Alho	Kg	55
6	Amido de Milho	Pct 200g	500
7	Arroz tipo 1	Kg 5 Kg	168
8	Banana Prata	Kg	1050
9	Batata Doce	Kg	55
10	Batata Inglesa	kg	45
11	Café	Pct 250 g	155
12	Canela em Pó	Pct 30g	35
13	Carne Moida Acém	Kg	558
14	Cebola	Kg	110
15	Cenoura	Kg	260
16	Cheiro Verde	Kg	100
17	Coco Ralado	Pct 50g	185
18	Colorau	Pct 30g	325
19	Couve	kg	65
20	Extrato de Tomate	Pct 340g	10
21	Farinha de Mandioca	kg	640
22	Farinha de Trigo	kg	125
23	Feijão Carioca	kg	108



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

24	Flocão de Milho	Pct 500g	200
25	Frango sobrecoxa	kg	265
26	Laranja	kg	1012
27	Leite de vaca integral	Lts	1700
28	Leite de vaca desnatado	Lts	450
29	Leite zero lactose	Lts	450
30	Macarrão	Pct 500g	440
31	Mandioca	kg	55
32	Manteiga com sal	Pct 500g	60
33	Margarina com sal	Pct 500g	60
34	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
35	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
36	Melancia	kg	740
37	Milho para canjica	Pct 500g	110
38	Milho verde	kg	65
39	Óleo de soja	900ml	195
40	Ovo de Galinha	Duzia	322
41	Peito de Frango	kg	340
42	Polpa de Abacaxi	Kg	10
43	Polpa de Acerola	Kg	257
44	Polvilho doce	kg	138
45	Repolho	kg	30
46	Sal	kg	55
47	Tomate	kg	450

14 - Escola Municipal Dona Aparecida Bertan Venturini

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	695
2	Açafrão	Pct 30g	440
3	Açúcar	Pct 2kg	138
4	Alface	Kg	235
5	Alho	Kg	112
6	Arroz	Pct 5kg	400
7	Aveia em flocos	Pct 500g	210
8	Banana nanica	Kg	40
9	Banana prata	Kg	3150
10	Batata doce	Kg	280
11	Batata inglesa	Kg	165
12	Beterraba	Kg	275
13	Café	Pct 250g	200
14	Canela em pó	Pct 30g	735
15	Carne acém moída	Kg	1300
16	Carne acém pedaço	Kg	70
17	Carne bovina fígado	Kg	110
18	Cebola	Kg	300
19	Cenoura	Kg	520
20	Cheiro verde	Kg	280
21	Chuchu	Kg	20
22	Colorau	Pct 30g	220
23	Couve	Kg	70
24	Farinha de mandioca	Kg	410



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

25	Farinha de trigo	Kg	260
26	Feijão carioca	Kg	475
27	Fermento químico	Pct 100g	230
28	Flocão de arroz	Pct 500g	335
29	Flocão de milho	Pct 500g	905
30	Frango sobrecoxa	Kg	250
31	Inhame	Kg	45
32	Laranja	Kg	1600
33	Leite integral	L	5700
34	Leite de vaca desnatado	Lts	1300
35	Leite zero lactose	Lts	1300
36	Maçã	Kg	1100
37	Macarrão	Pct 500g	1580
38	Mamão	Kg	590
39	Mandioca	Kg	285
40	Manteiga com sal	Pct 500g	340
41	Margarina com sal	Pct 500g	340
42	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
43	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
44	Melancia	Kg	4100
45	Milho verde cru	Kg	80
46	Milho verde enlatado	Pct 200g	65
47	Óleo de milho	Litro de 900ml	32
48	Óleo de soja	Litro de 900ml	520
49	Ovo de galinha	Dúzia	760
50	Pão de queijo assado	kg	50
51	Pão francês	Kg	280
52	Peito de frango	Kg	855
53	Pepino	Kg	12
54	Peta	Pct 170g	310
55	Polpa de Acerola	Kg	120
56	Polpa de Cajá	Kg	45
57	Polpa de Caju	Kg	125
58	Polpa de Goiaba	Kg	65
59	Polpa de Manga	Kg	40
60	Polvilho doce	Kg	576
61	Queijo Mussarela	Kg	10
62	Repolho branco	Kg	35
63	Rosca pão	Kg	270
64	Sal	Kg	132
65	Tomate	Kg	1200

15 - Escola Municipal Cabo Wilson Farias

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abacate	Kg	10
2	Abóbora madura	Kg	10
3	Açafrão	Pct 30g	235
4	Açúcar	Pct 2kg	130
5	Alface	Kg	130
6	Alho	Kg	80



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

7	Arroz	Pct 5kg	270
8	Aveia em flocos	Pct 500g	150
9	Banana nanica	Kg	2100
10	Banana prata	Kg	2100
11	Batata doce	Kg	160
12	Batata inglesa	Kg	230
13	Beterraba	Kg	110
14	Cacau em pó	Pct 200g	50
15	Café	Pct 250g	130
16	Canela em pó	Pct 30g	35
17	Carne acém moída	Kg	930
18	Carne acém pedaço	Kg	10
19	Carne bovina fígado	Kg	120
20	Carne bovina seca	Kg	10
21	Cebola	Kg	200
22	Cenoura	Kg	430
23	Cheiro verde	Kg	200
24	Chocolate em pó	Pct 200g	20
25	Chuchu	Kg	30
26	Colorau	Pct 30g	200
27	Couve	Kg	65
28	Extrato de tomate	Pct 340g	40
29	Farinha de mandioca	Kg	280
30	Farinha de trigo	Kg	35
31	Feijão carioca	Kg	400
32	Fermento químico	Pct 100g	710
33	Flocão de milho	Pct 500g	600
34	Frango sobrecoxa	Kg	220
35	Inhame	Kg	100
36	Iogurte natural	Pct 180g	820
37	Laranja	Kg	790
38	Leite integral	L	4200
39	Leite de vaca desnatado	Lts	1050
40	Leite zero lactose	Lts	1050
41	Maçã	Kg	400
42	Macarrão	Pct 500g	1270
43	Mamão	Kg	260
44	Mandioca	Kg	180
45	Manteiga com sal	Pct 500g	220
46	Margarina com sal	Pct 500g	220
47	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
48	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
49	Melancia	Kg	1100
50	Óleo de milho	Litro de 900ml	320
51	Óleo de soja	Litro de 900ml	320
52	Ovo de galinha	Dúzia	370
53	Pão francês	Kg	190
54	Peito de frango	Kg	445
55	Pepino	Kg	20
56	Peta	Pct 170g	50
57	Polpa de Abacaxi	Kg	30



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

58	Polpa de Acerola	Kg	20
59	Polpa de Caju	Kg	40
60	Polpa Tamarindo	Kg	10
61	Polvilho doce	Kg	570
62	Quiabo	Kg	50
63	Repolho	Kg	10
64	Rosca pão	Kg	120
65	Sal	Kg	85
66	Tangerina	Kg	60
67	Tomate	Kg	660

16 - Escola Municipal Chico Mendes

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	80
2	Açafrão	Pct 30g	55
3	Açúcar	Pct 2kg	160
4	Alface	Kg	80
5	Alho	Kg	70
6	Amido de milho	Pct 200g	10
7	Arroz	Pct 5kg	330
8	Aveia em flocos	Pct 500g	25
9	Banana prata	Kg	600
10	Batata doce	Kg	10
11	Batata inglesa	Kg	120
12	Beterraba	Kg	120
13	Bisteca suína	Kg	50
14	Cacau em pó	Pct 200g	50
15	Café	Pct 250g	180
16	Canela em pó	Pct 30g	20
17	Carne acém moída	Kg	510
18	Carne acém pedaço	Kg	55
19	Carne bovina costela	Kg	40
20	Carne bovina fígado	Kg	145
21	Carne bovina fraldinha	Kg	10
22	Carne bovina seca	Kg	30
23	Cebola	Kg	130
24	Cenoura	Kg	150
25	Cheiro verde	Kg	70
26	Chocolate em pó	Pct 200g	55
27	Chuchu	Kg	25
28	Coco ralado	Pct 50g	110
29	Colorau	Pct 30g	125
30	Couve	Kg	25
31	Extrato de tomate	Pct 340g	152
32	Farinha de mandioca	Kg	145
33	Farinha de trigo	Kg	195
34	Feijão carioca	Kg	270
35	Fermento biológico	Pct 10g	220
36	Fermento químico	Pct 100g	85
37	Flocão de arroz	Pct 500g	65
38	Flocão de milho	Pct 500g	290



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

39	Frango sobrecoxa	Kg	430
40	Inhame	Kg	20
41	Laranja	Kg	290
42	Leite condensado	Pct 395g	10
43	Leite integral	L	2100
44	Leite de vaca desnatado	Lts	510
45	Leite zero lactose	Lts	510
46	Maçã	Kg	205
47	Macarrão	Pct 500g	50
48	Mamão	Kg	300
49	Mandioca	Kg	70
50	Manteiga com sal	Pct 500g	40
51	Margarina com sal	Pct 500g	40
52	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
53	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
54	Melancia	Kg	700
55	Milho canjica	Pct 500g	660
56	Milho verde cru	Kg	10
57	Milho verde enlatado	Pct 200g	35
58	Óleo de milho	Litro de 900ml	250
59	Óleo de soja	ML	250
60	Ovo de galinha	Dúzia	540
61	Pão de queijo	Kg	80
62	Pão francês	Kg	20
63	Pão, Hot Dog	pct de 500g	40
64	Peito de frango	Kg	310
65	Pepino	Kg	10
66	Peta	Pct 170g	210
67	Polpa de Abacaxi	Kg	80
68	Polpa de Acerola	Kg	10
69	Polpa de Cajá	Kg	10
70	Polpa de Caju	Kg	100
71	Polpa de goiaba	Kg	80
72	Polpa de Maracujá	Kg	20
73	Polpa Tamarindo	Kg	10
74	Polvilho doce	Kg	120
75	Queijo minas	Kg	10
76	Queijo mussarela	Kg	10
77	Repolho	Kg	60
78	Rosca pão	Kg	10
79	Sal	Kg	50
80	Tomate	Kg	410

17 - Escola Municipal Delza da Paixão

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	480
2	Açafrão	Pct 30g	400
3	Açúcar	Pct 2kg	263
4	Alface	Kg	455



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

5	Alho	Kg	140
6	Arroz	Pct 5kg	390
7	Banana prata	Kg	1500
8	Batata inglesa	Kg	135
9	Cacau em pó	Pct de 200g	10
10	Café	Pct 250g	460
11	Carne acém moída	Kg	2220
12	Cebola	Kg	250
13	Cenoura	Kg	626
14	Cheiro verde	Kg	240
15	Coco ralado	Pct 50g	110
16	Colorau	Pct 30g	705
17	Couve	Kg	236
18	Extrato de tomate	Kg	20
19	Farinha de mandioca	Kg	1400
20	Farinha de trigo	Kg	35
21	Feijão carioca	Kg	185
22	Fermento químico	Pct 100g	15
23	Flocão de milho	Pct 500g	1024
24	Frango sobrecoxa	Kg	490
25	Laranja	Kg	1700
26	Leite integral	L	3700
27	Leite de vaca desnatado	Lts	925
28	Leite zero lactose	Lts	925
29	Maçã	Kg	505
30	Macarrão	Pct 500g	270
31	Mamão	Kg	760
32	Manteiga com sal	Pct 500g	60
33	Margarina com sal	Pct 500g	60
34	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
35	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
36	Melancia	Kg	530
37	Milho para canjica	Pct de 500g	62
38	Óleo de soja	und de 900mL	430
39	Ovo de galinha	Dúzia	350
40	Pão francês	Kg	230
41	Peito de frango	Kg	260
42	Peta	Pct 170g	320
43	Polpa de Abacaxi	Kg	245
44	Polpa de Acerola	Kg	414
45	Polpa de Caju	Kg	35
46	Polpa de Goiaba	Kg	101
47	Polvilho doce	Kg	300
48	Repolho	Kg	175
49	Rosca pão	Kg	410
50	Sal	Kg	125
51	Tomate	Kg	780

18 - Escola Municipal Divino Espírito Santo

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de	Quantidade Total
------	----------------------	------------	------------------



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

		medida	
1	Abóbora madura	Kg	370
2	Açafrão	Pct 30g	370
3	Açúcar	Pct 2kg	280
4	Alface	Kg	380
5	Alho	Kg	120
6	Arroz	Pct 5kg	280
7	Aveia em flocos	Pct 500g	110
8	Banana nanica	Kg	3500
9	Banana prata	Kg	3500
10	Batata doce	Kg	105
11	Batata inglesa	Kg	100
12	Beterraba	Kg	80
13	Cacau em pó	Pct 200g	50
14	Café	Pct 250g	400
15	Canela em pó	Pct 30g	600
16	Carne acém moída	Kg	1540
17	Carne acém pedaço	Kg	20
18	Carne bovina fígado	Kg	85
19	Carne bovina seca	Kg	20
20	Cebola	Kg	250
21	Cenoura	Kg	500
22	Cheiro verde	Kg	250
23	Chocolate em pó	Pct 200g	80
24	Chuchu	Kg	10
25	Coco ralado	Pct 50g	400
26	Colorau	Pct 30g	790
27	Couve	Kg	30
28	Farinha de mandioca	Kg	1110
29	Farinha de trigo	Kg	450
30	Feijão carioca	Kg	300
31	Fermento químico	Pct 100g	150
32	Flocão de milho	Pct 500g	230
33	Frango sobrecoxa	Kg	350
34	Fubá de milho	Pct 500g	50
35	Inhame	Kg	50
36	Iogurte natural	Pct 180g	360
37	Laranja	Kg	1500
38	Leite integral	L	5600
39	Leite de vaca desnatado	Lts	1400
40	Leite zero lactose	Lts	1400
41	Maçã	Kg	280
42	Macarrão	Pct 500g	500
43	Mamão	Kg	300
44	Mandioca	Kg	150
45	Manteiga com sal	Pct 500g	150
46	Margarina com sal	Pct 500g	150
47	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
48	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
49	Melancia	Kg	700
50	Milho canjica	Pct 500g	250
51	Milho verde cru	Kg	50
52	Milho verde enlatado	Pct 200g	10



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

53	Óleo de milho	Litro de 900ml	200
54	Óleo de soja	Litro de 900ml	540
55	Ovo de galinha	Dúzia	440
56	Pão de queijo	Kg	200
57	Pão francês	Kg	100
58	Peito de frango	Kg	550
59	Pepino	Kg	20
60	Peta	Pct 170g	180
61	Polpa de Abacaxi	Kg	180
62	Polpa de Acerola	Kg	80
63	Polpa de Cajá	Kg	150
64	Polpa de Caju	Kg	100
65	Polvilho doce	Kg	480
66	Queijo mussarela	Kg	20
67	Rosca pão	Kg	30
68	Sal	Kg	110
69	Tomate	Kg	890

19 - Escola Municipal Ercina Monteiro

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	400
2	Açafrão	Pct 30g	130
3	Açúcar	Pct 2kg	106
4	Alface	Kg	95
5	Alho	Kg	60
6	Arroz	Pct 5kg	120
7	Banana prata	Kg	475
8	Batata doce	Kg	100
9	Batata inglesa	Kg	80
10	Beterraba	Kg	70
11	Café	Pct 250g	320
12	Carne acém moída	Kg	720
13	Carne bovina seca	Kg	30
14	Cebola	Kg	110
15	Cenoura	Kg	330
16	Cheiro verde	Kg	100
17	Coco ralado	Pct 50g	90
18	Colorau	Pct 30g	290
19	Couve	Kg	45
20	Extrato de tomate	Pct 340g	30
21	Farinha de mandioca	Kg	560
22	Farinha de trigo	Kg	65
23	Feijão carioca	Kg	55
24	Fermento químico	Pct 100g	70
25	Flocão de milho	Pct 500g	375
26	Frango sobrecoxa	Kg	150
27	Laranja	Kg	820
28	Leite integral	L	1520
29	Leite de vaca desnatado	Lts	375
30	Leite zero lactose	Lts	375



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

31	Maçã	Kg	180
32	Macarrão	Pct 500g	800
33	Mamão	Kg	260
34	Mandioca	Kg	100
35	Manteiga com sal	Pct 500g	30
36	Margarina com sal	Pct 500g	30
37	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
38	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
39	Melancia	Kg	1520
40	Milho verde enlatado	Pct 200g	15
41	Milho para canjica	Pct 500g	55
42	Óleo de soja	ML	180
43	Ovo de galinha	Dúzia	60
44	Pão Hot Dog	Pct 500g	30
45	Peito de frango	Kg	390
46	Polpa de Abacaxi	Kg	40
47	Polpa de Acerola	Kg	55
48	Polpa de Caju	Kg	50
49	Polpa de goiaba	Kg	10
50	Polpa de manga	Kg	10
51	Repolho	Kg	25
52	Sal	Kg	50
53	Tomate	Kg	170

20 - Escola Municipal Professora ERNESTINA FREIRE AYRES

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	250
2	Açafrão	Pct 30g	10
3	Açúcar	Pct 2kg	60
4	Alface	Kg	150
5	Alho	Kg	60
6	Arroz	Pct 5kg	180
7	Aveia em flocos	Pct 500g	220
8	Banana nanica	Kg	1700
9	Banana prata	Kg	1700
10	Batata doce	Kg	130
11	Batata inglesa	Kg	140
12	Beterraba	Kg	100
13	Bolo pronto	Kg	20
14	Cacau em pó	Pct 200g	50
15	Café	Pct 250g	80
16	Canela em pó	Pct 30g	1000
17	Carne acém moída	Kg	620
18	Carne acém pedaço	Kg	30
19	Carne bovina fígado	Kg	50
20	Carne bovina seca	Kg	10
21	Cebola	Kg	150
22	Cenoura	Kg	250
23	Cheiro verde	Kg	130
24	Chocolate em pó	Pct 200g	10
25	Chuchu	Kg	10



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

26	Colorau	Pct 30g	20
27	Couve	Kg	35
28	Extrato de tomate	Pct 340g	50
29	Farinha de mandioca	Kg	200
30	Farinha de trigo	Kg	110
31	Feijão carioca	Kg	240
32	Fermento químico	Pct 100g	120
33	Flocão de arroz	Pct 500g	190
34	Flocão de milho	Pct 500g	240
35	Frango sobrecoxa	Kg	80
36	Inhame	Kg	40
37	Laranja	Kg	650
38	Leite integral	L	5000
39	Leite de vaca desnatado	Lts	1200
40	Leite zero lactose	Lts	1200
41	Maçã	Kg	320
42	Macarrão	Pct 500g	710
43	Mamão	Kg	130
44	Mandioca	Kg	150
45	Manteiga com sal	Pct 500g	170
46	Margarina com sal	Pct 500g	170
47	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
48	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
49	Melancia	Kg	1200
50	Milho verde cru	Kg	10
51	Óleo de milho	Litro de 900ml	60
52	Óleo de soja	Litro de 900ml	170
53	Ovo de galinha	Dúzia	310
54	Pão francês	Kg	220
55	Peito de frango	Kg	350
56	Pepino	Kg	10
57	Peta	Pct 170g	250
58	Polpa de abacaxi	Kg	40
59	Polpa de Acerola	Kg	100
60	Polpa de Caju	Kg	50
61	Polpa de Goiaba	Kg	50
62	Polvilho doce	Kg	270
63	Repolho	Kg	20
64	Rosca pão	Kg	150
65	Sal	Kg	70
66	Tangerina	Kg	60
67	Tomate	Kg	470

21 - Escola Municipal FAUSTINO DIAS

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	150
2	Açafrão	Pct 30g	130
3	Açúcar	Pct 2kg	100
4	Alface	Kg	130
5	Alho	Kg	50



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

6	Arroz	Pct 5kg	99
7	Banana prata	Kg	550
8	Batata doce	Kg	50
9	Batata inglesa	Kg	50
10	Café	Pct 250g	108
11	Carne acém moída	Kg	550
12	Cebola	Kg	100
13	Cenoura	Kg	150
14	Cheiro verde	Kg	70
15	Colorau	Pct 30g	150
16	Couve	Kg	100
17	Farinha de mandioca	Kg	570
18	Farinha de trigo	Kg	110
19	Feijão carioca	Kg	40
20	Fermento químico	Pct 100g	30
21	Frango sobrecoxa	Kg	160
22	Laranja	Kg	260
23	Leite integral	L	910
24	Leite de vaca desnatado	Lts	230
25	Leite zero lactose	Lts	230
26	Macarrão	Pct 500g	111
27	Mamão	Kg	200
28	Mandioca	Kg	50
29	Manteiga	Pct 500g	50
30	Margarina	Pct 500g	50
31	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
32	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
33	Melancia	Kg	1700
34	Milho verde cru	Kg	20
35	Óleo de soja	ML	175
36	Ovo de galinha	Dúzia	379
37	Peito de frango	Kg	170
38	Polpa de Abacaxi	Kg	100
39	Polpa de Acerola	Kg	12
40	Polpa de Cajá	Kg	65
41	Polvilho doce	Kg	120
42	Queijo mussarela	Kg	20
43	Repolho	Kg	40
44	Sal	Kg	40
45	Tomate	Kg	280

22 - Escola Municipal IZIDÓRIA QUIRINO DOS SANTOS

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abacaxi	Kg	50
2	Abóbora madura	Kg	260
3	Açafrão	Pct 30g	230
4	Açúcar	Pct 2kg	72
5	Alface	Kg	100
6	Alho	Kg	50
7	Arroz	Pct 5kg	170
8	Aveia em flocos	Pct 500g	40



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

9	Banana nanica	Kg	30
10	Banana prata	Kg	1045
11	Batata doce	Kg	70
12	Batata inglesa	Kg	130
13	Beterraba	Kg	70
14	Cacau em pó	Pct 200g	20
15	Café	Pct 250g	125
16	Canela em pó	Pct 30g	360
17	Carne acém moída	Kg	480
18	Carne acém pedaço	Kg	30
19	Carne bovina fígado	Kg	70
20	Cebola	Kg	125
21	Cenoura	Kg	275
22	Cheiro verde	Kg	110
23	Chocolate em pó	Pct 200g	20
24	Chuchu	Kg	10
25	Colorau	Pct 30g	100
26	Couve	Kg	40
27	Farinha de mandioca	Kg	220
28	Farinha de trigo	Kg	75
29	Feijão carioca	Kg	170
30	Fermento biológico	Pct 10g	85
31	Fermento químico	Pct 100g	80
32	Flocão de arroz	Pct 500g	140
33	Flocão de milho	Pct 500g	465
34	Frango sobrecoxa	Kg	150
35	Inhame	Kg	15
36	Laranja	Kg	640
37	Leite integral	L	2800
38	Leite de vaca desnatado	Lts	700
39	Leite zero lactose	Lts	700
40	Maçã	Kg	340
41	Macarrão	Pct 500g	630
42	Mamão	Kg	270
43	Mandioca	Kg	90
44	Manteiga com sal	Pct 500g	125
45	Margarina com sal	Pct 500g	125
46	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
47	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
48	Maxixe	Kg	10
49	Melancia	Kg	1500
50	Óleo de milho	Litro de 900ml	10
51	Óleo de soja	Litro de 900ml	190
52	Ovo de galinha	Dúzia	215
53	Pão francês	Kg	100
54	Peito de frango	Kg	380
55	Pepino	Kg	10
56	Peta	Pct 170g	180
57	Polpa de Acerola	Kg	40
58	Polpa de Caju	Kg	45
59	Polpa de Goiaba	Kg	70



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

60	Polvilho doce	Kg	220
61	Repolho branco	kg	40
62	Rosca pão	Kg	105
63	Sal	Kg	55
64	Tomate	Kg	455

23 - Escola Municipal JUDITH TAVARES DE MENESES

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abacate	Kg	50
2	Abóbora madura	Kg	360
3	Açafrão	Pct 30g	170
4	Açúcar	Pct 2kg	60
5	Alface	Kg	150
6	Alho	Kg	70
7	Arroz	Pct 5kg	312
8	Aveia em flocos	Pct 500g	200
9	Banana nanica	Kg	2300
10	Banana prata	Kg	2300
11	Batata doce	Kg	100
12	Batata inglesa	Kg	160
13	Beterraba	Kg	60
14	Café	Pct 250g	116
15	Canela em pó	Pct 30g	950
16	Carne acém moída	Kg	650
17	Carne acém pedaço	Kg	10
18	Carne bovina fígado	Kg	100
19	Cebola	Kg	170
20	Cenoura	Kg	280
21	Cheiro verde	Kg	180
22	Chuchu	Kg	20
23	Colorau	Pct 30g	100
24	Couve	Kg	100
25	Extrato de tomate	Pct 340g	50
26	Farinha de mandioca	Kg	250
27	Farinha de trigo	Kg	100
28	Feijão carioca	Kg	250
29	Fermento químico	Pct 100g	120
30	Flocão de arroz	Pct 500g	180
31	Flocão de milho	Pct 500g	455
32	Frango sobrecoxa	Kg	150
33	Inhame	Kg	50
34	Iogurte natural	Pct 180g	450
35	Laranja	Kg	1400
36	Leite integral	L	3500
37	Leite de vaca desnatado	Lts	1000
38	Leite zero lactose	Lts	1000
39	Maçã	Kg	400
40	Macarrão	Pct 500g	930
41	Mamão	Kg	550
42	Mandioca	Kg	120
43	Manteiga com sal	Pct 500g	346



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

44	Margarina com sal	Pct 500g	346
45	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
46	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
47	Melancia	Kg	650
48	Milho verde cru	Kg	20
49	Óleo de milho	Litro de 900ml	260
50	Óleo de soja	Litro de 900ml	260
51	Ovo de galinha	Dúzia	320
52	Pão de queijo	Kg	100
53	Pão francês	Kg	150
54	Peito de frango	Kg	490
55	Peta	Pct 170g	300
56	Polpa de Abacaxi	Kg	20
57	Polpa de Acerola	Kg	120
58	Polpa de Caju	Kg	80
59	Polvilho doce	Kg	250
60	Repolho	Kg	50
61	Sal	Kg	80
62	Tomate	Kg	600

24 - Escola Municipal LIDIANE BARBOSA PIRES

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abacaxi	Kg	20
2	Abóbora madura	Kg	600
3	Açafrão	Pct 30g	30
4	Açúcar	Pct 2kg	70
5	Alface	Kg	300
6	Alho	Kg	150
7	Arroz	Pct 5kg	450
8	Aveia em flocos	Pct 500g	300
9	Banana nanica	Kg	4800
10	Banana prata	Kg	4800
11	Batata doce	Kg	308
12	Batata inglesa	Kg	450
13	Beterraba	Kg	230
14	Café	Pct 250g	110
15	Canela em pó	Pct 30g	1700
16	Carne acém moída	Kg	1300
17	Carne acém pedaço	Kg	100
18	Carne bovina fígado	Kg	200
19	Cebola	Kg	350
20	Cenoura	Kg	650
21	Cheiro verde	Kg	350
22	Chuchu	Kg	50
23	Colorau	Pct 30g	260
24	Couve	Kg	100
25	Extrato de tomate	Pct 340g	100
26	Farinha de mandioca	Kg	490
27	Farinha de trigo	Kg	70



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

28	Feijão carioca	Kg	700
29	Fermento químico	Pct 100g	200
30	Flocão de arroz	Pct 500g	350
31	Flocão de milho	Pct 500g	800
32	Frango sobrecoxa	Kg	200
33	Inhame	Kg	110
34	Iogurte natural	Pct 180g	100
35	Laranja	Kg	1800
36	Leite integral	L	7600
37	Leite de vaca desnatado	Lts	2000
38	Leite zero lactose	Lts	2000
39	Maçã	Kg	1000
40	Macarrão	Pct 500g	1900
41	Mamão	Kg	1100
42	Mandioca	Kg	290
43	Manteiga com sal	Pct 500g	450
44	Margarina com sal	Pct 500g	450
45	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
46	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
47	Melancia	Kg	1900
48	Óleo de milho	Litro de 900ml	450
49	Óleo de soja	Litro de 900ml	900
50	Ovo de galinha	Dúzia	850
51	Pão de queijo	Kg	90
52	Pão francês	Kg	550
53	Peito de frango	Kg	870
54	Peta	Pct 170g	670
55	Polpa de Abacaxi	Kg	120
56	Polpa de goiaba	Kg	90
57	Polvilho doce	Kg	720
58	Repolho	Kg	20
59	Rosca pão	Kg	30
60	Sal	Kg	145
61	Tomate	Kg	1100

25 - Escola Municipal Pau D'Arco

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	158
2	Açafrão	Pct 30g	100
3	Açúcar	Pct 2kg	48
4	Alface	Kg	100
5	Alho	Kg	50
6	Arroz	Pct 5kg	100
7	Banana prata	Kg	670
8	Batata doce	Kg	30
9	Batata inglesa	Kg	70
10	Beterraba	Kg	50
11	Café	Pct 250g	110
12	Carne acém moída	Kg	390
13	Cebola	Kg	60



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

14	Cenoura	Kg	240
15	Cheiro verde	Kg	60
16	Colorau	Pct 30g	100
17	Couve	Kg	30
18	Extrato de tomate	Pct 340g	30
19	Farinha de mandioca	Kg	250
20	Farinha de trigo	Kg	100
21	Feijão carioca	Kg	50
22	Fermento químico	Pct 100g	50
23	Frango sobrecoxa	Kg	150
24	Inhame	Kg	20
25	Laranja	Kg	290
26	Leite integral	L	840
27	Leite de vaca desnatado	Lts	210
28	Leite zero lactose	Lts	210
29	Macarrão	Pct 500g	220
30	Mamão	Kg	30
31	Mandioca	Kg	50
32	Manteiga com sal	Pct 500g	50
33	Margarina com sal	Pct 500g	50
34	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
35	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
36	Melancia	Kg	1050
37	Milho verde cru	Kg	15
38	Óleo de soja	und de 900ml	200
39	Ovo de galinha	Dúzia	100
40	Pão francês	Kg	740
41	Peito de frango	Kg	250
42	Polpa de Abacaxi	Kg	30
43	Polpa de Acerola	Kg	30
44	Polpa de Goiaba	Kg	15
45	Polpa de Caju	Kg	15
46	Polpa de Manga	Kg	40
47	Polvilho doce	Kg	100
48	Queijo mussarela	Kg	20
49	Repolho	Kg	30
50	Rosca, Pão	Kg	15
51	Sal	Kg	30
52	Tomate	Kg	200

26 - Escola Municipal ANTÔNIO POINCARÉ

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	35
2	Açafrão	Pct 30g	33
3	Açúcar	Pct 2kg	19
4	Alface	Kg	28
5	Alho	Kg	11
6	Amido de milho	Pct 200g	6
7	Arroz	Pct 5kg	30
8	Banana prata	Kg	113



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

9	Batata doce	Kg	7
10	Batata inglesa	Kg	17
11	Beterraba	Kg	10
12	Cacau em pó	Pct 200g	50
13	Café	Pct 250g	26
14	Carne acém moída	Kg	120
15	Cebola	Kg	19
16	Cenoura	Kg	59
17	Cheiro verde	Kg	18
18	Chocolate em pó	Pct 200g	4
19	Coco Ralado	Pct 50g	4
20	Colorau	Pct 30g	34
21	Couve	Kg	6
22	Extrato de tomate	Pct 340g	38
23	Farinha de mandioca	Kg	66
24	Farinha de trigo	Kg	9
25	Feijão carioca	Kg	14
26	Fermento químico	Pct 100g	4
27	Flocão de milho	Pct 500g	49
28	Frango sobrecoxa	Kg	38
29	Inhame	Kg	10
30	Laranja	Kg	165
31	Leite integral	L	197
32	Leite de vaca desnatado	Lts	50
33	Leite zero lactose	Lts	50
34	Macarrão	Pct 500g	134
35	Mandioca	Kg	8
36	Manteiga com sal	Pct 500g	11
37	Margarina com sal	Pct 500g	11
38	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
39	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
40	Melancia	Kg	315
41	Milho verde cru	Kg	10
42	Milho verde enlatado	Pct 200g	2
43	Milho de Canjica	Pct 500g	3
44	Óleo de soja	900 ML	30
45	Ovo de galinha	Dúzia	25
46	Pão Hot Dog	Pct 500g	62
47	Peito de frango	Kg	44
48	Peta	Pct 170g	39
49	Polpa de Abacaxi	Kg	7
50	Polpa de Acerola	Kg	24
51	Polpa de Caju	Kg	13
52	Polpa de goiaba	Kg	16
53	Polvilho doce	Kg	22
54	Repolho	Kg	6
55	Sal	Kg	10
56	Tomate	Kg	51

27 - Escola Municipal ANTÔNIO BENEDITO

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
-------------	-----------------------------	--------------------------	---------------------------



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

1	Abóbora madura	Kg	85
2	Açafrão	Pct 30g	40
3	Açúcar	Pct 2kg	26
4	Alface	Kg	25
5	Alho	Kg	14
6	Arroz	Pct 5kg	32
7	Banana prata	Kg	192
8	Batata doce	Kg	31
9	Batata inglesa	Kg	34
10	Beterraba	Kg	10
11	Café	Pct 250g	33
12	Carne acém moída	Kg	174
13	Cebola	Kg	28
14	Cenoura	Kg	83
15	Cheiro verde	Kg	26
16	Colorau	Pct 30g	56
17	Couve	Kg	19
18	Extrato de tomate	Pct 340g	46
19	Farinha de mandioca	Kg	108
20	Feijão carioca	Kg	15
21	Flocão de milho	Pct 500g	107
22	Frango sobrecoxa	Kg	46
23	Laranja	Kg	119
24	Leite integral	L	341
25	Leite de vaca desnatado	Lts	86
26	Leite zero lactose	Lts	86
27	Macarrão	Pct 500g	160
28	Mandioca	Kg	27
29	Manteiga com sal	Pct 500g	17
30	Margarina com sal	Pct 500g	17
31	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
32	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
33	Melancia	Kg	473
34	Milho verde enlatado	Pct 200g	11
35	Óleo de soja	900 ML	39
36	Ovo de galinha	Dúzia	22
37	Pão Hot Dog	Pct 500g	85
38	Peito de frango	Kg	95
39	Peta	Pct 170g	32
40	Polpa de Abacaxi	Kg	5
41	Polpa de Acerola	Kg	66
42	Polpa de goiaba	Kg	4
43	Polpa de manga	Kg	9
44	Polvilho doce	Kg	40
45	Repolho	Kg	14
46	Sal	Kg	15
47	Tomate	Kg	99

28 - Escola Municipal Eliza Lopes

ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade e Total
1	Abóbora madura	Kg	95



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

2	Açafrão	Pct 30g	90
3	Açúcar	Pct 2kg	70
4	Alface	Kg	100
5	Alho	Kg	30
6	Arroz	Pct 5kg	70
7	Banana prata	Kg	375
8	Batata doce	Kg	42
9	Batata inglesa	Kg	20
10	Beterraba	Kg	30
11	Cacau em pó	Pct 200g	30
12	Café	Pct 250g	70
13	Carne acém moída	Kg	320
14	Cebola	Kg	50
15	Cenoura	Kg	150
16	Cheiro verde	Kg	50
17	Chocolate em pó	Pct 200g	30
18	Coco ralado	Pct 50g	55
19	Colorau	Pct 30g	105
20	Couve	Kg	10
21	Extrato de tomate	Pct 340g	70
22	Farinha de mandioca	Kg	175
23	Farinha de trigo	Kg	60
24	Feijão carioca	Kg	35
25	Fermento biológico	Pct 10g	40
26	Fermento químico	Pct 100g	20
27	Flocão de milho	Pct 500g	128
28	Frango sobrecoxa	Kg	102
29	Laranja	Kg	350
30	Leite integral	L	600
31	Leite de vaca desnatado	Lts	150
32	Leite zero lactose	Lts	150
33	Macarrão	Pct 500g	250
34	Mandioca	Kg	42
35	Manteiga com sal	Pct 500g	30
36	Margarina com sal	Pct 500g	30
37	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
38	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
39	Melancia	Kg	380
40	Milho para canjica	Pct 500g	40
41	Milho verde cru	Kg	8
42	Milho verde enlatado	Pct 200g	40
43	Óleo de soja	ML	95
44	Ovo de galinha	Dúzia	55
45	Pão Hot Dog	Pct 500g	110
46	Pão francês	kg	110
47	Peito de frango	Kg	108
48	Polpa de Abacaxi	Kg	30
49	Polpa de Acerola	Kg	75
50	Polpa de goiaba	Kg	36
51	Polpa de manga	Kg	30
52	Polvilho doce	Kg	55
53	Queijo mussarela	Kg	5
54	Repolho	Kg	10



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

55	Sal	Kg	25
56	Tomate	Kg	120

29 - Escola Municipal Dr Euvaldo			
ITEM	Gêneros Alimentícios	Unidade de medida	Quantidade Total
1	Abóbora madura	Kg	690
2	Açafrão	Pct 30g	570
3	Açúcar	Pct 2kg	270
4	Alface	Kg	530
5	Alho	Kg	170
6	Arroz	Pct 5kg	450
7	Banana prata	Kg	2800
8	Batata doce	Kg	400
9	Batata inglesa	Kg	70
10	Beterraba	Kg	50
11	Bolo Pronto	Kg	50
12	Café	Pct 250g	520
13	Carne acém moída	Kg	2100
14	Cebola	Kg	300
15	Cenoura	Kg	600
16	Cheiro verde	Kg	350
17	Coco Ralado	Pct 50g	9
18	Colorau	Pct 30g	570
19	Couve	Kg	125
20	Extrato de tomate	Kg	292
21	Farinha de mandioca	Kg	1200
22	Farinha de trigo	Kg	168
23	Feijão carioca	Kg	196
24	Fermento químico	Pct 100g	50
25	Flocão de milho	Pct 500g	950
26	Frango sobrecoxa	Kg	680
27	Laranja	Kg	1600
28	Leite integral	L	4000
29	Leite de vaca desnatado	Lts	1000
30	Leite zero lactose	Lts	1000
31	Maçã	Kg	190
32	Macarrão	Pct 500g	1700
33	Mamão	Kg	290
34	Mandioca	Kg	420
35	Manteiga com sal	Pct 500g	120
36	Margarina com sal	Pct 500g	120
37	Manteiga sem lactose	Pct 500g	48
38	Margarina sem lactose	Pct 500g	48
39	Melancia	Kg	5000
40	Milho verde cru	Kg	20
41	Milho para canjica	Pct 500g	20
42	Óleo de soja	ML	510
43	Ovo de galinha	Dúzia	370
44	Pão de queijo	Kg	650
45	Pão francês	Kg	390
46	Peito de frango	Kg	750



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

47	Polpa Abacaxi	Kg	60
48	Polpa de Acerola	Kg	580
49	Polpa de Cajá	Kg	20
50	Polpa de caju	Kg	130
51	Polpa de Manga	Kg	50
52	Polvilho doce	Kg	120
53	Queijo mussarela	Kg	10
54	Repolho	Kg	90
55	Rosca pão	Kg	100
56	Sal	Kg	150
57	Tomate	Kg	1000

5.3 A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.

6 DA FORMA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

6.2 - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

6.3 - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

6.4 - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;

6.5 - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderá exigibilidades, será recusado e devolvido;

6.6 - A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;

6.7 - Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) dias após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

6.8 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

6.9 Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

6.10 É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pela Gestora da Secretaria Municipal de Educação/Gestor(a) da Unidade Escolar os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento, etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

- A especificação apresentada no Edital;
 - Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.
- 6.11** O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 73, inciso I, alínea 'b', da Lei Federal nº. 8.666/93:
- c) Provisoriamente**, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização in loco (unidades escolares), mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 02 (dois) dias da comunicação escrita do contratado;
- d) Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela unidade escolar, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93. **O recebimento definitivo será através de requisições.**
- 6.12** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.
- 6.13** Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.
- 6.14** Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.
- 6.15** Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.
- 6.16** Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.
- 6.17** Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.
- 6.18** O aceite/aprovação dos materiais pela Secretaria Municipal de Educação não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações aqui estabelecidas e verificadas posteriormente, garantindo-se à Secretaria Municipal de Educação as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- 6.19** A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente, quinzenalmente ou conforme a necessidade), através de requisição de compra emitida pelo Departamento competente de cada unidade escolar.
- 6.20** Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal 8.666/93.
- 6.21** A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da autorização de entrega. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 6.22** A Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 24, XI, da Lei Federal nº 8.666/93.
- 6.23** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

7. LOCAL DE ENTREGA

7.1 – A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

7.2 - O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

7.3 – No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C ; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

7.4 - A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados na Secretaria antes de serem distribuídos as escolas;

7.5 - Todas as despesas referentes à entrega do objeto ao Município serão por conta da detentora da Ata, despesas essas previstas na proposta;

7.6 - A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

ORDEM	UNIDADE EXECUTORA	ENDEREÇO
1	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO BORGES	LOT REASSENTAMENTO RURAL SÃO FRANCISCO, SN, PORTO NACIONAL-TO. 45 KM
2	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS	FAZENDA JACOTINGA, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 33 KM
3	ASSOCIACAO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTURINI	AV. DAS NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
4	UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.
5	ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA CARMENCITA MATOS MAIA	LOT ASSENTAMENTO FLOR DA SERRA, ZONA RURAL PORTO NACIONAL-TO. 22 KM
6	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURAO	AV. NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
7	ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO DO CAMPO CHICO MENDES	ROD TO 250, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL, TO. 14 KM
8	CIRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR DEASIL AYRES DA SILVA	RUA 10 QUADRA 10, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO.
9	ASSOCIACAO DE APOIO DA ESCOLA DELZA DE PAIXAO PEREIRA	RUA 04, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
10	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO	RUA K/E S/N JARDIM BRASILIA PORTO NACIONAL, TO.
11	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DONA AURENY	AV. CONTORNO S/N BRIGADEIRO EDUARDO GOMES – PORTO NACIONAL, TO.
12	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL DR EUVALDO TOMAZ DE SOUZA	AV. IMPERATRIZ S/N JARDIM QUERIDO-PORTO NACIONAL-TO.
13	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE	RUA 12 DE OUTUBRO S/N DISTRITO DE



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

	ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ELIZA LOPES BARROS	ESCOLA BRASIL, PORTO NACIONAL, TO. 22 KM
14	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL ERCINA MONTEIRO PEREIRA	REASSENTAMENTO CORREGO PRATA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 35 KM
15	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ERNESTINA FREIRE AYRES	RUA 07, SN, TROPICAL PALMAS, PORTO NACIONAL-TO.
16	ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA	LOTEAMENTO P.A CAPIVARA S/N EM PORTO NACIONAL-TO. 92 KM
17	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA FANY DE OLIVEIRA MACEDO	AV. PORTO ALEGRE, SN, NOVO PLANALTO, PORTO NACIONAL-TO.
18	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS	CHAC. CABOCLA MORENA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL TO. 40 KM
19	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL Prof. ^a GENEROSA PINTO DE CASTRO	R MADRE NELY, SN, JARDIM MUNICIPAL, PORTO NACIONAL-TO.
20	ASSOCIAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS	R. ANÁPOLIS, SN, JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL-TO.
21	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES	AV 01, SN, QD 28 REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES)
22	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA JUDITH TAVARES DE MENESES	Rua: NC 16 S/N QDR.J L.01 SEROR NOVA CAPITAL, PORTO NACIONAL-TO.
23	ENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA LIDIANE BARBOSA PIRES	AV. PERIMETRAL, S/N SN, PARQUE LIBERDADE, PORTO NACIONAL-TO.
24	CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA	RUA PEQUIZEIRO, SN, REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES 80 KM)
25	ASSOCIACAO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO	AV T2, QD 04, SN, SÃO FRANCISCO, PORTO NACIONAL-TO.
26	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DR. OSVALDO AIRES DA SILVA	R. A, QUADRA 01, LOTE 07 S/N NOVA PINHEIRÓPOLIS - PORTO NACIONAL, TO. 8 KM
27	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS	RUA MANOEL GOMES S/N JARDIM BRASÍLIA, PORTO NACIONAL-TO
28	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO	LOT. ASSENTAMENTO PAU D'ARCO - ZONA RURAL - PORTO NACIONAL-TO. 82 KM
29	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.

8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

8.2 Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

- 8.3** Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;
- 8.4** Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;
- 8.5** Atestar, através de servidor responsável, a(s) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;
- 8.6** Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;
- 8.7** Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;
- 8.8** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 8.9** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências à Secretaria;
- 8.10** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.11** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 8.12** Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da prestação dos serviços, acompanhada do cronograma de abastecimento, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;
- 8.13** Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;
- 8.14** Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da prestação dos serviços disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;
- 8.15** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
- 8.16** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 8.17** Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo 67 da Lei 8666/93;
- 8.18** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
- 8.19** Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;
- 8.20** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
- 8.21** Providenciar criteriosamente a análises das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.
- 8.22** Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;
- 8.23** Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;
- 8.24** Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
- 8.25** Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.
- 8.26** Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 8.27** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

8.28 Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.

8.29 Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

8.30 Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 86, 87 e 88 da lei 8666/93 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;

9.2 Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;

9.3 Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;

9.4 Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;

9.5 Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do FMS, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.

9.6 Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;

9.7 Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.

9.8 Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;

9.9 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;

9.10 Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;

9.11 Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;

9.12 Permitir a fiscalização dos serviços pela Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional - TO, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;

9.13 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.

9.14 Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.

9.15 Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.

9.16 Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.

9.17 Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.

9.18 Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.

9.19 Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato;

10 DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

10.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado pela servidora Carolina Abreu Teixeira Leitão, Cargo: Nutricionista RT do PNAE, Contato: 98476-6451, email: coordenacaoalimentacao2021@gmaila, fiscal do contrato para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providencias necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei 8.666/93.

10.2 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

10.3 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação.

10.4 A Fiscalização exercida por interesse da Secretaria Municipal de Educação não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. 70 da Lei nº 8.666/93.

10.4.1 A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

10.5 A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

10.6 Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11 DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

11.1 A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

11.2 Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 55 inciso XIII Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. "XIII - a obrigação do contratado de 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." Comprovação da situação de regularidade fiscal da contratada perante o FGTS, Receita Federal, Estadual, Municipal e Justiça do Trabalho;

11.3 O departamento financeiro da Secretaria Municipal de Educação, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

12 DO VALOR ESTIMADO

12.1 O valor total estimado para aquisição destes produtos serão obtidos através de pesquisa de mercado, conforme previsto na lei 8.666/93. E que o mapa de apuração dos preços obtidos estará anexado no processo.

13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO CONTRATO E DA SUA PUBLICIDADE

13.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, sendo vedada sua prorrogação conforme art. 12 do Decreto Federal nº 7.892/2013 e inciso III do § 3º do Art. 15 da Lei nº 8.666/93.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

13.1.1. A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

13.2 O Prazo de execução do contrato, bem como a vigência do mesmo será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura;

13.2.1 O Contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional, e a sua íntegra, após assinado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

14 DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1 À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, conforme disposto:

I - Advertência: A sanção de Advertência consiste na comunicação formal ao fornecedor, advertindo-lhe sobre o descumprimento de obrigação legal assumida, notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada. Sua aplicação se dará nos casos seguintes:

- a) Desistência parcial da proposta, devidamente justificada;
- b) Cotação errônea parcial ou total da proposta, devidamente justificada;
- c) Por atraso injustificado na execução do Contrato, inferior a 30 (trinta) dias, que não importem em prejuízo financeiro à Administração;
- d) Demais casos faltosos que não importem em prejuízo financeiro à Administração.

II - Multas: As multas a que alude este inciso não impede que a Administração aplique as outras sanções previstas em lei. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- a) Por **inexecução diária** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo não superior a 05 (cinco) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação: 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total Contratado;
- b) Por **inexecução parcial** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo superior a 10 (dez) dias: 15% (quinze por cento) sobre a parcela contratual não cumprida, sujeita ainda à possibilidade de rescisão unilateral;
- c) Por **inexecução total** injustificada do Contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da obrigação assumida;
- d) Recusa do adjudicatário em receber o contrato, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;
- e) Por desistência da proposta, após ser contratada, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e não aceito pela Pregoeira no ato da sessão: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração: A aplicação da sanção de suspensão temporária será aplicada de forma subsidiária, conforme prevê o art. 9º da Lei 10.520/02. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- a) Cometer atos fraudulentos, adulterados ou ilegais, que não aqueles atos previstos no art. 7º da Lei 10.520/02, a ser fixado por prazo não superior a 02 (dois) anos, conforme o caso, em função da natureza e a gravidade da falta cometida.

IV - Impedimento de licitar e contratar com a Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional/TO, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme o caso, de acordo com o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e do decreto nº 3.555, de 2000:

- a) Após convocado, não celebrar o Contrato dentro do prazo de validade da sua proposta;
- b) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) Cometer fraude fiscal;
- d) Não manter a proposta;
- e) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- f) Falhar ou fraudar na execução do Contrato;
- g) Fizer declaração falsa;
- h) Comportar-se de modo inidôneo;
- i) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato;



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

j) Não executar total ou parcialmente o contrato.

V - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, considerando para tanto, reincidências de faltas e sua natureza de gravidade.

14.1.1 Para os fins do item 16.1 reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

14.2 As multas previstas no item II serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso, na forma do §3º do art. 86 da Lei 8.666/93.

14.3 As sanções previstas nos itens I, III, IV e V do item 14.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do item II, facultada a defesa prévia do Licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei n.º 8.666/93.

14.3.1 As sanções administrativas serão aplicadas pela Autoridade após a devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia. A notificação deverá ocorrer pessoalmente, por meio de correspondência com aviso de recebimento e após exauridas estas tentativas e não sendo localizado o licitante faltoso, será devidamente publicado em Diário Oficial restando para tanto devidamente notificado. Na notificação será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

14.4 A aplicação de qualquer das sanções previstas nesta cláusula observará o direito constitucional à ampla defesa e ao contraditório.

14.5 As sanções previstas nos itens I, II, III e IV do item 14.1 são da competência do Órgão Gestor/Órgãos Participantes/Órgãos Não participantes, conforme o caso.

14.6 A sanção prevista no item V do item 14.1 é da competência de autoridade superior competente da Administração, facultada a defesa do Licitante no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

14.7 As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

14.8 Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;

14.9 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;

14.10 Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

15 DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

15.1 Para fins de habilitação a empresa deverá apresentar os documentos elencados a seguir:

15.1.1 DECLARAÇÃO de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99). Conforme modelo sugestivo de declaração.

15.1.2 DECLARAÇÃO expressa da empresa de **INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS PARA CONTRATAR COM ÓRGÃO PÚBLICO**, bem como de não ter recebido de nenhum dos Órgãos da Administração Pública de participação em licitação e ou IMPEDIMENTO de contratar com a Administração, assim como não ter recebido DECLARAÇÃO de INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal. Conforme modelo sugestivo de declaração.

15.1.3 DECLARAÇÃO expressa do contratado de **INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO OU VÍNCULO**, com a administração pública direta ou indireta. Nos termos do Art. 9º, inciso III, da Lei nº 8666/93 e Art. 17, inciso XI, da Lei nº 13.707/18.

15.2 Regularidade Jurídica

14.2.1 Ato Constitutivo, Contrato Social e suas alterações em vigor ou respectiva Consolidação, devidamente registrado na Junta Comercial, ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas,



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

em se tratando de **Sociedades Empresariais**; e **no caso de Sociedade de Ações**, acompanhado de documentos de eleição dos atuais administradores.

15.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista

15.3.1 Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014, ou outra equivalente na forma da Lei;

15.3.2 Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual;

15.3.3 Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal do domicílio ou sede da contratada, ou outra equivalente na forma da Lei;

15.3.4 Prova de regularidade perante à Secretaria de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;

15.3.5 Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;

15.3.6 Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 12.440, de 07/07/2011, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei;

15.4 Qualificação Econômica – Financeira:

15.4.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social exceto o (MEI) Micro Empreendedor Individual, já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, com DHP (Declaração de Habilitação Profissional) do CRC (Resolução CFC nº 1363/2011) devidamente atualizada e em dia, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. A comprovação da boa situação financeira que se trata este item será apurada mediante a obtenção do índice de liquidez geral maior ou igual a 01(um), devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço, cuja apuração dar-se-á através da seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZAVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}} \geq 1$$

1) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo proprietário da empresa licitante. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

1) Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):

- Publicados em Diário Oficial; ou

- Publicados em jornal de grande circulação; ou

- Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

2) Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- Por fotocópia das páginas do livro Diário onde o balanço e as demonstrações contábeis foram levantadas, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, ou

- Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados;

3) Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte "SIMPLES NACIONAL":

- Por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

4) Sociedade criada no exercício em curso:

- Fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

15.4.2 Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial e extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de, no máximo, 60 (sessenta) dias anteriores à data da habilitação, caso a certidão não possua prazo próprio de validade.

15.5 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

15.5.1 Atestado de capacidade técnica - ACT (pessoa jurídica), para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, prazos e/ou quantidades com o objeto da licitação, através de no mínimo 01 (um) atestado, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Em cópia acompanhada do original ou autenticada por cartório competente.

15.5.2 Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

15.6 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS PARA HABILITAÇÃO

15.6.1 Os documentos necessários à contratação deverão ser apresentados em cópia autenticada por meio de cartório competente, ou cópias acompanhadas dos originais.

15.6.2 Caso o Contrato Social determinem que mais de uma pessoa (sócios) deva assinar os documentos (conjuntamente) em nome da empresa, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins de participação deste Pregão, sendo a empresa inabilitada.

15.6.3 Os documentos apresentados deverão ser da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para a matriz e filiais.

15.6.4 Os documentos emitidos via Internet serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade aferida, através dos endereços/páginas eletrônicas dos órgãos emissores.

15.6.5 Para efeito de regularidade, constatando-se divergência entre o documento apresentado e o disponível no endereço eletrônico do órgão emissor, prevalecerá o constante deste último, ainda que emitido posteriormente ao primeiro.

15.6.6 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, estas serão consideradas vencidas 60 (sessenta) dias após sua emissão.

16 DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O Órgão Gerenciador desta Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização do Pregão Eletrônico SRP nº 001/2021 SME é a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

16.2 São órgãos participantes da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante o referido Pregão:

- 01** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO BORGES
- 02** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS
- 03** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTUNINI
- 04** UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS
- 05** ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUN PROF CARMENCITA MATOS MAIA
- 06** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURÃO
- 07** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO CENTRO MUN DE EDU DO CAMPO CHICO MENDES
- 08** CIRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUN PROF DEASIL AIRES
- 09** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUN. DELZA DA PAIXÃO PEREIRA
- 10** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO
- 11** CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO DE EDUC. INF. DONA AURENY
- 12** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESC. MUN. DR. EUVALDO TOMAZ DE SOUZA
- 13** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA ESCOLA MUN ELIZA LOPES BARROS
- 14** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA ERCINA MONTEIRO PEREIRA
- 15** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROF ERNESTINA FREIRE AYRES
- 16** ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA
- 17** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF FANNY DE OLIVEIRA MACEDO
- 18** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS
- 19** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF GENEROSA PINTO DE CASTRO
- 20** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS
- 21** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISTO ARANTES
- 22** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JUDITH TAVARES DE MENEZES
- 23** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL LIDIANE BARBOSA PIRES
- 24** CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA
- 25** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESC. MUNIC. VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO
- 26** CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUN. DE EDUC. INF. DR. OSVALDO AIRES DA SILVA
- 27** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS
- 28** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

29 CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO

17 DO PRAZO DE EXECUÇÃO

17.1 O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da entrega da ordem de fornecimento da contratada;

17.2 Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 17.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados;

Porto Nacional/TO, 09 de dezembro de 2021.

Juliana Paz Gonçalves
Coordenadora de Apoio Administrativo e Logístico
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Carolina Abreu Teixeira Leitão
Coordenadora de Alimentação Escolar
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

APROVAÇÃO

Considerando as informações prestadas no presente documento, APROVO o presente TERMO DE REFERÊNCIA, determinando outrossim, a plena observância das Leis e normas vigentes correlatas.

HELANE DIAS RODRIGUES
Secretária Municipal de Educação



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

FLS

Assinatura

A
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Comissão Permanente de Licitações.

Av. Murilo Braga, 1887, centro

Porto Nacional – TO

Referência: Pregão Eletrônico SRP nº. 001/2022 SME

DADOS DA EMPRESA:

Razão Social:		
Endereço:		
CEP:	CIDADE:	
Nº. do CNPJ:		
Nº. da Inscrição Estadual:		Nº. da Inscrição Municipal:
Telefone:	E-mail:	
Dados Bancários: Banco:	Agencia:	Conta corrente:
Nome para Contato:	Fone/ E-mail:	
DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DA ARP		
NOME COMPLETO:		
NACIONALIDADE:	ESTADO CIVIL:	PROFISSÃO:
CPF:	CARTEIRA DE IDENT (e órgão expedidor):	
ENDEREÇO RESIDENCIAL (completo: rua,nº, bairro, cidade, cep):		
TELEFONE:	E-MAIL:	

Prezado (a) Senhor (a),

Apresentamos Proposta para **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA** contidas no **Processo Licitatório nº 20210023361**, no Edital do **Pregão Eletrônico SRP nº 001/2022 SME** e seus Anexos.

Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos às condições contidas no Edital do referido Pregão, bem como verificamos todas as especificações nele exaradas, não havendo qualquer discrepância nas informações e/ou documentos que dele fazem parte.

Declaramos, ainda, que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos de fornecimento do objeto, tais como: encargos, taxas, tributos, seguros, contribuições sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciárias, transportes, entrega, descarregamento, embalagens, licenças, despesas com frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto ora licitado; assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, inclusive em caso de divergência entre os valores unitário e total.

Nº ITEM	CÓD. PROD	PRODUTO	UNID	QUANT.	MARCA	VL UNIT	VL TOTAL
1	30514	ABACATE - DE PRIMEIRA	Kg	60			



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

		QUALIDADE, CASCA LISA, IN NATURA					
2	30515	ABACAXI DO TIPO PÉROLA OU HAWAI	kg	860			
3	30516	ABOBÓRA DO TIPO COMUM	Kg	12.629			
4	30517	AÇAFRÃO	Pct de 30g	11.101			
5	30518	AÇUCAR - DE PRIMEIRA..	Pct 2Kg	6.662			
6	30519	ALFACE - DE PRIMEIRA.	Kg	5.727			
7	30519	ALFACE - DE PRIMEIRA.	Kg	1.909			
8	30520	ALHO BRASILEIRO TIPO 5/6.	Kg	2.865			
9	30520	ALHO BRASILEIRO TIPO 5/6.	Kg	954			
10	30521	AMIDO DE MILHO	Pct 200g	546			
11	30522	ARROZ	Pct 5kg	5.733			
12	30522	ARROZ	Pct 5kg	1.911			
13	30523	AVEIA EM FLOCOS - PESO LÍQUIDO DE 500G.	Pct 500g	1.638			
14	30525	BANANA - DO GRUPO NANICA.	kg	13.350			
15	50525	BANANA - DO GRUPO NANICA.	kg	4.450			
16	30524	BANANA - DO GRUPO PRATA.	Kg	50.438			
17	30524	BANANA - DO GRUPO PRATA.	Kg	16.812			
18	30526	BATATA DOCE	Kg	5.726			
19	30527	BATATA INGLESA	kg	3.169			
20	30528	BETERRABA	kg	2.259			
21	30529	BISTECA SUÃ□NA	Kg	50			
22	30530	BOLO PRONTO	Kg	562			
23	30531	CACAU EM PÓ	Pct 200g	550			
24	30532	CAFÉ	Pct 250 g	7.499			
25	30532	CAFÉ	Pct 250 g	2.499			
26	30533	CANELA EM PÓ	Pct 30g	6.472			
27	30534	CARNE ACÉM MOÍ□DA	Kg	22.734			
28	30534	CARNE ACÉM MOÍ□DA	Kg	7.578			
29	30535	CARNE ACÉM	Kg	674			



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

		PEDAÇO					
30	30536	CARNE BOVINA COSTELA	Kg	40			
31	30537	CARNE BOVINA FÍGADO	kg	1.391			
32	30538	CARNE BOVINA FRALDINHA	kg	55			
33	30539	CARNE BOVINA SECA	Kg	100			
34	30540	CEBOLA	Kg	7.319			
35	30541	CENOURA	Kg	16.114			
36	30542	CHEIRO VERDE	Kg	5.265			
37	30542	CHEIRO VERDE	Kg	1.755			
38	30543	CHOCOLATE EM PÓ"	Pct 200g	620			
39	30544	CHUCHU	kg	185			
40	30545	COCO RALADO	Pct 50g	5.155			
41	30546	COLORÍFICO EM PÓ"	Pct 30g	16.209			
42	30547	COUVE	kg	2.454			
43	30548	EXTRATO DE TOMATE	Pct 340g	3.224			
44	30549	FARINHA DE MANDIOCA	Kg	23.071			
45	30549	FARINHA DE MANDIOCA	Kg	7.690			
46	30550	FARINHA DE TRIGO	kg	5.680			
47	30551	FEIJÃO CARIOCA	kg	6.281			
48	30552	FERMENTO BIOLÓGICO	Pct 10g	1.715			
49	30553	FERMENTO QUÍMICO	Pct 100g	3.874			
50	30554	FLOCÃO DE ARROZ	Pct 500g	1.900			
51	30555	FLOCÃO DE MILHO	Pct 500g	20.679			
52	30556	FRANGO SOBRECOXA	kg	9.872			
53	30556	FRANGO SOBRECOXA	kg	3.290			
54	30557	FUBÁ DE MILHO	Pct 500g	50			
55	30558	INHAME	kg	1.087			
56	30559	IOGURTE NATURA	Pote 180g	3.143			
57	30560	LARANJA	kg	25.118			
58	30560	LARANJA	kg	8.372			
59	30561	LEITE CONDENSADO	Pct 395g	105			
60	30562	LEITE DE COCO	Vidro	50			



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

			200g				
61	30563	LEITE LONGA VIDA, INTEGRAL, UHT	L	85.993			
62	30563	LEITE LONGA VIDA, INTEGRAL, UHT	L	28.664			
63	30564	LEITE DESNATADO	L	21.282			
64	30564	LEITE DESNATADO	L	7.094			
65	30565	LEITE ZERO LACTOSE	L	21.282			
66	30565	LEITE ZERO LACTOSE	L	7.094			
67	30566	MAÇÃ IN NATURA	Kg	7.176			
68	30567	MACARRÃO	Pct 500g	24.029			
69	30567	MACARRÃO	Pct 500g	8.009			
70	30568	MAMÃO IN NATURA	Kg	7.990			
71	30569	MANDIOCA	Kg	6.709			
72	30570	MANTEIGA	Pct 500g	2.594			
73	30570	MANTEIGA	Pct 500g	864			
74	31735	MANTEIGA SEM LACTOSE 500G	Pct 500g	1.392			
75	31737	MARGARINA SEM LACTOSE 500G	Pct 500g	1.392			
76	30572	MAXIXE	Kg	34			
77	30573	MELANCIA	kg	54.428			
78	30573	MELANCIA	kg	18.142			
79	30574	CANJICA MILHO AMARELA	Pct 500g	3.595			
80	30575	MILHO VERDE	kg	578			
81	30576	MILHO VERDE ENLATADO	Lata 200g	265			
82	30577	ÓLEO DE MILHO	Und de 900ml	2.617			
83	30578	ÓLEO DE SOJA.	Und de 900ml	9.651			
84	30578	ÓLEO DE SOJA.	Und de 900ml	3.217			
85	30579	OVO DE GALINHA	Duzia	8.784			
86	30579	OVO DE GALINHA	Duzia	2.928			
87	30580	PÃO DE QUEIJO PRONTO	kg	1.420			
88	30581	PÃO DE TRIGO, FRANCÃSS	kg	3.753			
89	30581	PÃO DE TRIGO, FRANCÃSS	kg	1.250			



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

90	30582	PÃO HOT DOG	Pct 500g	546			
91	30583	FRANGO TIPO FILÉ	kg	12.339			
92	30583	FRANGO TIPO FILÉ	kg	4.113			
93	30584	PEPINO	kg	114			
94	30585	PETA (BISCOITO DE POLVILHO)	Pct 170g	4.764			
95	30586	POLPAS DE FRUTAS ABACAXI	Kg	2.821			
96	30587	POLPAS DE FRUTA ACEROLA	Kg	5.498			
97	30587	POLPAS DE FRUTA ACEROLA	Kg	1.832			
98	30588	POLPAS DE FRUTAS CAJÁ	Kg	840			
99	30589	POLPAS DE FRUTAS CAJÚ	Kg	2.589			
100	30590	POLPAS DE FRUTAS GOIABA	kg	1.233			
101	30591	POLPAS DE FRUTAS MANGA	kg	964			
102	30592	POLPAS DE FRUTAS MARACUJÁ	kg	40			
103	30593	POLPAS DE FRUTAS TAMARINDO	kg	35			
104	30594	POLVILHO DOCE	kg	5.284			
105	30596	QUEIJO MINAS	kg	75			
106	30595	QUEIJO MUSSARELA	kg	308			
107	30597	QUIABO	Kg	50			
108	30598	REPOLHO	kg	1.911			
109	30599	ROSCA	kg	3.234			
110	30600	SAL	Kg	3.352			
111	30601	TANGERINA	kg	180			
112	30602	TOMATE	Kg	15.540			
113	30602	TOMATE	Kg	5.180			
114	30571	MARGARINA	Pct 500g	3.458			
TOTAL GLOBAL							

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$: _____ (_____)**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS****FORMA DE PAGAMENTO:** O pagamento será efetuado conforme item 19 do edital.**DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:** De acordo com as especificações descritas no item 17 e 18 do Edital.

Cidade-UF, ____ de _____ 2022.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA*Nome, Função na Empresa
e Assinatura do Representante Legal*



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

FLS

Assinatura

A
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Comissão Permanente de Licitações.

Av. Murilo Braga, 1887, centro
Porto Nacional – TO

Referência: Pregão Eletrônico SRP nº. 001/2022 SME

A empresa _____ (**Razão social**), nome fantasia _____ inscrita no CNPJ nº _____, na Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____, (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP,) Cidade-UF, Telefone(xx)xx), e-mail: xxxxxxxxxxxx, através de seu (**proprietário/sócio/representante legal/procurador conforme o caso**, o(a) Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do Documento de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado à (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP, Cidade, Telefone: (xx)xxx, e-mail: _____, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1. A proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
2. A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
3. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado quanto a participar ou não da referida licitação;
4. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
5. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do município de Porto Nacional - TO antes da abertura oficial das propostas; e
6. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

Cidade-UF, ____ de _____ 2022.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
Nome, Função na Empresa
e Assinatura do Representante Legal



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

ANEXO V

DECLARAÇÃO CONJUNTA

FLS

Assinatura

A
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Comissão Permanente de Licitações.

Av. Murilo Braga, 1887, centro
Porto Nacional – TO

Referência: Pregão Eletrônico SRP nº. 001/2022 SME

MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____ (**Razão social**), nome fantasia _____ inscrita no CNPJ nº____, na Inscrição Estadual nº____, com sede na_____, (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP,) Cidade-UF, Telefone(xx)xx), e-mail: xxxxxxxxxxxx, através de seu (**proprietário/sócio/representante legal/procurador**) **conforme o caso**, o(a) Sr.(a)_____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do Documento de Identidade nº____e do CPF nº_____, residente e domiciliado à (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP, Cidade, Telefone: (xx)xxx, e-mail: _____, declara, sob as penas da lei:

I- DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE

DECLARA que adquiriu o Edital e seus respectivos Anexos tomando conhecimento de todas as informações e condições para o fornecimento do objeto do referido Pregão, sendo habilitada para o fornecimento do objeto licitado.

DECLARA, ainda sob as penalidades da lei, que a empresa atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como RESPONSABILIZA-SE pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante.

II- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ART. 5º DA CF

DECLARA para fins do disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

III- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ART. 93 DA LEI Nº 8.213, DE 24 DE JULHO DE 1991

DECLARA que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

IV- DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

DECLARA que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa nº 6, de 15 de março de 2013, do IBAMA.

V- DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

DECLARA, para todos os fins, especialmente para cumprimento da habilitação no **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2022 SME**, sob as penalidades da lei, que **os diretores, responsáveis legais ou técnicos, membro de conselho técnico, fiscal, consultivo, deliberativo ou administrativo, sócios, administradores e gerentes da empresa** acima identificada, da qual somos representantes, **não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA** do Município de Porto Nacional - TO, nos termos do Art. 9º, inciso III, da Lei nº 8666/93 e Art. 17, inciso XI, da Lei nº 13.707/18.

DECLARA, ainda, que os seus sócios gerentes e/ou sócios administradores **não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA FEDERAL OU ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA DO ESTADO DO TOCANTINS OU OUTROS ESTADOS DA FEDERAÇÃO**, nos termos do Art. 117, inciso X, da Lei Federal nº 8.112/90 e Art. 134, inciso X, da Lei Estadual nº 1.818/2007.

VI- DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA OU INIDONEIDADE PARA LICITAR

DECLARA que não existirem fatos supervenientes ao cadastramento/habilitação no SICAF impeditivos do direito de licitar; bem como não ter recebido Suspensão Temporária ou Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com nenhum dos Órgãos da Administração do município de Porto Nacional - TO; **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e ou **IMPEDIMENTO** de contratar com a Administração, assim como não ter recebido **DECLARAÇÃO** de **INIDONEIDADE** para licitar ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal.

Assumindo a responsabilidade de declarar qualquer ocorrência posterior a esta declaração, pelo prazo de vigência do contrato a ser firmado, bem como a obrigação de manter as respectivas condições de cadastramento/habilitação durante o mesmo período de vigência.

VII DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO COM A MUNICIPALIDADE

DECLARA, para os devidos fins que, que em seu quadro societário não existe nenhum integrante que tenha parentesco com: Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários, Diretores, Coordenadores e/ou servidores em cargos de chefia, direção ou equivalentes, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção do município de Porto Nacional - TO.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Cidade-UF, ____ de _____ 2022.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
Nome, Função na Empresa
e Assinatura do Representante Legal



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

ANEXO VI

MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0XX/2022 INFR

FLS

Assinatura

Processo Administrativo nº 20210023361

Licitação na Modalidade Pregão na forma Eletrônica nº 001/2022 SME - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS-SRP

Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

Aos xxxx dias do mês de xxxxxxxx do ano de 2022, O Município de Porto Nacional, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PORTO NACIONAL, ESTADO DO TOCANTINS**, Órgão Público do Poder Executivo Municipal, inscrita no CNPJ nº 06.083.271/0001-34, com sede na Av. Murilo Braga, 1887, Centro, Porto Nacional - TO, **denominada Órgão Gerenciador**, neste Ato representada por sua gestora Sr^a **HELANE DIAS RODRIGUES**, brasileira, União Estável, Pedagoga, portadora do CPF nº 852.319.321-91, RG nº 382.474 SSP/TO, residente e domiciliada à Rua Argemiro Pereira de Assunção, Qd. 15, Lt. 55, Setor Jardim América, Porto Nacional - TO; denomina nesta Ata as partes:

Órgãos Participantes:

1. CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO BORGES, INEP 17025060, **CNPJ 10.520.345/0001-20**, ENDEREÇO LOT. REASSENTAMENTO SÃO FRANCISCO, SN, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **RAQUEL ARQUELINE CORREIA MARTINS**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 035.898.601-03, RG 1.067.635 SSP/TO, ENDEREÇO REASSENTAMENTO CORRÉGO DO PRATA, CHÁCARA 87, PORTO NACIONAL, TO.

2. ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS, INEP 17039142, **CNPJ 02.008.178/0001-04**, ENDEREÇO FAZENDA JACOTINGA, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **MARCILENE ACÁCIO DE SOUZA**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 037.595.361-23, RG 1074629 SSP/TO, ENDEREÇO RUA VASCO DA GAMA, Nº 1238, PORTO NACIONAL, TO.

3. ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTURINI, INEP 17055547, **CNPJ 14.503.453/0001-45**, ENDEREÇO AV. DAS NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **GREYCY LOPES DE MATOS**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 002.185.271-52, RG 35331 SSP/TO, ENDEREÇO AV. MINAS GERAIS, Nº 2183, QD. 09 LOTE 02, SETOR JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL - TO.

4. UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS, INEP 17056497, CNPJ 32.837.146/0001-82, ENDEREÇO AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE **GESTORA DIVINA VIEIRA DOS SANTOS**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 485.432.501-10, RG 1066709 SSP/TO, ENDEREÇO RUA L08 QD. 09 LOTE 01, Nº 265, SETOR ALTO DA COLINA, PORTO NACIONAL- TO.

5. ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA CARMENCITA MATOS MAIA, INEP 17051045, CNPJ 10.504.420/0001-69, ENDEREÇO LOT ASSENTAMENTO FLOR DA SERRA, ZONA RURAL PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTOR **LOURIVAL COSTA XAVIER**, BRASILEIRO, SOLTEIRO, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 033.814.381-58, RG 1024743, SSP/TO, ENDEREÇO PORTO NACIONAL - TO.



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

6. ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURAO, INEP 17025125, **CNPJ Nº 02.007.769/0001-67**, ENDEREÇO, AV. NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **CRISTIANE DE JESUS GOMES**, BRASILEIRA, DIVORCIADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 989.855.905-53, E RG 1396557 SSP/TO, ENDEREÇO AV, CONTORNO, Nº 3580, VILA NOVA PORTO NACIONAL - TO.

7. ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO DO CAMPO CHICO MENDES, INEP 17072000, **CNPJ SOB Nº 11.213.884/0001-89**, ENDEREÇO, ROD TO 250, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **IVONETE DE MORAIS PASSOS**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 814.944.081-04, E RG 310212 SSP/TO, ENDEREÇO RUA 55, Nº 1360, BRIGADEIRO EDUARDO GOMES, PORTO NACIONAL - TO.

8. CIRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR DEASIL AYRES DA SILVA, INEP 17051096, **CNPJ SOB Nº 10.935.392/0001-34**, ENDEREÇO, RUA 10 QUADRA 10, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **VERA FISCHER REIS DE OLIVEIRA E SILVA AIRES**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 882.477.081-91 E RG 4417628 SSP/GO, ENDEREÇO RUA AIRES JOCA, Nº 1170, SETOR JARDIM BRASILIA, PORTO NACIONAL - TO.

9. ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA DELZA DE PAIXAO PEREIRA, INEP 17025613, **CNPJ 02.007.678/0001-21**, ENDEREÇO, RUA 04, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **LUCILENE NUNES LIMA DOS SANTOS**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 002.504.551-29, RG 183.349 SSPTO, ENDEREÇO AV ERICK RICHARDSON QD 11, LOTE 08, Nº 1070, SETOR PORTO REAL, PORTO NACIONAL - TO.

10. CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO, INEP 17025605, **CNPJ SOB Nº 14.467.685/0001-95**, COM SEDE EM PORTO NACIONAL - TO, NO ENDEREÇO, RUA K/E S/N JARDIM BRASILIA PORTO NACIONAL/TO, PRESIDENTE GESTORA **ANA CLAUDIA SERRA DE OLIVEIRA**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 004.680.971-63, RG 432 651 SSP/TO, ENDEREÇO RUA JOSE PEREIRA DE MACEDO, Nº 1130, CENTRO, PORTO NACIONAL - TO.

11. CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DONA AURENY, INEP 17051266, **CNPJ 14.367.773/0001-15**, ENDEREÇO, AV. CONTORNO S/N BRIGADEIRO EDUARDO GOMES, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **HELEN PEREIRA GUIMARÃES**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 044.935.301-0, RG 1142527 SSP/TO, ENDEREÇO AV. E QUADRA 07 LOTE 08, BRIGADEIRO EDUARDO GOMES, PORTO NACIONAL -TO.

12. ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL DR EUVALDO TOMAZ DE SOUZA, INEP 17021901, **CNPJ SOB Nº 02.331.822/0001-80**, ENDEREÇO, AV. IMPERATRIZ S/N JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **MARIA IZIDORIA PEREIRA DA SILVA**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 611.961.501-68, RG 10 125 SSP/TO, NO ENDEREÇO RUA 03 QD. 02 LOTE 12, SETOR JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL - TO.

13. ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ELIZA LOPES BARROS, INEP 17101808, **CNPJ 24.126.238/0001-26**, ENDEREÇO, RUA 12 DE OUTUBRO, DISTRITO DE ESCOLA BRASIL, PORTO NACIONAL/TO, PRESIDENTE GESTOR **JOSIEL BARBOSA SOARES**, BRASILEIRA, SOLTEIRO, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 857.480.131-34, RG 275 979 SSP/TO, ENDEREÇO RUA 12 DE OUTUBRO S/N DISTRITO DE ESCOLA BRASIL, PORTO NACIONAL - TO.

14. ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL ERCINA MONTEIRO PEREIRA, INEP 17051053, **CNPJ 10.254.882/0001-75**, ENDEREÇO, REASSENTAMENTO CORREGO PRATA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **MARIA DE FÁTIMA PIRES DE ARAÚJO**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 507.334.193-72,



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

RG 7351708 SSP/TO, ENDEREÇO RUA MS 27, QD 56 LOTE 19, SETOR MORADA DO SOL, I, CONJUNTO BELO VALE, TAQUARALTO, PALMAS - TO.

15. CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ERNESTINA FREIRE AYRES, INEP 17047625 **CNPJ 14.470.693/0001-90**, COM SEDE EM PORTO NACIONAL - TO, NO ENDEREÇO, RUA 07, SN, TROPICAL PALMAS, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **ROSANGELA FLAUSINO MENDES**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 779.607.661-87, RG 278855 2ª VIA SSPTO, ENDEREÇO RUA 07, SETOR TROPICAL PALMAS, PORTO NACIONAL - TO.

16. ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA, INSCRITA NO **CNPJ 20.447.368/0001-52**, COM SEDE EM PORTO NACIONAL - TO, NO ENDEREÇO, LOTEAMENTO P.A CAPIVARA S/N, PRESIDENTE GESTOR **ADAILTON DA SILVA TEIXEIRA**, BRASILEIRO, SOLTEIRO, INSCRITO NO CPF SOB O Nº 032.287.291-09, RG 665.857, SSP/TO, ENDEREÇO PORTO NACIONAL - TO.

17. CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA FANY DE OLIVEIRA MACEDO, INEP 17047609, **CNPJ 10.522.680/0001-67**, ENDEREÇO, AV. PORTO ALEGRE, SN, NOVO PLANALTO, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **ANTUNIÊTA DE SOUSA ARAUJO BRASILEIRA**, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 034.306.613-71, RG 284.6990 SSP/PI, ENDEREÇO RUA F01 QD 01 LOTE 18, SETOR FAMA, PORTO NACIONAL - TO.

18. CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS, INEP 17025184, **CNPJ 10.686.226/0001-41**, ENDEREÇO, CHÁCARA CABOCLA MORENA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL/TO, PRESIDENTE GESTOR **LUAM PATRIQUE OLIVEIRA GOMES**, BRASILEIRO, SOLTEIRO, INSCRITO NO CPF SOB O Nº 037.851.231-59, RG 942 612 SSP/TO, ENDEREÇO RUA 13 DE JULHO, Nº 25, SETOR GARCIA, PORTO NACIONAL - TO.

19. CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL Prof.ª GENEROSA PINTO DE CASTRO, INEP 17045541, **CNPJ 12.457.315/0001-41**, ENDEREÇO, RUA MADRE NELLY, SN, JARDIM MUNICIPAL, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **EVANICE DAS GRAÇAS FERNANDES PRÓSPERO**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 861.464.091-15, RG 382.617 SSP/TO, ENDEREÇO RUA PRATA, Nº 342, SETOR JARDIM MUNICIPAL, PORTO NACIONAL - TO.

20. ASSOCIAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS, INEP 17045517, **CNPJ 21.530.268/0001-05**, NO ENDEREÇO, RUA ANÁPOLIS, SN, JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA SENHORA **DEUSELY LOPES CARVALHO DE FREITAS**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 815.040.391-49, RG 108 366 SSP/TO, ENDEREÇO JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL - TO.

21. ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES, INEP 17055920, **CNPJ 24.757.257/0001-50**, NO ENDEREÇO, AV 01, SN, QD 28 REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTOR ROBERTO DOS SANTOS SOUSA, BRASILEIRO, SOLTEIRO, INSCRITO NO CPF SOB O Nº 959.312.523-04 RG 16001462000, SSP/MA, ENDEREÇO PORTO NACIONAL - TO.

22. CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA JUDITH TAVARES DE MENEZES, INEP 17056705, **CNPJ 34.450.951/0001-84**, NO ENDEREÇO RUA NC 16 S/N QDR.J L.01 SEROR NOVA CAPITAL, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **SANDRA GORETH MARIANO SARMENTO**, BRASILEIRA, DIVORCIADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 377.215.502-20, RG 1247026 SSP/TO, ENDEREÇO AV GETULIO VARGAS, SN, SETOR PORTO REAL, PORTO NACIONAL - TO.

23. CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA LIDIANE BARBOSA PIRES, INEP 17055555, **CNPJ 11.382.426/0001-73**, NO ENDEREÇO, AV. PERIMETRAL, S/N SN,



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

PARQUE LIBERDADE, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **SANDRA PIRES DE AQUINO CARVALHO**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 989.599.481-87, RG 339.738 SSP/TO, ENDEREÇO RUA IPÊ QD. 15 LOTE 21, SETOR JARDINS, PORTO NACIONAL - TO.

24. CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA, INEP 17052785, **CNPJ 20.311.729/0001-96**, NO ENDEREÇO, RUA PEQUIZEIRO, SN, REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **LARA JANE SOUZA ARAUJO**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 025.401.891-21 RG 899 860 SSPTO, ENDEREÇO RUA 01, QD. 09 LOTE 63, SELLES/LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL - TO.

25. ASSOCIACAO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO, INEP 17051100, **CNPJ 09.257.926/0001-31**, NO ENDEREÇO, AV T2, QD 04, SN, SÃO FRANCISCO, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTOR WESLEY MARCIO CÔRTEZ, BRASILEIRO, SOLTEIRO, INSCRITO NO CPF SOB O Nº 988.499.481-15, RG 242.926, SSP/TO, ENDEREÇO AV PEDRO LUDOVICO, Nº 2553, CENTRO, PORTO NACIONAL - TO.

26. CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DR OSVALDO AIRES DA SILVA, INEP 17051070, **CNPJ 14.391.019/0001-10**, NO ENDEREÇO, RUA A, QUADRA 01, LOTE 07 S/N NOVA PINHEIRÓPOLIS, PORTO NACIONAL, PRESIDENTE GESTOR **JULIANO PANTALEÃO ARAÚJO**, BRASILEIRO, CASADO, INSCRITO NO CPF SOB O Nº 851.741.061-00, RG 343 637 SSP/TO, ENDEREÇO PORTO NACIONAL - TO.

27. ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS, INEP 17051088, **CNPJ 20.521.280/0001-90**, NO ENDEREÇO, RUA MANOEL GOMES S/N JARDIM BRASILIA, PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **ELIVÂNIA NOGUEIRA NETO**, BRASILEIRA, SOLTEIRA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 043.745.521-11, RG 1095.046 SSP/TO, ENDEREÇO RUA 13 DE JULHO, Nº 25, SETOR GARCIA, PORTO NACIONAL - TO.

28. ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO, INEP 17051061, **CNPJ 20.311.737/0001-32**, ENDEREÇO, LOT LOC ASSENTAMENTO PÁU D'ARCO - ZONA RURAL - PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **POTYSMARA DA COSTA FONSECA BARBOSA**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 824.141.491-91, RG 283.466 SSP/TO, ENDEREÇO CHÁCARA MONTES BELOS, LOTE 16, ASSENTAMENTO PAU DARCO, PORTO NACIONAL - TO.

29. ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO, INEP 17045533, **CNPJ 14.171.882/0001-62**, ENDEREÇO, AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO, PRESIDENTE GESTORA **CLEIDE BARBOSA DA SILVA**, BRASILEIRA, CASADA, INSCRITA NO CPF SOB O Nº 817.348.831-20, RG 281 305, SSP/TO, ENDEREÇO RUA L 5 QD 20 LOTE 9ª, Nº 295, SETOR ALTO DA COLINA, PORTO NACIONAL - TO.

As partes acima elencadas RESOLVEM, por meio desta Ata e com integral observância das normas: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.555, de 08.08.20, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, demais normas pertinentes e respectivas atualizações, e, ainda, pelas condições estabelecidas pelo Instrumento Convocatório do PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2022 SME e seus anexos:

FIRMAM A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS-ARP REFERENTE AO PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2022 SME, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES,**



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, Anexo II e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição e PREÇOS REGISTRADOS das respectivas propostas apresentadas, classificadas, aceitas/negociadas no certame do **PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 001/2022 SME, realizado em ____/____/2022**, conforme ata de sessão, conforme as Cláusulas e condições que seguem:

DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata de Registro de Preços decorre de **Adjudicação do PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2022 SME**, na forma da Lei nº 10.520/02, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, e, **conforme Termo de Homologação de ____/____/2022**, tudo constante no **Processo Administrativo nº 20210023361**, do qual passa a fazer parte integrante esta Ata de Registro de Preços com força de Instrumento Contratual.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O Objeto desta Ata de Registro de Preços é o **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA**, em conformidade com as especificações contidas no Processo Administrativo nº 20210023361, Edital do **PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 001/2022 SME** e seus Anexos.

1.2 A Administração não se obriga a adquirir a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Edital e da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PUBLICIDADE DA ATA DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 Esta Ata de Registro de Preços deverá ser assinada por representante legal, diretor, ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.

2.2 O prazo para assinatura desta Ata de Registro de Preço será de 03 (tres) dias úteis contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

2.2.1 A Licitante que convocada para assinar a Ata de Registro de Preço deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.

2.2.2 Na hipótese do não atendimento à convocação a que se refere o item 2.1 ou havendo recusa em fazê-lo, a Administração aplicará as penalidades cabíveis.

2.3 A Ata de Registro de Preços terá validade de 12(doze) meses a contar da data da sua assinatura.

2.3.1 A Ata de Registro de Preços referente ao **PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 001/2022 SME**, terá seu extrato publicado Diário Oficial do Município de Porto Nacional - TO, no Diário Oficial da União (quando necessário), e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional durante sua vigência.

2.3.2 O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a doze meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.4 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.5 Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços for constatado que os preços registrados estão superiores aos de mercado, caberá à Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES DA ATA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892/2013.

3.2 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irremovíveis, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante requerimento e justificativa expressos do Fornecedor e comprovação documental, decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados,



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na [alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#).

3.3 O gerenciador da ata de registro de preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.

3.4 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

3.4.1 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

3.4.2 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

3.5 Serão considerados compatíveis com os de mercado os preços registrados que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pelo Departamento de compras da Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional - TO, órgão gerenciador da ata de registro de preços.

3.6 Se ocorrer do preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

3.7 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.8 O registro do fornecedor será cancelado mediante formalização por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando o fornecedor:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços;

b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

3.9 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) Por razão de interesse público; ou

b) A pedido do fornecedor.

CLÁUSULA QUARTA – DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4. A Ata de Registro de Preço poderá ser rescindida de pleno direito:

4.1 Pela Administração independentemente de interpelação judicial, precedido de processo administrativo com ampla defesa, quando:

4.1.1 A Detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;

4.1.2 A Detentora não formalizar Ata de Registro de Preços decorrente ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;

4.1.3 A Detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços;

4.1.4 Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços;

4.1.5 Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aquele praticado no mercado;

4.1.6 Por razões de interesse público, devidamente justificado pela administração;

4.1.7 No caso de falência ou instauração de insolvência e dissolução da sociedade da empresa Fornecedora;

4.1.8 Caso ocorra transferência a terceiros, ainda que em parte, das obrigações assumidas pela empresa detentora;

4.2.1 Pela Detentora quando:

4.2.1.1 Mediante solicitação escrita, comprovar a ocorrência de caso fortuito ou força maior;

4.2.1.2 A solicitação da Detentora para cancelamento do preço registrado deverá ocorrer antes do pedido de fornecimento pela contratante.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

4.3 A inexecução total ou parcial das obrigações pactuadas na presente Ata de Registro de Preços enseja a rescisão do objeto, unilateralmente pela Administração, ou bilateralmente, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou no Ato Convocatório, mediante formalização e assegurados o contraditório e ampla defesa, com fundamento nos arts. 77 e 78 da Lei 8.666/93, contudo, sempre atendida a conveniência administrativa.

4.4 Poderá ainda ser rescindido por mútuo consentimento, ou unilateralmente pela Administração, a qualquer tempo, mediante notificação prévia de 30 (trinta) dias à DETENTORA/FORNECEDORA, por motivo de interesse público e demais hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, ou ainda, judicialmente, nos termos da legislação pertinente.

4.4.1 Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.

4.5 A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos em Lei, será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços;

4.6 No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Detentora, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

CLÁUSULA QUINTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

5.1 Poderão utilizar-se da Ata de Registro de Preço qualquer Órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador da Ata e anuência da empresa beneficiária, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as regras contidas na Lei nº 10.520/2002, na Lei nº 8.666/93, no Decreto nº 7.892/2013, normas municipais pertinentes e demais normas em vigor e respectivas atualizações.

5.2 Os órgãos que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

5.3 Perderá o beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador.

5.4 As aquisições ou as contratações adicionais de que trata o artigo 22 do Decreto 7892/2013 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes

5.5 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador, e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem (art. 22 § 4º do Decreto 7892/2013).

5.6 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

5.7 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

CLÁUSULA SEXTA – DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

6.1 O órgão Gerenciador desta Ata de Registro de preços é a Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional.

6.2 São obrigações do Órgão Gerenciador e do Gerenciador da Ata de Registro de Preços, dentre a prática de todos os atos de controle e administração da ARP, conforme o Decreto nº 7.892/2013, normas municipais pertinentes, as seguintes obrigações:

a) Gerenciar a presente ata, indicando sempre que solicitado, o nome do detentor da ata, o preço e as especificações do objeto registrado, observada a ordem de classificação indicada na licitação.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

- b) Observar que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas.
- c) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação as novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades.
- d) Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.
- e) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata.
- f) Consultar o detentor da ata registrada (observando a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecer o material a outro(s) órgão da Administração Pública que externem a intenção de utilizar a presente Ata.

CLAUSULA SETIMA - DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Os preços registrados quanto aos itens descritos no termo de referência são os seguintes:

Fornecedor: CNPJ Nº.							
ITEM	PRODUTO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

CLAUSULA OITAVA - DA FORMA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

8.2 - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

8.3 - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

8.4 - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;

8.5 - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderá exigibilidades, será recusado e devolvido;

8.6 - A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;

8.7 - Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) dias após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

8.8 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

8.9 Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

8.10 É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pela Gestora da Secretaria Municipal de Educação/Gestor(a) da Unidade Escolar os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpeza, fermentação, vazamento, etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:

- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.

8.11 O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 73, inciso I, alínea 'b', da Lei Federal nº. 8.666/93:

e) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização in loco (unidades escolares), mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 02 (dois) dias da comunicação escrita do contratado;

f) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela unidade escolar, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93. **O recebimento definitivo será através de requisições.**

8.12 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

8.13 Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.

8.14 Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

8.15 Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

8.16 Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

8.17 Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

8.18 O aceite/aprovação dos materiais pela Secretaria Municipal de Educação não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações aqui estabelecidas e verificadas posteriormente, garantindo-se à Secretaria Municipal de Educação as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

8.19 A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente, quinzenalmente ou conforme a necessidade), através de requisição de compra emitida pelo Departamento competente de cada unidade escolar.

8.20 Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal 8.666/93.

8.21 A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da autorização de entrega. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

8.22 A Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 24, XI, da Lei Federal nº 8.666/93.

8.23 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

CLAULULA NONA - LOCAL DE ENTREGA

9.1 – A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

9.2 - O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

9.3 – No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

9.4 - A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados na Secretaria antes de serem distribuídos as escolas;

9.5 - Todas as despesas referentes à entrega do objeto ao Município serão por conta da detentora da Ata, despesas essas previstas na proposta;

9.6 - A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

ORDEM	UNIDADE EXECUTORA	ENDEREÇO
1	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO BORGES	LOT REASSENTAMENTO RURAL SÃO FRANCISCO, SN, PORTO NACIONAL-TO. 45 KM
2	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS	FAZENDA JACOTINGA, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 33 KM
3	ASSOCIACAO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTURINI	AV. DAS NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
4	UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.
5	ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA CARMENCITA MATOS MAIA	LOT ASSENTAMENTO FLOR DA SERRA, ZONA RURAL PORTO NACIONAL-TO. 22 KM
6	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURAO	AV. NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
7	ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO DO CAMPO CHICO MENDES	ROD TO 250, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL, TO. 14 KM
8	CÍRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR DEASIL AYRES DA SILVA	RUA 10 QUADRA 10, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO.
9	ASSOCIACAO DE APOIO DA ESCOLA	RUA 04, SN, VILA NOVA, PORTO



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	DELZA DE PAIXAO PEREIRA	NACIONAL-TO.
10	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO	RUA K/E S/N JARDIM BRASILIA PORTO NACIONAL, TO.
11	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DONA AURENY	AV. CONTORNO S/N BRIGADEIRO EDUARDO GOMES - PORTO NACIONAL, TO.
12	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL DR EUVALDO TOMAZ DE SOUZA	AV. IMPERATRIZ S/N JARDIM QUERIDO-PORTO NACIONAL-TO.
13	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ELIZA LOPES BARROS	RUA 12 DE OUTUBRO S/N DISTRITO DE ESCOLA BRASIL, PORTO NACIONAL, TO. 22 KM
14	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL ERCINA MONTEIRO PEREIRA	REASSENTAMENTO CORREGO PRATA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 35 KM
15	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ERNESTINA FREIRE AYRES	RUA 07, SN, TROPICAL PALMAS, PORTO NACIONAL-TO.
16	ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA	LOTEAMENTO P.A CAPIVARA S/N EM PORTO NACIONAL-TO. 92 KM
17	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA FANY DE OLIVEIRA MACEDO	AV. PORTO ALEGRE, SN, NOVO PLANALTO, PORTO NACIONAL-TO.
18	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS	CHAC. CABOCLA MORENA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL TO. 40 KM
19	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL Prof.ª GENEROSA PINTO DE CASTRO	R MADRE NELY, SN, JARDIM MUNICIPAL, PORTO NACIONAL-TO.
20	ASSOCIAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS	R. ANÁPOLIS, SN, JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL-TO.
21	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES	AV 01, SN, QD 28 REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES)
22	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA JUDITH TAVARES DE MENESES	Rua: NC 16 S/N QDR.J L.01 SEROR NOVA CAPITAL, PORTO NACIONAL-TO.
23	ENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA LIDIANE BARBOSA PIRES	AV. PERIMETRAL, S/N SN, PARQUE LIBERDADE, PORTO NACIONAL-TO.
24	CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA	RUA PEQUIZEIRO, SN, REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES 80 KM)
25	ASSOCIACAO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO	AV T2, QD 04, SN, SÃO FRANCISCO, PORTO NACIONAL-TO.
26	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DR. OSVALDO AIRES DA SILVA	R. A, QUADRA 01, LOTE 07 S/N NOVA PINHEIRÓPOLIS - PORTO NACIONAL, TO. 8 KM
27	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS	RUA MANOEL GOMES S/N JARDIM BRASILIA, PORTO NACIONAL-TO
28	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA	LOT. ASSENTAMENTO PAU D'ARCO - ZONA



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

	MUNICIPAL PAU D'ARCO	RURAL – PORTO NACIONAL-TO. 82 KM
29	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.

CLAUSULA DECIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

10.2 Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;

10.3 Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;

10.4 Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;

10.5 Atestar, através de servidor responsável, a(s) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;

10.6 Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;

10.7 Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;

10.8 Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

10.9 Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências à Secretaria;

10.10 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

10.12 Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição das aquisições, acompanhada do cronograma de entrega, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;

10.13 Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;

10.14 Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da entrega disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;

10.15 Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;

10.16 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.17 Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar as entregas, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo 67 da Lei 8666/93;

10.18 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução das entregas, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;

10.19 Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;

10.20 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;

10.21 Providenciar criteriosamente a análises das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.

10.22 Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;

10.23 Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

10.24 Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;

10.25 Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.

10.26 Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.

10.27 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

10.28 Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.

10.29 Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

10.30 Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 86, 87 e 88 da lei 8666/93 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;

11.2 Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;

11.3 Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;

11.4 Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;

11.5 Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do FMS, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.

11.6 Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;

11.7 Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.

11.8 Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;

11.9 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;

11.10 Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;

11.11 Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;

11.12 Permitir a fiscalização dos serviços pela Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional - TO, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;

11.13 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.

11.14 Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

11.15 Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.

11.16 Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.

11.17 Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.

11.18 Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiros.

11.19 Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato;

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

12.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado pela servidora Carolina Abreu Teixeira Leitão, Cargo: Nutricionista RT do PNAE, Contato: 98476-6451, email: coordenacaoalimentacao2021@gmaila, fiscal do contrato para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei 8.666/93.

12.2 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

12.3 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação.

12.4 A Fiscalização exercida por interesse da Secretaria Municipal de Educação não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. 70 da Lei nº 8.666/93.

12.4.1 A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

12.5 A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

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

CLAUSULA DECIMA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

13.1 A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

13.2 Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 55 inciso XIII Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. "XIII - a obrigação do contratado de 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." Comprovação da situação de regularidade fiscal da contratada perante o FGTS, Receita Federal, Estadual, Municipal e Justiça do Trabalho;

13.3 O departamento financeiro da Secretaria Municipal de Educação, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

CLAUSULA DECIMA QUARTA - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1 À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, conforme disposto:

I - Advertência: A sanção de Advertência consiste na comunicação formal ao fornecedor, advertindo-lhe sobre o descumprimento de obrigação legal assumida, notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada. Sua aplicação se dará nos casos seguintes:

- a) Desistência parcial da proposta, devidamente justificada;
- b) Cotação errônea parcial ou total da proposta, devidamente justificada;
- c) Por atraso injustificado na execução do Contrato, inferior a 30 (trinta) dias, que não importem em prejuízo financeiro à Administração;
- d) Demais casos faltosos que não importem em prejuízo financeiro à Administração.

II - Multas: As multas a que alude este inciso não impede que a Administração aplique as outras sanções previstas em lei. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- a) Por **inexecução diária** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo não superior a 05 (cinco) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação: 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total Contratado;
- b) Por **inexecução parcial** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo superior a 10 (dez) dias: 15% (quinze por cento) sobre a parcela contratual não cumprida, sujeita ainda à possibilidade de rescisão unilateral;
- c) Por **inexecução total** injustificada do Contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da obrigação assumida;
- d) Recusa do adjudicatário em receber o contrato, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;
- e) Por desistência da proposta, após ser contratada, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e não aceito pela Pregoeira no ato da sessão: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração: A aplicação da sanção de suspensão temporária será aplicada de forma subsidiária, conforme prevê o art. 9º da Lei 10.525/02. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- b) Cometer atos fraudulentos, adulterados ou ilegais, que não aqueles atos previstos no art. 7º da Lei 10.520/02, a ser fixado por prazo não superior a 02 (dois) anos, conforme o caso, em função da natureza e a gravidade da falta cometida.

IV - Impedimento de licitar e contratar com a Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional/TO, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme o caso, de acordo com o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e do decreto nº 3.555, de 2000:

- k) Após convocado, não celebrar o Contrato dentro do prazo de validade da sua proposta;
- l) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- m) Cometer fraude fiscal;
- n) Não manter a proposta;
- o) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- p) Falhar ou fraudar na execução do Contrato;
- q) Fizer declaração falsa;
- r) Comportar-se de modo inidôneo;
- s) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato;
- t) Não executar total ou parcialmente o contrato.

V - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, considerando para tanto, reincidências de faltas e sua natureza de gravidade.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

14.1.1 Para os fins do item 16.1 reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

14.2 As multas previstas no item II serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso, na forma do §3º do art. 86 da Lei 8.666/93.

14.3 As sanções previstas nos itens I, III, IV e V do item 14.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do item II, facultada a defesa prévia do Licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei n.º 8.666/93.

14.3.1 As sanções administrativas serão aplicadas pela Autoridade após a devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia. A notificação deverá ocorrer pessoalmente, por meio de correspondência com aviso de recebimento e após exauridas estas tentativas e não sendo localizado o licitante faltoso, será devidamente publicado em Diário Oficial restando para tanto devidamente notificado. Na notificação será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

14.4 A aplicação de qualquer das sanções previstas nesta cláusula observará o direito constitucional à ampla defesa e ao contraditório.

14.5 As sanções previstas nos itens I, II, III e IV do item 14.1 são da competência do Órgão Gestor/Órgãos Participantes/Órgãos Não participantes, conforme o caso.

14.6 A sanção prevista no item V do item 14.1 é da competência de autoridade superior competente da Administração, facultada a defesa do Licitante no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

14.7 As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

14.8 Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;

14.9 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;

14.10 Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

CLAUSULA DECIMA QUINTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO CONTRATO E DA SUA PUBLICIDADE

15.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, sendo vedada sua prorrogação conforme art. 12 do Decreto Federal nº 7.892/2013 e inciso III do § 3º do Art. 15 da Lei nº 8.666/93.

15.1.1 A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

15.2 O Prazo de execução do contrato, bem como a vigência do mesmo será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura;

15.2.1 O Contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional, e a sua íntegra, após assinado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

CLAUSULA DECIMA SEXTA - DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O Órgão Gerenciador desta Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização do Pregão Eletrônico SRP nº 001/2021 SME é a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

As quantidades estimadas do objeto licitado ao Órgão Gerenciado e aos Participantes estão elencadas a seguir:

16.1 ORGÃO GERENCIADOR: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ITEM	PRODUTO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
------	---------	---------------	---------	-------	-------	------------	-------------



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

16.2 São órgãos participantes da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante o referido Pregão:

- 01** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO BORGES
- 02** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS
- 03** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTUNINI
- 04** UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS
- 05** ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUN PROF CARMENCITA MATOS MAIA
- 06** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURÃO
- 07** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO CENTRO MUN DE EDU DO CAMPO CHICO MENDES
- 08** CIRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUN PROF DEASIL AIRES
- 09** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUN. DELZA DA PAIXÃO PEREIRA
- 10** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO
- 11** CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO DE EDUC. INF. DONA AURENY
- 12** ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESC. MUN. DR. EUVALDO TOMAZ DE SOUZA
- 13** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA ESCOLA MUN ELIZA LOPES BARROS
- 14** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA ERCINA MONTEIRO PEREIRA
- 15** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROF ERNESTINA FREIRE AYRES
- 16** ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA
- 17** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF FANNY DE OLIVEIRA MACEDO
- 18** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS
- 19** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF GENEROSA PINTO DE CASTRO
- 20** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS
- 21** ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISTO ARANTES
- 22** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JUDITH TAVARES DE MENEZES
- 23** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL LIDIANE BARBOSA PIRES
- 24** CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA
- 25** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESC. MUNIC. VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO
- 26** CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUN. DE EDUC. INF. DR. OSVALDO AIRES DA SILVA
- 27** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS
- 28** ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO
- 29** CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO

CLAUSULA DECIMA SETIMA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

17.1 O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da entrega da ordem de fornecimento da contratada;

17.2 Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 17.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados;

CLÁUSULA DECIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissivo, pelas disposições constantes na Lei nº 10.520, de 17.07.2002, no Decreto nº 7.892, de 25.01.2013, na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, normas municipais pertinentes e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666, de 21.06.1993, respectivas atualizações e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo no Edital do PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2022 SME e Processo Administrativo nº 20210023361.

CLÁUSULA DECIMA NONA – DO FORO

19.1 Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

19.2 Justos e acordados firmam o presente, em duas vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, para que produza os efeitos legais.



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

Porto Nacional – TO _____ de _____ de 2022.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
HELANE DIAS RODRIGUES
Órgão Gerenciador**

ÓRGÃOS PARTICIPANTES:

**CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL
ANTONIO BENEDITO BORGES**

XXXXXXXXXX

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS
MUNICIPAIS RURAIS**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA CRECHE DONA
APARECIDA BERTAN VENTUNINI**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA
FARIAS**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ASS PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUN PROF
CARMENCITA MATOS MAIA**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ASS DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL
CELSO ALVES MOURÃO**

XXXXXXXXXXXX

**ASS DE APOIO DO CENTRO MUN DE EDU DO
CAMPO CHICO MENDES**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CIRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA
MUN PROF DEASIL AIRES**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUN.
DELZA DA PAIXÃO PEREIRA**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL
DIVINO ESPIRITO SANTO**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO DE EDUC.
INF. DONA AURENY**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESC. MUN. DR.
EUVALDO TOMAZ DE SOUZA**

XXXXXXXXXXXX

**ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA
ESCOLA MUN ELIZA LOPES BARROS**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA
ESCOLA ERCINA MONTEIRO PEREIRA**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL
PROF ERNESTINA FREIRE AYRES**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**ASSOC. DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA
ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF
FANNY DE OLIVEIRA MACEDO**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL
FAUSTINO DIAS DOS SANTOS**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUN PROF
GENEROSA PINTO DE CASTRO**

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS**



FLS

 Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
 MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ASSOC. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA
 MUNICIPAL JACINTO BISTO ARANTES

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

ASSOC. DE PAIS E MESTRES DO CENTRO
 MUN. DE EDUC. INF. JUDITH TAVARES DE
 MENESES

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL
 LIDIANE BARBOSA PIRES

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE
 SOUZA

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

ASSOC. DE APOIO A ESC. MUNIC. VEREADORA
 MARIETA PEREIRA DE MACEDO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONS. ESCOLAR DO CENTRO MUN. DE EDUC.
 INF. DR. OSVALDO AIRES DA SILVA

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA
 MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA
 MUNICIPAL PAU D'ARCO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

EMPRESA(S)
 DETENTORA DA ATA SRP

Testemunhas:

1.

CPF:

2.

CPF:



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

FLS

Assinatura

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, CELEBRADO ENTRE A

_____.

E A EMPRESA

a) CONTRATANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PORTO NACIONAL, através _____, pessoa jurídica _____, com sede na _____, _____, _____ em Porto Nacional - TO, devidamente inscrita no CNPJ/MF nº _____, neste ato representado por _____, _____, _____, _____, portador(a) da RG Nº _____ e CPF Nº _____, residente e domiciliado(a) em _____.

b) CONTRATADA: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº _____, e Inscrição Estadual nº _____ com sede na _____, na cidade de _____ - _____, neste ato representada pelo Sr. _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do CPF sob o nº _____, e RG sob o nº _____, residente e domiciliado em _____.

Resolvem celebrar o presente Contrato, que se regerá pelas cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 O presente Contrato decorre de adjudicação do **PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2022 SME**, na forma da Lei nº 10.520/02, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, conforme **Termo de Homologação de ___/___/2022**, tudo constante no **Processo Administrativo nº 20210023361**, do qual passa a fazer parte integrante este Instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 Constitui objeto deste Contrato a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA**, de acordo com a quantidade, condições e especificações constantes neste Instrumento Contratual, no Termo de Referência (Anexo II) do Edital do **PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2022 SME** e demais Anexos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO

3.1 O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, pela aquisição do fornecimento objetos deste contrato, o preço total de **R\$ _____ (_____)**.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

ITEM	PRODUTO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANT	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

CLAUSULA QUARTA - DA FORMA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

4.2 - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

4.3 - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

4.4 - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas no Termo de Referência;

4.5 - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderá exigibilidades, será recusado e devolvido;

4.6 - A contratada comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;

4.7 - Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) dias após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

4.8 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

4.9 Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

4.10 É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pela Gestora da Secretaria Municipal de Educação/Gestor(a) da Unidade Escolar os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento, etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:

- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.

4.11 O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 73, inciso I, alínea 'b', da Lei Federal nº. 8.666/93:



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

g) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização in loco (unidades escolares), mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 02 (dois) dias da comunicação escrita do contratado;

h) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela unidade escolar, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93. **O recebimento definitivo será através de requisições.**

4.12 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

4.13 Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.

4.14 Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

4.15 Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

4.16 Todos os itens relacionados no Termo de Referência deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

4.17 Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

4.18 O aceite/aprovação dos materiais pela Secretaria Municipal de Educação ou órgão participante não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de quantidade ou qualidade ou disparidades com as especificações aqui estabelecidas e verificadas posteriormente, garantindo-se à Secretaria Municipal de Educação as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

4.19 A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente, quinzenalmente ou conforme a necessidade), através de requisição de compra emitida pelo Departamento competente de cada unidade escolar.

4.20 Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 64, §2º, da Lei Federal 8.666/93.

4.21 A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da autorização de entrega. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

4.22 A Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional ou unidade requisitante, reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 24, XI, da Lei Federal nº 8.666/93.

4.23 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

CLAULULA QUINTA - LOCAL DE ENTREGA



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

5.1 - A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

5.2 - O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

5.3 - No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C ; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

5.4 - A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados na Secretaria antes de serem distribuídos as escolas;

5.5 - Todas as despesas referentes à entrega do objeto ao Município serão por conta da detentora da Ata, despesas essas previstas na proposta;

5.6 - A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

ORDEM	UNIDADE EXECUTORA	ENDEREÇO
1	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ANTONIO BENEDITO BORGES	LOT REASSENTAMENTO RURAL SÃO FRANCISCO, SN, PORTO NACIONAL-TO. 45 KM
2	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS RURAIS	FAZENDA JACOTINGA, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 33 KM
3	ASSOCIACAO DE APOIO DA CRECHE DONA APARECIDA BERTAN VENTURINI	AV. DAS NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
4	UNIDADE EXECUTORA DA ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON COSTA FARIAS	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.
5	ASSOCIAÇÃO PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA CARMENCITA MATOS MAIA	LOT ASSENTAMENTO FLOR DA SERRA, ZONA RURAL PORTO NACIONAL-TO. 22 KM
6	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURAO	AV. NAÇÕES UNIDAS, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
7	ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO DO CAMPO CHICO MENDES	ROD TO 250, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL, TO. 14 KM
8	CIRCULO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR DEASIL AYRES DA SILVA	RUA 10 QUADRA 10, KM 12, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO.
9	ASSOCIACAO DE APOIO DA ESCOLA DELZA DE PAIXAO PEREIRA	RUA 04, SN, VILA NOVA, PORTO NACIONAL-TO.
10	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPIRITO SANTO	RUA K/E S/N JARDIM BRASILIA PORTO NACIONAL, TO.
11	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DONA AURENY	AV. CONTORNO S/N BRIGADEIRO EDUARDO GOMES - PORTO NACIONAL, TO.
12	ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA MUNICIPAL DR EUVALDO TOMAZ DE SOUZA	AV. IMPERATRIZ S/N JARDIM QUERIDO-PORTO NACIONAL-TO.
13	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E EQUIPE ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL ELIZA LOPES BARROS	RUA 12 DE OUTUBRO S/N DISTRITO DE ESCOLA BRASIL, PORTO NACIONAL, TO. 22 KM
14	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL ERCINA MONTEIRO PEREIRA	REASSENTAMENTO CORREGO PRATA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL-TO. 35 KM



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL

15	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ERNESTINA FREIRE AYRES	RUA 07, SN, TROPICAL PALMAS, PORTO NACIONAL-TO.
16	ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA	LOTEAMENTO P.A CAPIVARA S/N EM PORTO NACIONAL-TO. 92 KM
17	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA FANY DE OLIVEIRA MACEDO	AV. PORTO ALEGRE, SN, NOVO PLANALTO, PORTO NACIONAL-TO.
18	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS DOS SANTOS	CHAC. CABOCLA MORENA, SN, ZONA RURAL, PORTO NACIONAL TO. 40 KM
19	CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL Prof. ^a GENEROSA PINTO DE CASTRO	R MADRE NELY, SN, JARDIM MUNICIPAL, PORTO NACIONAL-TO.
20	ASSOCIAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL IZIDORIA QUIRINO DOS SANTOS	R. ANÁPOLIS, SN, JARDIM QUERIDO, PORTO NACIONAL-TO.
21	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES - APM DA ESCOLA MUNICIPAL JACINTO BISPO ARANTES	AV 01, SN, QD 28 REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES)
22	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA JUDITH TAVARES DE MENESES	Rua: NC 16 S/N QDR.J L.01 SEROR NOVA CAPITAL, PORTO NACIONAL-TO.
23	ENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL PROFESSORA LIDIANE BARBOSA PIRES	AV. PERIMETRAL, S/N SN, PARQUE LIBERDADE, PORTO NACIONAL-TO.
24	CONSELHO ESCOLAR MARIA DE MELO DE SOUZA	RUA PEQUIZEIRO, SN, REASSENTAMENTO LUZIMANGUES, PORTO NACIONAL-TO. (DISTRITO DE LUZIMANGUES 80 KM)
25	ASSOCIACAO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL VEREADORA MARIETA PEREIRA DE MACEDO	AV T2, QD 04, SN, SÃO FRANCISCO, PORTO NACIONAL-TO.
26	CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCACAO INFANTIL DR. OSVALDO AIRES DA SILVA	R. A, QUADRA 01, LOTE 07 S/N NOVA PINHEIRÓPOLIS - PORTO NACIONAL, TO. 8 KM
27	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO MATOS	RUA MANOEL GOMES S/N JARDIM BRASÍLIA, PORTO NACIONAL-TO
28	ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO	LOT. ASSENTAMENTO PAU D'ARCO - ZONA RURAL - PORTO NACIONAL-TO. 82 KM
29	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO	AV. MARANHÃO, N. 18 SETOR ALTO DA COLINA PORTO NACIONAL-TO.

CLAUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1** Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
- 6.2** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;
- 6.3** Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;
- 6.4** Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL**

- 6.5** Atestar, através de servidor responsável, a(s) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;
- 6.6** Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;
- 6.7** Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;
- 6.8** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 6.9** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências à Secretaria;
- 6.10** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.11** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 6.12** Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da aquisição, acompanhada do cronograma de entrega, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;
- 6.13** Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;
- 6.14** Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da aquisição disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;
- 6.15** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
- 6.16** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 6.17** Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar as aquisições, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo 67 da Lei 8666/93;
- 6.18** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução das aquisições, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
- 6.19** Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;
- 6.20** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
- 6.21** Providenciar criteriosamente a análises das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.
- 6.22** Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;
- 6.23** Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;
- 6.24** Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
- 6.25** Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.
- 6.26** Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 6.27** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- 6.28** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

6.29 Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

6.30 Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 86, 87 e 88 da lei 8666/93 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

CLAUSULA SETIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;

7.2 Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;

7.3 Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;

7.4 Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;

7.5 Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do contratante, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.

7.6 Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;

7.7 Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.

7.8 Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;

7.9 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;

7.10 Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;

7.11 Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;

7.12 Permitir a fiscalização da execução do contrato pela Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional -TO, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;

7.13 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.

7.14 Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.

7.15 Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.

7.16 Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.

7.17 Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.

7.18 Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.

7.19 Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato;

CLAUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

8.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado pela servidora Carolina Abreu Teixeira Leitão, Cargo: Nutricionista RT do PNAE, Contato: 98476-6451, email: coordenacaoalimentacao2021@gmaila, fiscal do contrato para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada,



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei 8.666/93.

8.2 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

8.3 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à entrega, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação.

8.4 A Fiscalização exercida por interesse da Secretaria Municipal de Educação não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. 70 da Lei nº 8.666/93.

8.4.1 A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

8.5 A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

8.6 Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLAUSULA NONA - DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

9.1 A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

9.2 Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 55 inciso XIII Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. "XIII - a obrigação do contratado de 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." Comprovação da situação de regularidade fiscal da contratada perante o FGTS, Receita Federal, Estadual, Municipal e Justiça do Trabalho;

9.3 O departamento financeiro da Secretaria Municipal de Educação, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da entrega dos produtos pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

CLAUSULA DECIMA - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1 À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, conforme disposto:

I - Advertência: A sanção de Advertência consiste na comunicação formal ao fornecedor, advertindo-lhe sobre o descumprimento de obrigação legal assumida, notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada. Sua aplicação se dará nos casos seguintes:

- a) Desistência parcial da proposta, devidamente justificada;
- b) Cotação errônea parcial ou total da proposta, devidamente justificada;
- c) Por atraso injustificado na execução do Contrato, inferior a 30 (trinta) dias, que não importem em prejuízo financeiro à Administração;
- d) Demais casos faltosos que não importem em prejuízo financeiro à Administração.

II - Multas: As multas a que alude este inciso não impede que a Administração aplique as outras sanções previstas em lei. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL

- a) Por **inexecução diária** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo não superior a 05 (cinco) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação: 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor total Contratado;
- b) Por **inexecução parcial** de atraso injustificado na execução do Contrato, por prazo superior a 10 (dez) dias: 15% (quinze por cento) sobre a parcela contratual não cumprida, sujeita ainda à possibilidade de rescisão unilateral;
- c) Por **inexecução total** injustificada do Contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da obrigação assumida;
- d) Recusa do adjudicatário em receber o contrato, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;
- e) Por desistência da proposta, após ser contratada, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e não aceito pela Pregoeira no ato da sessão: 15% (quinze por cento) sobre o valor total da proposta;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração: A aplicação da sanção de suspensão temporária será aplicada de forma subsidiária, conforme prevê o art. 9º da Lei 10.525/02. Sua aplicação se dará nos seguintes casos:

- c) Cometer atos fraudulentos, adulterados ou ilegais, que não aqueles atos previstos no art. 7º da Lei 10.520/02, a ser fixado por prazo não superior a 02 (dois) anos, conforme o caso, em função da natureza e a gravidade da falta cometida.

IV - Impedimento de licitar e contratar com a Secretaria Municipal de Educação de Porto Nacional/TO, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme o caso, de acordo com o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e do decreto nº 3.555, de 2000:

- u) Após convocado, não celebrar o Contrato dentro do prazo de validade da sua proposta;
- v) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- w) Cometer fraude fiscal;
- x) Não mantiver a proposta;
- y) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- z) Falhar ou fraudar na execução do Contrato;
- aa) Fizer declaração falsa;
- bb) Comportar-se de modo inidôneo;
- cc) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato;
- dd) Não executar total ou parcialmente o contrato.

V - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, considerando para tanto, reincidências de faltas e sua natureza de gravidade.

10.1.1 Para os fins do item 10.1 reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

10.2 As multas previstas no item II serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso, na forma do §3º do art. 86 da Lei 8.666/93.

10.3 As sanções previstas nos itens I, III, IV e V do item 10.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do item II, facultada a defesa prévia do Licitante no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei n.º 8.666/93.

10.3.1 As sanções administrativas serão aplicadas pela Autoridade após a devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia. A notificação deverá ocorrer pessoalmente, por meio de correspondência com aviso de recebimento e após exauridas estas tentativas e não sendo localizado o licitante faltoso, será devidamente publicado em Diário Oficial restando para tanto devidamente notificado. Na notificação será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

10.4 A aplicação de qualquer das sanções previstas nesta cláusula observará o direito constitucional à ampla defesa e ao contraditório.

10.5 As sanções previstas nos itens I, II, III e IV do item 10.1 são da competência do Órgão Gestor/Órgãos Participantes/Órgãos Não participantes, conforme o caso.



FLS

Assinatura

**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL**

10.6 A sanção prevista no item V do item 10.1 é da competência de autoridade superior competente da Administração, facultada a defesa do Licitante no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação ou antes, se devidamente justificada e aceita pela autoridade que a aplicou.

10.7 As sanções previstas no Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

10.8 Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;

10.9 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;

10.10 Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E DA SUA PUBLICIDADE

11.1 O Prazo de execução do contrato, bem como a vigência do mesmo será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura;

11.1.1 O Contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional, e a sua íntegra, após assinado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

12.1 O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da entrega da ordem de fornecimento da contratada;

12.2 Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 17.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados;

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes do objeto contratado correrão por conta da Dotação Orçamentária constante do Orçamento da:

XX

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Reger-se-á a presente contratação, no que for omissivo, pelas disposições constantes na Lei nº 10.520, de 17.07.2002, no Decreto nº 7.892, de 25.01.2013, na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, normas municipais pertinentes e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666, de 21.06.1993, respectivas atualizações e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo no Edital do PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2022 SME e Processo Administrativo nº 20210023361.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1 Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente contratação, fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

14.2 Justos e acordados firmam o presente, em duas vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, para que produza os efeitos legais.

Porto Nacional – TO _____ de _____ de 2022.

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATANTE**



FLS

Assinatura

ESTADO DO TOCANTINS
MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL
EMPRESA
CONTRATADA

Testemunhas:

1 _____ CPF _____

2 _____ CPF _____