



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 004 / 2023

PREGÃO PRESENCIAL PMSV PP Nº 001 – 2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 031 – 2023
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 004 - 2023

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº 25.043.449/0001-68, com sede na avenida Minas Gerais nº 237, Centro - CEP: 77.390-000 - Fone:(63) 3359 -1433, São Valério - TO, neste ato representado por seu Prefeito Municipal o(a) Senhor: OLIMPIO DOS SANTOS ARRAES, Gestor Municipal da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO – TO, CPF: 123.929.281-34 e RG: 583.155 SSP-GO.

O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº 12.257.851/0001-01, com sede no (a) com sede na Avenida Goiás, S/nº, Centro – São Valério do Tocantins – TO, neste ato representado por sua Gestora Municipal a Senhora : TATIANE LOPES BARREIRA, Gestora do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VALÉRIO – TO, CPF: 030.615.411 – 01, RG: 1002124 SSP-TO.

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº 18.204.692/0001-55, com sede na Avenida Minas Gerais, Nº 337 – Centro, de São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por sua Gestora Municipal (o) Senhora: ISENI ARRAES DE SOUSA, Gestora do FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO VALÉRIO – TO, CPF: 081.657.771 – 49, RG: 669462 SSP-TO.

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº 31.237.827/0001-47, com sede no (a) AVENIDA TOCANTINS, Nº 280 – Centro, CEP: 77390-000, São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por seu Gestor Municipal o(a) Senhora: MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS, Gestora do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO – TO, CPF: 463.590.281 – 15, RG : 1162625 SSP-TO.

Resolvem:

Registrar os preços para futuras aquisições a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma presencial n.º 001/2023, sucedido em 09/03/2023, às 09:00hs.

1. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata decorre da Homologação do Sres Gestores da Prefeitura Municipal e dos Fundos Municipais de São Valério, constantes nos autos do processo acima citado, na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



Decreto Federal nº 7.892/13, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber).

1.1. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

2. DOS CONTEMPLADOS – VENCEDOR EM PRIMEIRO LUGAR

Fornecedor: H.A.C COSTA LTDA

CNPJ nº: 22.739.115/0001 - 35

Telefone: (63) 9999 - 8634

Endereço: Avenida LO-21, QD, ACSV SE 91, 5, SALA 02, Bairro; Plano Diretor Sul , CEP: 77023 – 356 – Palmas/TO.

3. DO OBJETO DAS ESPECIFICAÇÕES E VALORES

AQUISIÇÃO PARCELADA DE FRIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO VALÉRIO – TO.

DO VALOR:

H.A.C COSTA LTDA, inscrito no CNPJ sob o nº 22.739.115/0001 - 35, sediada na Avenida LO-21, QD, ACSV SE 91, 5, SALA 02, Bairro; Plano Diretor Sul , CEP: 77023 - 356, Telefone: (63) 9999 - 8634, PALMAS -TO											
ITEM	UND	FMAS	FMS	FME	PMSV	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR UNIT.	FMAS	FMS	FME	PMSV
1	KG	50	60	60	200	APRESUNTADO FATIADO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado. Com aspecto firme não pegajoso e sem manchas pardacentes ou esverdeadas acondicionadas em embalagem plástica com até 1kg, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30dias. " ou equivalente ao Sadia ".	R\$ 29,70	R\$ 1.485,00	R\$ 1.782,00	R\$ 1.782,00	R\$ 5.940,00
2	KG	50	50	100	50	CALABRESA . Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA, ou equivalente ao Sadia"	R\$ 28,96	R\$ 1.448,00	R\$ 1.448,00	R\$ 2.896,00	R\$ 1.448,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



3	KG	50	60	100	80	BACON Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA, ou equivalente ao Sadia"	R\$ 45,00	R\$ 2.250,00	R\$ 2.700,00	R\$ 4.500,00	R\$ 3.600,00
4	KG	80	100	50	50	SALSICHA DE FRANGO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas par decente ou esverdeadas. Empacotada a vacuo. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, "ou equivalente a Sadia".	R\$ 14,80	R\$ 1.184,00	R\$ 1.480,00	R\$ 740,00	R\$ 740,00
5	KG	80	150	80	80	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	R\$ 28,40	R\$ 2.272,00	R\$ 4.260,00	R\$ 2.272,00	R\$ 2.272,00
6	KG	10	200	50	10	PEIXE DE ASPECTO PROPRIO - cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Sua apresentação deve ser congelado em temperatura de -10 a - 25°C	R\$ 24,60	R\$ 246,00	R\$ 4.920,00	R\$ 1.230,00	R\$ 246,00
7	KG	50	250	50	10	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, isenta de pimenta. Produto congelado deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega	R\$ 27,80	R\$ 1.390,00	R\$ 6.950,00	R\$ 1.390,00	R\$ 278,00
8	KG	10	100			CARNE DE PORCO -Deve estar íntacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve	R\$ 30,50	R\$ 305,00	R\$ 3.050,00	R\$ -	R\$ -



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



						conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.					
9	KG	500	250	1000	1500	CARNE BOVINA BIFE COXÃO MOLE. Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) fraseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 48,80	R\$ 24.400,00	R\$ 12.200,00	R\$ 48.800,00	R\$ 73.200,00
10	KG	10	200	30	30	COXINHA DA ASA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos delimitados, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno,	R\$ 22,80	R\$ 228,00	R\$ 4.560,00	R\$ 684,00	R\$ 684,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



						contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia".					
11	KG	250	200	500	500	CARNE BOVINA DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 49,80	R\$ 12.450,00	R\$ 9.960,00	R\$ 24.900,00	R\$ 24.900,00
12	KG	500	300	800	1000	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos	R\$ 38,90	R\$ 19.450,00	R\$ 11.670,00	R\$ 31.120,00	R\$ 38.900,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



						pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.					
13	KG	350	200	800	800	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO: Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia ".	R\$ 17,70	R\$ 6.195,00	R\$ 3.540,00	R\$ 14.160,00	R\$ 14.160,00
14	KG	500	250	700	800	FRANGO CONGELADO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA, NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia".	R\$ 13,80	R\$ 6.900,00	R\$ 3.450,00	R\$ 9.660,00	R\$ 11.040,00
15	KG	200	100	300	300	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA Informação nutricional: porção 50g: valor energético 184kcal, carboidrato 0g, proteína 7,8g, gorduras totais 17g,	R\$ 28,60	R\$ 5.720,00	R\$ 2.860,00	R\$ 8.580,00	R\$ 8.580,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



						sódio 910mg.peso líquido de 2,5kg. Indústria Brasileira. Registrado no Ministério da agricultura SIF/DIPOA 3681. Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas, "ou equivalente a Sadia".					
16	KG	200	50	200	300	MORTADELA SUÍNA - FATIADA Sem gordura, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor sabor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Certificado de inspeção sanitária, data de fabricação e validade, sif, peso, marca e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento. (Equivalente a Perdígão).	R\$ 18,80	R\$ 3.760,00	R\$ 940,00	R\$ 3.760,00	R\$ 5.640,00
17	KG	200	100	250	500	PEITO DE FRANGO SEM OSSO Congeada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até -12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, "ou equivalente a Super Frango".	R\$ 27,50	R\$ 5.500,00	R\$ 2.750,00	R\$ 6.875,00	R\$ 13.750,00
18	KG	10	50	5	5	QUEIJO RALADO :De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de	R\$ 49,70	R\$ 497,00	R\$ 2.485,00	R\$ 248,50	R\$ 248,50



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



						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.					
19	KG	200	100	600	600	QUEIJO MUSSARELA FATIADO De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g, "ou equivalente a Frango Norte".	R\$ 49,50	R\$ 9.900,00	R\$ 4.950,00	R\$ 29.700,00	R\$ 29.700,00
20	KG	100	10	10	10	TOUCINHO DE PORCO IN NATURA, TIPO TOUCINHO, APRESENTAÇÃO CORTADA Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: - Aplicabilidade Margem de Preferência: Não Quantidade: 2642 Unidade de fornecimento: QUILOGRAMA	R\$ 23,30	R\$ 2.330,00	R\$ 233,00	R\$ 233,00	R\$ 233,00
Soma Total Por Fundos							R\$ 107.910,00	R\$ 86.188,00	R\$ 193.530,50	R\$ 235.559,50	



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

4. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado.

4.2. Poderá a Administração, mesmo comprovada a ocorrência mencionada no parágrafo anterior, optar por cancelar a Ata e providenciá-lo em outro procedimento licitatório.

4.3. Fica facultada a Administração em firmar as contratações que poderão advir, pela Ata de Registro de Preços, podendo ser adquirido o mesmo objeto ora registrado, por outros meios previstos legalmente.

4.4. Caso evidenciado que o valor registrado em Ata torna-se superior ao praticado no mercado será convocado o classificado em primeiro lugar, para negociações, e tendo estas frustradas, convocados os remanescentes pela ordem de classificação para assim fazê-lo.

4.5. Caso evidenciado que o valor registrado em Ata torna-se inferior ao praticado no mercado, o vencedor classificado em primeiro lugar declarar a impossibilidade de fornecimento nos preços registrados, este será liberado do compromisso, sem aplicações de penalidades, sendo os demais remanescentes convocados, em ordem de classificação para assim fazê-lo.

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

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

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

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

5.2.2. É expressamente vedada à subcontratação do objeto deste Edital, sob pena de anulação da



contratação e da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista.

6. DAS SANSÕES

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

- a) Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor correspondente à parte contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;
- c) Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia, no caso de inexecução diária do objeto deste contrato, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação, conforme alínea anterior;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.
- e) O valor da multa aplicada (tanto compensatória quanto moratória) deverá ser recolhido no setor financeiro do MUNICÍPIO DE SÃO VALÉRIO/TO, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis após a respectiva notificação.
- f) **ADVERTÊNCIA**, por escrito, quando a proponente deixar de atender quaisquer indicações aqui constantes.
- g) **No caso de atraso injustificado no fornecimento de qualquer produto ou mesmo no caso de entrega incompleta será rescindido o termo contratual de imediato;**

6.2. No caso de atraso de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pelo MUNICÍPIO DE SÃO VALÉRIO encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

6.3. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

6.4. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se á em processo administrativo, devidamente



atuado, e que assegure o contraditório e a ampla defesa, conforme os preceitos legais da Lei 8.666/93.

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

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

- 6.6.1** Cometer fraude fiscal;
- 6.6.2** Apresentar documento falso;
- 6.6.3** Fizer declaração falsa;
- 6.6.4** Comportar-se de modo inidôneo;
- 6.6.5** Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- 6.6.6** Não mantiver a proposta.
- 6.6.7** Para os fins do item **6.6**, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º 8.666/93.

7. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA.

7.1. A entrega deverá ser efetuada no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis a contar da **SOLICITAÇÃO** feita pelo departamento competente, conforme necessidade, devendo a entrega do referido material, ser efetuada no Almoxarifado Central deste **MUNICÍPIO DE SÃO VALÉRIO/TO**.

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

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

8. DO PAGAMENTO



- 8.1.** O pagamento será efetuado, sem atualização financeira, pelo órgão até 30 (trinta) dias da entrega do material, condicionado à apresentação da respectiva nota fiscal de fornecimento.
- 8.2.** A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal com os produtos discriminados, após a Solicitação de Fornecimento.
- 8.3.** O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento.
- 8.4.** O pagamento será efetuado a partir do atestado da Nota Fiscal pela Comissão de Recebimento em conjunto com o Gestor do Contrato, mediante depósito em conta bancária da contratada.
- 8.5.** Os materiais deverão ser entregues no Almoxarifado, sendo, rigorosamente, aquele descrito na nota de empenho, na hipótese de entrega de produtos diversos, o pagamento ficará suspenso até a respectiva regularização.

9. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

- 9.1. O recebimento do material será feito no Almoxarifado ou por pessoa designada para este fim e obedecerá ao seguinte trâmite:
- a- O fornecedor dirigir-se-á ao local de entrega, munido da Nota Fiscal.
 - b- O responsável de posse dos documentos apresentados pelo fornecedor, receberá o material para verificação de especificações, quantidades, preços, prazos e outros pertinentes.
- 9.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ao fornecedor, para correção.
- a- Em caso de irregularidade não sanada pelo fornecedor, a Comissão reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente, para aplicação de penalidade.
- 9.3. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do objeto comprado ou com qualquer diferença das exigências e propostas contidas na licitação.
- 9.4. Os materiais somente serão recebidos se acompanhados do documento fiscal pertinente, emitido nos valores e descrições indicados na Nota de Empenho.



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

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

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

10 - CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

10.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o órgão público.

10.4. Custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, arcando com todos os tributos, taxas e licenças municipais, estaduais e federais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre as mesmas, bem como todas as despesas gerais, diretas ou indiretas.

10.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.

10.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.

10.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo Município, bem como pelo seu descarregamento.

10.8. Ressarcir todas as multas, indenizações ou despesas impostas ao Município por autoridade competente, em decorrência do descumprimento do contrato, de lei ou regulamento aplicável à espécie, por parte da Contratada.

10.9. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo órgão licitante.

10.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Município ou a terceiros.

10.11. Manter rigoroso controle de qualidade sobre os materiais fornecidos e, no caso de constatação de culpa, a CONTRATADA responderá civilmente por perdas e danos junto ao órgão licitante ou terceiros prejudicados, sem prejuízo das sanções criminais pertinentes.

10.12. Fornecer os produtos, objeto deste contrato, em sintonia com o preconizado neste procedimento, inclusive em caso de atraso de pagamento conforme disposto na lei n. 8.666/93, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.

10.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para o Município.

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

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

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

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

PREFEITURA MUNICIPAL SÃO VALÉRIO - TO									
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						ELEMENTO DE DESPESA			
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
					Atividade				
03	02.01	04	122	0403	2.003	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0403	2.012	3	3	90	30
03	03.01	04	122	0404	2.006	3	3	90	30
03	04.01	04	121	2347	2.002	3	3	90	30
03	02.01	04	181	0406	2013	3	3	90	30



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



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

PONTE DE RECURSO

RECURSO NÃO VINCULO DE IMPOSTO

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

FUNDO MUNICIPAL SAÚDE - TO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						ELEMENTO DE DESPESA			
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
					Atividade				
04	15.02	10	301	1017	2.024	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.025	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.026	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.027	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.028	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.029	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.030	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.032	3	3	90	30
04	15.02	10	301	1017	2.080	3	3	90	30
04	15.02	10	302	1018	2.036	3	3	90	30
04	15.02	10	304	1017	2.037	3	3	90	30
04	15.02	10	305	1018	2.038	3	3	90	30



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CNPJ Nº 25.043.449/0001 – 68
ADM:2021/2024



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

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

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

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

FONTE DE RECURSO													
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



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

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.2.8. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE sobre qualquer defeito apresentado.

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



13. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

14. DA GESTÃO DO CONTRATO

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

15. DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

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



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

16. DA RELAÇÃO EMPREGATÍCIA E DOS ENCARGOS SOCIAIS

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

17. DOS TRIBUTOS

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

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

18. DO FORO

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

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

20. DAS ASSINATURAS

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

São Valério/TO, 15 de MARÇO de 2023.